



รายละเอียดของรายวิชา

(มคอ.3)

การผลิตอาหารเพื่อการบิน
(Food Production for Airline Services)

รหัสวิชา 5073359

ภาคเรียน ฤดูร้อน / 2562

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2562

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	3
1. รหัสและชื่อวิชา	3
2. จำนวนหน่วยกิต	3
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน	4
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites) (ถ้ามี)	4
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	4
8. สถานที่เรียน	4
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา	4
หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ	4
1. คำอธิบายรายวิชา	4
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
1. คุณธรรม จริยธรรม	5
2. ความรู้	5
3. ทักษะทางปัญญา	6
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	7
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล	8
1. แผนการสอน	8
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	9

หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	11
	1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก	11
	2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ	11
	3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ	11
หมวดที่ 7	การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	12
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	12
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	12
	3. การปรับปรุงการสอน	12
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	12
	5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	12

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073359 การผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน (Food Production for Airline Services)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

อาจารย์ผู้สอน:

1) อาจารย์ วัชรพงศ์ วิสุทธิพงศ์

โทรศัพท์ภายใน 02-137-2240 โทรศัพท์มือถือ 086-393-3475

e-mail tg29769@yahoo.com

2) อาจารย์ผู้สอนภายในมหาวิทยาลัย

อาจารย์ พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

โทรศัพท์ภายใน โทรศัพท์มือถือ 098-829-1559

e-mail panrapee_iam@dusit.ac.th

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน / ชั้นปีที่ 3 ภาคฤดูร้อน

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในมหาวิทยาลัย

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 สิงหาคม 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษาทราบถึงความเป็นมาและหลักปฏิบัติที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน

1.2 นักศึกษาทราบถึงแนวความคิดการผลิตอาหารเพื่อการบริการบนเครื่องบิน

1.3 นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเรื่องประเภทของบริการบนเครื่องบิน การเลือกใช้วัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดตกแต่งตลอดจนการจัดเสิร์ฟ

1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของบริการบนเครื่องบิน

1.5 นักศึกษาสามารถเข้าใจบริการบนเครื่องบินได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

มีการปรับปรุงเนื้อหาเพิ่มเติมเพื่อให้เหมาะสมกับปัจจุบัน และเพิ่มกรณีศึกษา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินให้สอดคล้องตามหลักสากล การวางแผนและพัฒนาเมนูให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้โดยสาร ระบบการจัดการบริการอาหารบนเครื่องบิน มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินเพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร

Features and types of in-flight food and beverage service emphasis on international standard, planning and developing menu focusing on passenger needs, airline catering system, standard of in-flight food and beverage service to fulfill passengers needs and gain satisfaction

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ

ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 กลยุทธ์การสอน

1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน

- 2) การเป็นตัวอย่างที่ดีของอาจารย์
- 3) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 กลยุทธ์การประเมินผล

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหาร **บริการบนเครื่องบิน** สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และมีทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

- 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

- 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.3 กลยุทธ์การประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

- 1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 กลยุทธ์การสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสามารถกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอน

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยี อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการ พัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและ นำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่ นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - แนะนำอาจารย์ผู้สอน - ความหมายและความสำคัญของอาหาร บริการบนเครื่องบิน - ประเภทของอาหารบริการบนเครื่องบิน - ภาพรวมธุรกิจอาหารบริการเครื่องบิน 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหาอาหารรายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือและ เว็บไซต์ - การทดสอบก่อนเรียน - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุป ประเด็นสำคัญให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องฉาย - โปรแกรมนำเสนอ power point 	

1	<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาการธุรกิจอาหารบริการเครื่องบิน - แนวคิดทางการจัดการ - สภาพแวดล้อมธุรกิจอาหารบริการเครื่องบิน - การตลาดอาหารบริการเครื่องบิน - ระบบการเทคโนโลยีในกระบวนการผลิต 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม - แบ่งกลุ่มนักศึกษา มอบหมายงานให้ศึกษาวิเคราะห์ หลักการ เหตุผล <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องฉาย - โปรแกรมนำเสนอ Power point 	
2	<p>หลักการจัดการ การวางแผน ธุรกิจอาหารบริการเครื่องบิน</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการคิด เมนูอาหาร บริการเครื่องบิน - กระบวนการวางแผนการผลิต - กระบวนการจัดหาวัตถุดิบ และการตรวจรับและตรวจสอบ - กระบวนการจัดเก็บวัตถุดิบ - กระบวนการตัดแต่งวัตถุดิบ 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ - อื่นๆ 	
2	<p>หลักการจัดการ การวางแผน ธุรกิจอาหารบริการเครื่องบิน</p> <p>ปฏิบัติการที่ 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - ฝึกปฏิบัติการกระบวนการวางแผนการผลิต - ฝึกปฏิบัติการกระบวนการจัดหาวัตถุดิบ และการตรวจรับและตรวจสอบ - ฝึกปฏิบัติการกระบวนการจัดเก็บวัตถุดิบ - ฝึกปฏิบัติการกระบวนการตัดแต่งวัตถุดิบ 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ - อื่นๆ 	
3	<p>หลักการกระบวนการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - กระบวนการปรุงประกอบอาหารบริการเครื่องบิน - กระบวนการปรุงประกอบอาหารร้อน - กระบวนการปรุงประกอบอาหารเย็น 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย 	

