



มคอ.3

แผนการสอนของรายวิชา

ITH0010 การจัดการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยวและบริการ

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา		มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี	
คณะ/สาขา/วิชาเอก	วิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว		
	สาขาวิชา การจัดการอุตสาหกรรมบริการ		
	การโรงแรม		
1. รหัสวิชาและชื่อรายวิชา			
รหัสวิชา ITH0010	ชื่อวิชา (ไทย)	การจัดการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยวและบริการ	
	ชื่อวิชา (อังกฤษ)	Food and Beverage Management	
2. จำนวนหน่วยกิต			
3(1-4-5)			

3. ชื่อหลักสูตรและประเภทของรายวิชา

ชื่อหลักสูตร การจัดการอุตสาหกรรมบริการ

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกการโรงแรม

4. คำอธิบายรายวิชา

ภาษาไทย

ความหมาย ประเภท และรูปแบบของการจัดการและบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างแผนก ตำแหน่ง และหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน ข้อมูลและรายละเอียดของเมนูอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบและขั้นตอนการให้บริการ การวางแผนและออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบการให้บริการ การควบคุมต้นทุน การจัดโต๊ะ อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะและเครื่องมือให้บริการมารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม จริยธรรมในการบริการ การจัดการคุณภาพ ปัญหาในการ จัดการและแนวทางแก้ไข มีการฝึกปฏิบัติ มีการศึกษานอกสถานที่ และใช้โครงงานเป็นฐาน

ภาษาอังกฤษ

Meaning, types and patterns of food and beverage management; department structure and staff positions and responsibilities; information and details of food and drink menus; service operational formats and procedures; planning and designing food and beverage menu; cost control; table setting and service equipment; table manners; ethics in service; quality management; problems and solutions; practical training, field trips and project-based learning required

5. ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	① ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)													
	PLOs 1		PLOs 2		PLOs 3		PLOs 4		PLOs 5		PLOs 6		PLOs 7	
	u		Ap						P					
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
1.สามารถอธิบายความหมาย ประเภท และรูปแบบของการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึง โครงสร้างแผนกตำแหน่ง และบทบาทหน้าที่ของพนักงานได้อย่างถูกต้อง	/													
2. มีความรู้และเข้าใจ หลักจริยธรรม และจรรยาบรรณในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม	/													
3. ออกแบบเมนูอาหารและเครื่องดื่ม ได้อย่างเหมาะสมตามบริบทของการบริการและความต้องการของลูกค้า			/											
4. อธิบายและปฏิบัติตามขั้นตอนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึง การจัดโต๊ะและการใช้อุปกรณ์ได้									/	/				
5. เสนอแนวทางการจัดการคุณภาพและแก้ไขปัญหาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้			/	/										

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

① PLOs 1 มีความรู้และเข้าใจแนวคิดด้านการจัดการการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีคุณลักษณะเหมาะสมเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยว

Sub PLOs 1.1 สามารถอธิบายและถ่ายทอดแนวคิดในการจัดการการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น

Sub PLOs 1.2 สามารถแสดงออกถึงคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยว

- ① PLOs 2 สามารถใช้ความรู้และทักษะในการจัดการการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - Sub PLOs 2.1 สามารถใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานบริการจริงตามสถานการณ์
 - Sub PLOs 2.2 สามารถใช้ความรู้ในการบริหารจัดการและแก้ไขปัญหาในการจัดการการท่องเที่ยวและบริการบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ① PLOs 3 สามารถวิเคราะห์แนวโน้มและความเป็นไปได้ทางธุรกิจท่องเที่ยวและบริการเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ
 - Sub PLOs 3.1 สามารถใช้กระบวนการและวิธีการวิจัยในการค้นหาสาเหตุของปัญหาและวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบัน
 - Sub PLOs 3.2 สามารถใช้ทักษะเชิงสังเคราะห์ในการเสนอแนะแนวทางในการพัฒนาและแก้ไขปัญหา
- ① PLOs 4 สามารถออกแบบบริการและประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวและบริการ
 - Sub PLOs 4.1 สามารถออกแบบกระบวนการบริการที่ตรงกับพฤติกรรมและความต้องการของผู้รับบริการ
 - Sub PLOs 4.2 สามารถใช้ทรัพยากรการท่องเที่ยวและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวและบริการ
- ① PLOs 5 มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึก จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคมในการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและบริการบนฐานของความยั่งยืน
 - Sub PLOs 5.1 สามารถปฏิบัติหน้าที่ตามบริบทของธุรกิจด้วยความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายและมีจิตสำนึกในการบริการ
 - Sub PLOs 5.2 สามารถใช้หลักคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และทักษะสังคมในการปฏิบัติงาน
- ① PLOs 6 สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและบริการ
 - Sub PLOs 6.1 สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการฟัง พูด อ่าน เขียน ตามสถานการณ์
 - Sub PLOs 6.2 สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการนำเสนอและสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวและบริการ
- ① PLOs 7 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและบริการ
 - Sub PLOs 7.1 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการค้นคว้า นำเสนอ และสื่อสาร
 - Sub PLOs 7.2 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัล โปรแกรมสำเร็จรูป และแพลตฟอร์มดิจิทัลในการปฏิบัติงาน

รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละด้านตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ประกอบด้วย

1. ความรู้ (Knowledge) ดังนี้

- 1.1 มีความรู้และมีความสามารถในการอธิบายและถ่ายทอดแนวคิดด้านการจัดการการท่องเที่ยวและบริการ

1.2 มีความรู้และมีความสามารถในการอธิบายและถ่ายทอดกระบวนการในการปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวและบริการ

1.3 มีความรู้และมีความสามารถในการอธิบายและถ่ายทอดวิธีการบริหารจัดการและแก้ไขปัญหาในการจัดการการท่องเที่ยวและบริการ

1.4 มีความรู้และมีความสามารถในการอธิบายและถ่ายทอดแนวทางในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและภาษาต่างประเทศเพื่อนำเสนอและสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวและบริการ ตามสถานการณ์

2. ทักษะ (Skills) ดังนี้

2.1 มีทักษะในการวิเคราะห์ความต้องการของลูกค้าเพื่อนำเสนอการบริการที่เหมาะสม ใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารในธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ และประสานงานกับผู้รับบริการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2.2 มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสื่อสารข้อมูลและนำเสนอคอนเทนต์การตลาดในบริบทของธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ

2.3 มีทักษะในการคิด วิเคราะห์ เพื่อค้นหาปัญหา สาเหตุของปัญหา ออกแบบกระบวนการวิจัยพื้นฐาน และเสนอแนะแนวทางในการจัดการการท่องเที่ยวและบริการอย่างยั่งยืน

2.4 มีทักษะในการออกแบบและปฏิบัติงานบริการสอดคล้องกับความต้องการของนายจ้างและพฤติกรรมผู้รับบริการ

3. จริยธรรม (Ethics) ดังนี้

3.1 มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพของการเป็นผู้ให้บริการ บนฐานของความรับผิดชอบต่อสังคมและความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม

3.2 มีความซื่อสัตย์สุจริตในการให้บริการและการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ไม่คัดลอก/เผยแพร่ผลงานของผู้อื่นเพื่อประโยชน์ในบริบทของธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการ

3.3 มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการ เคารพกฎหมายและกติกาดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวและบริการ

4. ลักษณะบุคคล (Character) ดังนี้

4.1 มีจิตบริการ ทักษะการใช้ชีวิต และทักษะความเข้าใจความต่างวัฒนธรรม ต่างกระบวนการทัศน

4.2 มีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อสังคมในบริบทของธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ

4.3 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบการให้บริการและเสนอแนะแนวทางในการวางแผนและจัดการการท่องเที่ยวและบริการอย่างความยั่งยืน

4.4 มีภาวะผู้นำ และสามารถรับมือกับสถานการณ์เฉพาะหน้าในการปฏิบัติงานเสมือนพนักงานจริงในสถานประกอบการ

6. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
๑ - ๒	CLOs ๑. อธิบายความหมาย ประเภท และรูปแบบ ของการจัดการอาหาร และเครื่องดื่ม รวมถึง โครงสร้างแผนก ตำแหน่ง และบทบาท หน้าที่ของพนักงานได้ อย่างถูกต้อง PLOs. PLOs ๑.๒ สามารถ แสดงออกถึงคุณลักษณะที่ เหมาะสมกับการเป็นนัก บริการทางการท่องเที่ยว	-แนะนำรายวิชาสร้างความ เข้าใจ ในกระบวนการ เรียนการสอน และการ วัดผลประเมินผล -ความหมาย ความสำคัญ และบทบาทของ อุตสาหกรรมอาหารและ เครื่องดื่ม - แนวโน้มสถานการณ์โลก ที่ส่งผลต่อธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่ม (เช่น SDG, Sustainability, Plant- Based, Smart Restaurant, Local Food Experience)	- แนะนำผู้สอนและผู้เรียน - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา ลักษณะการจัดการเรียนการสอน การประเมินผล ข้อตกลงร่วมในชั้น เรียน ความรู้ความเข้าใจ - ทดสอบก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมกลุ่มระดมความคิดเห็น “อาหารและเครื่องดื่มไทยในระดับ โลก” - สรุปการเรียนรู้	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสาร ประกอบการสอน - PowerPoint - VDO (UNWTO / National Geographic) - OR Code - Line Group - บทความวิชาการ Thai Street food Jeaheng, Y., & Han, H. (๒๐๒๐). Thai street food in the fast-growing global food tourism industry: Preference and behaviors of food tourists. <i>Journal of Hospitality and Tourism Management</i>, ๔๕, ๖๔๑-๖๕๕.	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ทดสอบก่อนเรียน - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตาม ข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่าง เรียน - รายงานกิจกรรมกลุ่ม <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - การถามตอบหลังเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบก่อนเรียน - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรม ระหว่างเรียน - แบบถามตอบหลังเรียน
๓	CLOs ๑. อธิบายความหมาย ประเภท และรูปแบบ	- ประเภทและรูปแบบของ การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ ประจำบท	- เอกสาร ประกอบการสอน - PowerPoint	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ผลการสอบก่อนเรียน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
	ของการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงโครงสร้างแผนก ตำแหน่ง และบทบาทหน้าที่ของพนักงานได้อย่างถูกต้อง PLOs. PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึงคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยว	- บทบาทของเทคโนโลยีในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (QR Ordering, Delivery Platforms, POS Systems)	- ทดสอบทบทวนบทเรียนก่อนหน้า - บรรยาย - กิจกรรมกลุ่ม วิเคราะห์เปรียบเทียบรูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Full Service Vs Self-service & AI in F&B) - สรุปการเรียนรู้	- VDO - Infographic - เปรียบเทียบ - Line Group - บทความวิชาการ Robot Assisted Restaurant Kim, J. J., Kim, S., Ayalew, Z. A., Han, H., & Jeaheng, Y. (๒๐๒๕). Drivers of and barriers to customer value co-creation behaviors in the robot-assisted restaurant context. <i>Journal of Hospitality Marketing & Management</i>, ๑-๒๗.	- การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา - พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน - พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การทำงานเป็นทีม ภาวะผู้นำ จากกิจกรรมกลุ่ม <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - การถามตอบหลังเรียน - สรุปผลการเปรียบเทียบ - แบบฝึกหัดบทเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบทบทวนก่อนเรียน - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินรายงานกลุ่ม
๔	CLOs ๑. อธิบายความหมาย ประเภท และรูปแบบ	- โครงสร้างองค์กรของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Department)	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ประจำบท	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสารประกอบการสอน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ผลการสอบก่อนเรียน

ลำดับที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
	ของการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงโครงสร้างแผนก ตำแหน่ง และบทบาทหน้าที่ของพนักงานได้อย่างถูกต้อง PLOs. PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึงคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยว	- ความสัมพันธ์และการสื่อสารระหว่างแผนก	- ทดสอบทบทวนบทเรียนก่อนหน้า - บรรยาย - มอบหมายให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูลตำแหน่งงานว่างบริการอาหารและเครื่องดื่มจากเว็บ Hotel Job - Role Play: แต่ละคนสวมบทบาทพนักงานในแผนก และแสดงบทบาทสมมติ - แบบฝึกหัดบทเรียน - สรุปการเรียนรู้		- การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา - พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน - พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การทำงานเป็นทีม ภาวะผู้นำ จากกิจกรรมบทบาทสมมติ <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - การถามตอบหลังเรียน - แบบฝึกหัดบทเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบทบทวนก่อนเรียน - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินบทบาทสมมติ
๕	CLOs ๒. รู้และเข้าใจ หลักจริยธรรม และจรรยาบรรณในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม PLOs. PLOs ๑.๒ สามารถแสดงออกถึงคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการเป็นนักบริการทางการท่องเที่ยว	บทบาทหน้าที่ และ Soft Skills ของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ประจำบท - แบบฝึก - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (ใบงาน) หน้าที่ และ คุณสมบัติ ของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม - กิจกรรม/อภิปรายกลุ่ม “Soft Skills ของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในบริษัทสมัยใหม่” - แบบฝึกหัดบทเรียน - สรุปการเรียนรู้	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสารประกอบการสอน - Template Job Description - PowerPoint - Mentimeter แสดงความคิดเห็น -	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - แบบฝึกจับคู่ตำแหน่ง-หน้าที่ - การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา - พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน - พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การทำงานเป็นทีม ภาวะผู้นำ จากกิจกรรมกลุ่ม <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - การถามตอบหลังเรียน - แบบฝึกหัดบทเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบทบทวนก่อนเรียน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
					- แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม - แบบถามตอบหลังเรียน
๖ - ๘	CLOs ๓. ออกแบบเมนูอาหารและเครื่องดื่ม ได้อย่างเหมาะสมตามบริบทของการบริการและความต้องการของลูกค้า PLOs PLOs ๒.๑ สามารถใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานบริการจริงตามสถานการณ์	- ความเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม - ประเภทอาหาร - ประเภทเครื่องดื่ม - การออกแบบเมนูตามรูปแบบการบริการ - การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	- ทดสอบทบทวนก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ เมนูอาหาร - กิจกรรม/อภิปรายกลุ่ม “การวิเคราะห์เมนูร้านและการออกแบบเมนูอาหาร” - แบบฝึกหัดบทเรียน - สรุปการเรียนรู้	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint - Workshop เมนูอาหาร	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ผลการสอบก่อนเรียน - การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา - พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน - พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การทำงานเป็นทีม ภาวะผู้นำ จากกิจกรรมกลุ่ม <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - การถามตอบหลังเรียน - แบบฝึกหัดบทเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบทบทวนก่อนเรียน - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินการทำกิจกรรม workshop - แบบถามตอบหลังเรียน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
๙ - ๑๑	CLOs ๔. อธิบายและปฏิบัติตาม ขั้นตอนการให้บริการอาหาร และเครื่องดื่ม รวมถึง การ จัดโต๊ะและการใช้อุปกรณ์ ได้	ขั้นตอนการให้บริการ อาหารและเครื่องดื่ม หลักการจัดโต๊ะและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม มารยาทในการรับประทาน อาหารและจรรยาบรรณใน การให้บริการ	- ทดสอบทบทวนก่อนเรียน - บรรยาย - ฝึกปฏิบัติขั้นตอนในการ ให้บริการ - ฝึกปฏิบัติ (table set-up) - แบบฝึกหัดท่ายบทเรียน - สรุปการเรียนรู้	- เอกสาร ประกอบการสอน - PowerPoint - อุปกรณ์ที่ใช้การการ จัดโต๊ะอาหาร VDO	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ผลการสอบก่อนเรียน - การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - การถามตอบหลังเรียน - แบบฝึกหัดท่ายบทเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบทบทวนก่อนเรียน - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรม ระหว่างเรียน - แบบประเมินการฝึกปฏิบัติ - แบบถามตอบหลังเรียน
๑๒ - ๑๓	CLOs ๔. อธิบายและปฏิบัติตาม ขั้นตอนการให้บริการอาหาร และเครื่องดื่ม รวมถึง การ จัดโต๊ะและการใช้อุปกรณ์ ได้อย่างถูกต้องตาม มาตรฐาน PLOs PLOs ๕.๑ สามารถปฏิบัติ หน้าที่ตามบริบทของธุรกิจ ด้วยความรับผิดชอบต่องาน ที่ได้รับมอบหมายและมี จิตสำนึกในการบริการ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ไวน์ ประเภทของไวน์ ฉลากไวน์และคำศัพท์ที่ เกี่ยวข้องกับไวน์ การให้บริการเครื่องดื่ม ประเภทไวน์ กรรมวิธีในการผลิตและ วิธีการเก็บรักษา ไวน์กับอาหาร	ทดสอบทบทวนก่อนเรียน - บรรยาย - ฝึกปฏิบัติ - ใบงาน - แบบฝึกหัดท่ายบทเรียน - สรุปการเรียนรู้	- เอกสาร ประกอบการสอน - PowerPoint - ฝึกปฏิบัติมารยาท ในการรับประทาน อาหารในสถาน ประกอบการจริง	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ผลการสอบก่อนเรียน - การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - รายงานการฝึกปฏิบัติมารยาทในการรับประทาน อาหาร - แบบฝึกหัดท่ายบทเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบทบทวนก่อนเรียน - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรม ระหว่างเรียน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
	PLOs ๕.๒ สามารถใช้หลัก คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และ ทักษะสังคมในการ ปฏิบัติงาน				- แบบประเมินการฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินการรายงาน - แบบถามตอบหลังเรียน
๑๔ - ๑๕	CLOs ๕ เสนอแนวทางการจัดการ คุณภาพและแก้ไขปัญหาใน งานบริการอาหารและ เครื่องดื่มได้ PLOs PLOs ๒.๑ สามารถใช้ ความรู้และทักษะในการ ปฏิบัติงานบริการจริงตาม สถานการณ์ PLOs ๒.๒ สามารถใช้ ความรู้ในการบริหารจัดการ และแก้ไขปัญหาในการ จัดการการท่องเที่ยวและ บริการบนฐานภูมิปัญญา ท้องถิ่น	การจัดการคุณภาพบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ปัญหาที่พบในงานบริการ F&B และแนวทางแก้ไข	ทดสอบทบทวนก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมกลุ่ม สัมภาษณ์ธุรกิจ ร้านอาหารและเครื่องดื่ม ปัญหา และแนวทางจัดการคุณภาพการ บริการอาหารและเครื่องดื่ม - กิจกรรมอภิปรายกลุ่ม “วิเคราะห์ แนวทางการจัดการ ปัญหาในการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม” - แบบฝึกทำยบทเรียน - สรุปการเรียนรู้	- เอกสาร ประกอบการสอน - PowerPoint - ลงพื้นที่ภาคสนาม - แบบรายงานลง พื้นที่ - VDO สรุปการลง พื้นที่ภาคสนาม	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ผลการสอบก่อนเรียน - การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - การถามตอบหลังเรียน - แบบฝึกทำยบทเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบทบทวนก่อนเรียน - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรม ระหว่างเรียน - แบบประเมินการฝึกปฏิบัติ - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินรายงานการลงพื้นที่
๑๖	CLOs ๑ - ๕	การนำเสนอโครงการ (Project-based Learning)	- กิจกรรมกลุ่ม Project “ออกแบบธุรกิจร้านอาหารแนว ใหม่ที่เหมาะกับนักท่องเที่ยว (เน้น	- เอกสาร ประกอบการสอน - PowerPoint - VDO	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
		สรุปเนื้อหา ทบทวน และ ประเมินผลรวม	วัตถุติบ/วัฒนธรรมท้องถิ่น/ยั่งยืน/ เทคโนโลยี/” - นำเสนอแนวคิดพร้อมแผนการ บริการ เมนู ราคา รูปแบบการ บริการ - สรุปการเรียนรู้		<u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้</u> - การถามตอบหลังเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบทดสอบทบทวนก่อนเรียน - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรม ระหว่างเรียน - แบบประเมินการฝึกปฏิบัติ - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินการนำเสนอ

สรุปจำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎีการบรรยาย	ภาคปฏิบัติ (การฝึกปฏิบัติ/ภาคสนาม/การฝึกงาน)	การศึกษาด้วย ตนเอง	รวม
๓๐	๓๐	๗๕	๑๓๕

7. การวัดและประเมินผลการศึกษา

รายการ	ร้อยละ
กิจกรรมระหว่างภาคเรียน (คะแนนเก็บ) ● การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา (ร้อยละ ๑๐) (ตลอดภาคการศึกษา) ● พฤติกรรมการมีส่วนร่วมอภิปรายหรือแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน (ร้อยละ ๑๐) (ตลอดภาคการศึกษา) ● การทดสอบก่อนเรียน (ร้อยละ ๑๐) (ตลอดภาคการศึกษา)	๓๐
กิจกรรมภาคปฏิบัติ ● การจัดโต๊ะและการบริการ (ร้อยละ ๑๐) ● อบรมและสรุปถอดบทเรียน (ร้อยละ ๑๐) ● Workshop (ร้อยละ ๑๐) ● โครงการงานกลุ่ม (ร้อยละ ๑๐)	๔๐
คะแนนสอบ ● ปลายภาค (ร้อยละ ๓๐)	๓๐
รวม	๑๐๐

8. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

ชาลี อมาตยกุล รอบรู้เรื่องไวน์. กรุงเทพฯ: ผู้จัดการ, 2539

ฉลองศรี พิมลสมพงศ์. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2541.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. อาหารเครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร. กรุงเทพฯ ฯ : โอเดียนสโตร์, 2545.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2539

Joe Lavilla & Doug Wynn The wine, beer & spirits handbook: a guide to styles and service. Wiley, 2010

Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and beverage service. Hachette UK.

Davis, B., Lockwood, A.,

9. คณะกรรมการบริหารรายวิชา/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา

9.1 คณะกรรมการบริหารรายวิชา (ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)

นางสาวยกสมน เจ๊ะเฮง

9.2 อาจารย์ผู้สอนรายวิชา

นางสาวยกสมน เจ๊ะเฮง