	<ul style="list-style-type: none"> - กระบวนการปรุงประกอบเบเกอรี่ - กระบวนการปรุงประกอบอาหารพิเศษ - กระบวนการจัดผลไม้ ขนมหวาน 		<p>ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
3	<p>หลักการกระบวนการผลิต ปฏิบัติการที่ 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - ฝึกปฏิบัติปรุงประกอบอาหารร้อน - ฝึกปฏิบัติปรุงประกอบอาหารเย็น - ฝึกปฏิบัติปรุงประกอบเบเกอรี่ 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ และอุปกรณ์ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
4	<p>หลักการจัดบรรจุอาหารบริการเครื่องบิน</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการคิด และแนวทางการจัดการ - กระบวนการจัดบรรจุอาหารร้อน - กระบวนการจัดบรรจุอาหารเย็น - กระบวนการจัดบรรจุเครื่องดื่ม - กระบวนการจัดบรรจุอุปกรณ์ใช้ในการรับประทานอาหาร 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย <p>ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ - อื่นๆ 	
4	<p>หลักการจัดบรรจุอาหารบริการเครื่องบิน ปฏิบัติการที่ 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - ฝึกปฏิบัติกระบวนการจัดบรรจุอาหารร้อน - ฝึกปฏิบัติกระบวนการจัดบรรจุอาหารเย็น - ฝึกปฏิบัติกระบวนการจัดบรรจุเครื่องดื่ม 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ และอุปกรณ์ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	

			<ul style="list-style-type: none"> - วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ และเครื่องมือ - อื่นๆ 	
5	หลักการระบบคุณภาพมาตรฐาน <ul style="list-style-type: none"> - หลักการคิด และแนวทางการจัดการ - กระบวนการ Blast chiller - HACCP,GMP - OHS 18001,14001 - กระบวนการตรวจสอบคุณภาพ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) 	
5	หลักการระบบคุณภาพมาตรฐาน(ต่อ) ปฏิบัติการที่ 4 <ul style="list-style-type: none"> - การตรวจเช็คคุณภาพอาหาร - การตรวจเช็คอุณหภูมิ - การตรวจเช็คเชื้อแบคทีเรีย 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุประสงค์ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น <ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
6	หลักการบริหารจัดการระบบขนส่ง <ul style="list-style-type: none"> - หลักการคิด และแนวทางการจัดการขนส่ง - กระบวนการติดต่อสื่อสารกับลูกค้าสายการบิน กระบวนการติดต่อสื่อสารกับลูกค้าสายการบิน - กระบวนการประสานงานกับลูกค้าสายการบิน 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น <ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ และเครื่องมือ - อื่นๆ 	
6	หลักการบริหารทรัพยากรบุคคลใน อุตสาหกรรมอาหารบริการเครื่องบิน <ul style="list-style-type: none"> - บทบาทและความสำคัญ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดและ 	

	- กระบวนการบริหารทรัพยากรบุคคล		<p>อุปกรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
7	<p>การบริหารกลุ่ม การทำงานเป็นทีม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการคิด และแนวทางการบริหารกลุ่ม - ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการบริหารกลุ่ม - ข้อควรตระหนักในการบริหารกลุ่ม 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
7	<p>การวิเคราะห์กรณีศึกษาองค์กรธุรกิจบริการอาหารบนเครื่องบิน</p>	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) 	
8	ทบทวน	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
คุณธรรมและ จริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักใน การปฏิบัติตามจรรยาบรรณ วิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และม ีความรับผิดชอบต่อตนเองและ สังคมเคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและ สังคม 3) ก ร ม ี จ ิต ส า ร ณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	1) ประเมินโดยอาจารย์จากการ สังเกตพฤติกรรมการแสดงออก ตามปกติของนักศึกษา	1-15	10%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ใน หลักการ แนวคิด ทฤษฎี และ เนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่ เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมา ประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ	1) ประเมินการเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ รายงานการค้นคว้าหน้าชั้น 2) ประเมินจากการสอบปลาย ภาค การสอบปฏิบัติ	3-15	40%
ทักษะทาง ปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูล แนวคิดและ หลักฐาน ใหม่ๆ จาก แหล่ง ข้อมูล ที่ หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนา งานใน วิชาชีพ 2) ความสามารถในการถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไข ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียน ด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทาง ปัญญา	1-15	30%
ทักษะ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	มอบหมาย ทั้งานรายบุคคลและ งาน กลุ่ม 2) ความสามารถในการวางแผน และ รับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนา ตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	และการปฏิบัติทางด้านอาหาร 2) รายงานรายบุคคลและกลุ่ม		
ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้ เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอ ข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมี ประสิทธิภาพ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วย ภาษาเขียนจากรายงานแต่ละ บุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่ นักศึกษานั้นรับผิดชอบ 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วย ภาษาพูดจากพัฒนาการการ นำเสนอรายงานในชั้นเรียน	1-15	10%

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85 - 100	C	91 - 66
B+	79 - 84	D+	55 - 60
B	73 - 78	D	50 - 54
C+	67 - 72	F	ต่ำกว่า 49

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

ISOP ฝ่ายครุภัณฑ์ บิน บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน)

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ระบบมาตรฐาน HACCP, GMP ISO: 18001, ISO: 14001, OHS

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล