



มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ
วิชาเอกธุรกิจการบิน
หลักสูตรปรับปรุง 2562

รายวิชา

IAM0107 การจัดการอาหารสำหรับสายการบิน

(Airline Catering Management)

ภาคเรียนที่ 1 / 2567

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา	วิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
IAM0107 การจัดการอาหารสำหรับสายการบิน (Airline Catering Management)
2. จำนวนหน่วยกิต
3 หน่วยกิต 3(2-2-5)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ วิชาเอกธุรกิจการบิน กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ
4. ผู้รับผิดชอบรายวิชา / และอาจารย์ผู้สอน
ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์จารย์ พรหมณะ
อาจารย์ผู้สอนรายวิชา อาจารย์จารย์ พรหมณะ
5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567
ชั้นปีที่ 3 วิชาเอกธุรกิจการบิน
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
อาคารเรียนวิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
2 เมษายน 2567

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1.1 เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในระบบการจัดอาหารและเครื่องดื่มสำหรับสายการบิน ตลอดหน้าที่ รับผิดชอบในแต่ละส่วนงาน และรูปแบบการจัดครัวการบิน 1.2 เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจวิธีการวางแผนรายการอาหารและการสำรองอาหารในกรณีเร่งด่วน 1.3 เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจการควบคุมคุณภาพอาหารและระบบการตรวจสอบ 1.4 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานการขนส่งและการถนอมอาหาร
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้ทันต่อสถานการณ์ในยุคปัจจุบัน ให้เป็นไปตามทบบัญญัติของ IATA และ ICAO ที่มีการเปลี่ยนแปลง

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา IAM0107 การจัดการอาหารสำหรับสายการบิน Airline Catering Management ระบบการจัดอาหารและเครื่องดื่มสำหรับสายการบิน เพื่อใช้ในการบริการผู้โดยสารบนเครื่องบิน เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการจัดเตรียม และการนำเสนอ การกำหนดประเภทอาหาร การจัดการพื้นที่ผลิตอาหาร ตลอดจนการสำรองอาหารในกรณีเร่งด่วน รวมทั้งการถนอมอาหารและขนส่ง การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหารและการประสานงานกับสายการบิน			
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
32 ชั่วโมง 2 ช.ม. x 16 สัปดาห์	ตามความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะกลุ่มเรียน และอาจารย์	2 ชั่วโมง 2 ช.ม. x 16 สัปดาห์	80 ชั่วโมง 5 ช.ม. x 16 สัปดาห์
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล			

ชื่ออาจารย์ให้คำปรึกษา อาจารย์จารย์ พรหมณะ

ข้อมูลการติดต่อ E-mail: jaree.phr@sru.ac.th, โทรศัพท์. 081-9145286

วัน/เดือน/ปี...	ช่วงเวลา	วิธีการสื่อสาร
ทุกวันพุธของสัปดาห์ หรือหลังคาบเรียน	09.00 -16.00	โทรศัพท์ หรือ เข้าพบที่ห้องพักอาจารย์
นักศึกษาสามารถเข้าพบอาจารย์ได้ตามวันและเวลาที่แจ้งไว้ข้างต้น โดยทำการนัดหมายล่วงหน้าผ่านทางโทรศัพท์ หรืออีเมล การสื่อสารผ่านช่องทางออนไลน์		

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) แสดงภาพ																		
1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5.ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
○	○	●	○		○	●	○	○	○	●		●	○	●	○	○		●

มาตรฐานผลการเรียนรู้ (แต่ละด้าน)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา ○ 1.1 เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ ○ 1.2 ประพฤติตนตามหลักศาสนาและหลักจริยธรรม ● 1.3แสดงออกถึงความซื่อสัตย์	1) กำหนดให้มีการสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่ปลูกฝังความมีระเบียบวินัย เคารพในกฎระเบียบ ของมหาวิทยาลัย การยกย่องผู้ทำดี ให้สาธารณชนได้รับรู้หรือให้รางวัลตามโอกาสที่เหมาะสม 2) สอดแทรกสาระและกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเกิดความตระหนักในคุณค่าของ	1) ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลาส่งงานตรงเวลา และ ครบถ้วน การร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนอย่างผู้มีความรับผิดชอบ เป็นต้น 2) ประเมินจากผลการ

มาตรฐานผลการเรียนรู้ (แต่ละด้าน)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
สุจริตต่อตนเองและผู้อื่นมีจิตสาธารณะและจิตบริการ ○1.4 มีความรับผิดชอบต่อการกระทำของตนเองและรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายควบคู่กับการใช้สติปัญญาในการแก้ปัญหา 1.5 เคารพในกฎระเบียบของสถานศึกษา องค์กร ชุมชนและสังคม รวมทั้งเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งในการดำรงตนและการปฏิบัติงาน	คุณธรรม จริยธรรมและลักษณะอันพึงประสงค์ในการเป็นคนดี 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในคุณธรรมที่ต้องการจะปลูกฝัง 4) จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรในโอกาสต่างๆ เพื่อเน้นย้ำให้ผู้เรียนเข้าใจ เข้าถึงคุณธรรม จริยธรรมที่ต้องการปลูกฝังบ่มเพาะให้ปรากฏในตัวผู้เรียนอย่างเป็นรูปธรรม 5) ในการจัดการเรียนการสอน ผู้สอนสรุปและฝากข้อคิดเกี่ยวกับจริยธรรมและคุณธรรมด้านต่างๆ ที่เป็นการปลูกฝังให้นักศึกษาซึมซับสิ่งที่ดีงามอย่างสม่ำเสมอ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายงานกลุ่ม การสอบสังเกตการแสดงผลพฤติกรรมระหว่างผู้เรียนร่วมกัน 3) ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ที่แสดงถึงควมมีวินัย ความพร้อมเพรียง ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ความเอื้ออาทร ความรักสามัคคีและความเป็นผู้มี ความกตัญญู สุภาพอ่อนน้อม
2. ความรู้ ○2.1 มีความรู้ด้านทฤษฎีต่างๆ หรือความรู้ที่เป็นพื้นฐานในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว ● 2.2 สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติในงานในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวได้ ○ 2.3 สามารถนำความรู้ไปบูรณาการในการทำงาน อุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวได้	1) จัดการเรียนการสอนที่มีลักษณะยึดผู้เรียนเป็นสำคัญโดยจัดกิจกรรม ในลักษณะบูรณาการความรู้และประสบการณ์เดิมของผู้เรียนเข้า กับความรู้และประสบการณ์ใหม่ในรายวิชาที่สอนและการลงพื้นที่บริการวิชาการได้อย่างกลมกลืน 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยการสาธิตและฝึกภายในห้องปฏิบัติการที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง หรือในพื้นที่จริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจได้อย่างถ่องแท้ 3) อภิปรายเป็นกลุ่ม โดยให้ผู้สอนตั้งคำถามตามระบบการสอนยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง 4) การศึกษาอบรมนอกสถานที่และจัดหาวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถในศาสตร์หรือคุณลักษณะที่พึงประสงค์ที่ต้องการปลูกฝังมาให้ความรู้แก่ผู้เรียนตามโอกาสอันควร การนำ	1) ประเมินด้วยการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษาและ สอบปลายภาคการศึกษาในรูปแบบที่ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน 2) ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน 3) ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนด้านความคิดสร้างสรรค์ แล้วนำเสนอผู้สอน ผู้เรียนกลุ่มต่างๆ ทั้งเป็นกลุ่ม เป็นคู่และรายบุคคล

มาตรฐานผลการเรียนรู้ (แต่ละด้าน)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
	เรียนไปศึกษาดูงาน ณ แหล่งเรียนรู้ที่เป็นตัวแบบในด้านต่างๆ	
3. ทักษะทางปัญญา ○3.1 มีทักษะในการคิดเป็นระบบวิเคราะห์เสนอแนะสรุปประเด็นสาระและให้เหตุผลเพื่อการตัดสินใจได้ ○3.2 สามารถแก้ปัญหาที่ใช้เหตุผลเชิงวิเคราะห์ให้ผู้อื่นเข้าใจได้ ●3.3 มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีภาคปฏิบัติไปสู่การฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม 3.4 สามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมและศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องมาพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล	1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยกระบวนการคิดเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียน คิดวิเคราะห์ ใคร่ครวญด้วยเหตุผล และมีวิจารณญาณ เช่น อภิปรายกลุ่ม ฝึกแก้ปัญหาเป็นกลุ่ม จัดสถานการณ์จำลองให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจ ยกตัวอย่างกรณีศึกษา และการวิจัย เป็นต้น 2) จัดการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรง เช่น ฝึกปฏิบัติด้วยการแสดงบทบาทสมมติ การศึกษานอกสถานที่ เพื่อฝึกสังเกตสัมภาษณ์ พูดคุยกับผู้ที่มีประสบการณ์มีการบรรยายโดยผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ประกอบการที่มีความสำเร็จในอาชีพแล้วสรุปเป็นสาระความรู้แนวคิด ข้อคิดที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	1) ประเมินด้วยการสังเกตพฤติกรรมทางปัญญาของผู้เรียน ตั้งแต่ขั้นสังเกตตั้งคำถาม สืบค้น คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และประเมินค่าตามลำดับ 2) ประเมินด้วยการใช้สถานการณ์จำลองหรือกรณีศึกษา ให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล โดยผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันประเมินผลงานนั้น 3) ประเมินผลจากผลงานที่มอบหมายให้ทำการสอบและการเขียนรายงานทั้งรายบุคคลและการทำงานกลุ่ม
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ●4.1 ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้เสร็จเรียบร้อย ○ 4.2 มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและบทบาทของตนได้	1) มอบหมายงานเป็นกลุ่มย่อย และแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ โดยหมุนเวียนกันในกลุ่ม 2) สอนโดยใช้กรณีศึกษา (Case Study) 3) ให้นักศึกษาอภิปรายรายงานที่ได้ร่วมกันทำเป็นรายกลุ่มนำเสนอหน้าชั้นเรียน การแสดงโดยนำเสนอ และช่วยกันสรุปอภิปรายให้เพื่อ	1) ประเมินจากผลงานของกลุ่มและผลงานของผู้เรียนในกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้ทำงานการใช้กรณีศึกษา (Case Study) 2) ประเมินตนเอง และประเมินซึ่งกันและกัน (Peer)

มาตรฐานผลการเรียนรู้ (แต่ละด้าน)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
อย่างเหมาะสม โดยไม่ละเมิดสิทธิของผู้อื่น ● 4.3 การมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นทีม ○ 4.4 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับทุกสถานการณ์	นักศึกษาทำความเข้าใจ 4) สอดแทรกประสบการณ์ และสถานการณ์ที่มีผลต่อการจัดการอุตสาหกรรมบริการ	3) สังเกตพฤติกรรมในการเรียน 4) ใช้ผลการประเมินจากการทำงานกลุ่ม
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ○ 5.1 มีทักษะในการใช้ตัวเลขวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลได้ 5.2 มีความสามารถในการฟังพูดอ่านเขียน ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้ถูกต้องมีประสิทธิภาพ และสร้างสรรค์ ● 5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีเพื่อการแสวงหาข้อมูลการนำเสนอผลงานและการติดต่อสื่อสาร	1) ฝึกให้นำเสนอผลงานที่ค้นคว้าด้วยตนเองในห้องเรียน 2) บูรณาการการใช้คอมพิวเตอร์ เครือข่าย และซอฟต์แวร์หรือสื่อต่างๆ ที่สามารถทำได้	1) ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนและปากเปล่า 2) ประเมินผลจากการนำเสนอผลงานและชิ้นงานที่มีนวัตกรรมใหม่ๆ 3) ประเมินผลจากการใช้คอมพิวเตอร์ แอปพลิเคชัน โทรศัพท์มือถือ และอุปกรณ์สื่อสารที่เสมือนคอมพิวเตอร์ 4) ประเมินผลจากการสรุปหัวข้อ และผลลัพธ์ที่มอบหมายให้ค้นคว้าตั้งคำถามแล้วสังเกตวิธีการตอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1-2	- ปฐมนิเทศรายวิชา - การจัดการอาหารสำหรับสายการบิน Airline	8	<u>วิธีสอน</u> 1. กิจกรรมละลายพฤติกรรม 2. เล่นเกมส์ตอบคำถาม	อาจารย์จรรย์พรหมณะ

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	Catering Management -		3.การบรรยายและเปิด วิดิทัศน์ ครัวการบินและเว็บไซต์ และให้ นักศึกษาอภิปรายร่วมกัน 4. มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้า และนำเสนอในชั้นเรียน ออนไลน์ 5. กิจกรรมซักถามท้ายคาบ <u>สื่อที่ใช้</u> 1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้ นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อ เห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzz กระตุ้น ความสนใจในการตอบคำถาม	
3-4	- โครงสร้าง หน่วยงานต่างๆ ของครัวการบิน - การจัดรูปแบบของครัว การบิน(Layout of catering unit)	8	<u>วิธีสอน</u> 1.การบรรยายและเปิด วิดิทัศน์ และเว็บไซต์ครัวการบิน และให้ นักศึกษาอภิปรายร่วมกัน 2. มอบหมายงานให้นักศึกษา เดี่ยวค้นคว้า และสื่อนำเสนอใน ชั้นเรียนออนไลน์ 3.มอบหมายงานกลุ่มเพื่อฝึก การทำงานร่วมกัน การแบ่ง	อาจารย์จารีย์ พรหมณะ

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			หน้าที่ความรับผิดชอบ โดย หมุนเวียนบทบาทหน้าที่กัน ในกลุ่ม 4. กิจกรรมซักถามท้ายคาบ <u>สื่อที่ใช้</u> 1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้ นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อ เห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzi กระตุ้น ความสนใจในการตอบคำถาม	
5-6	● การจัดการอาหารและระบบ ประกันคุณภาพอาหาร ● การสุขาภิบาลการบริการ อาหาร(Food Service Sanitation) ● สุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene) ● GMP HACCP ● Food safety guidelines ● ISO	8	<u>วิธีสอน</u> 1.การบรรยายและเปิด วิดีทัศน์ และเว็บไซต์ และให้นักศึกษา อภิปรายร่วมกัน 2. เล่นเกมสืตอบคำถาม 3.มอบหมายงานให้นักศึกษา เดี่ยวค้นคว้า และสื่อนำเสนอใน ชั้นเรียนออนไลน์ 4.มอบหมายงานกลุ่มเพื่อฝึก การทำงานร่วมกัน การแบ่ง หน้าที่ความรับผิดชอบ โดย หมุนเวียนบทบาทหน้าที่กัน	อาจารย์จารีย์ พรหมณะ

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			กลุ่ม 5. เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขา วิชาชีพบรรยายพิเศษ 6. กิจกรรมซักถามท้ายคาบ <u>สื่อที่ใช้</u> 1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้ นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อ เห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzi กระตุ้น ความสนใจในการตอบคำถาม	
7-8	● กระบวนการผลิตและประเภท ของครัว ● อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในกระบวนการ ผลิตและการบริการบน เครื่องบิน ● อุปกรณ์และระบบในการจัดเก็บ อาหารก่อนขนส่งขึ้นเครื่อง	8	<u>วิธีสอน</u> 1.บรรยายและศึกษาจาก วิดิ ทัศน์ครัวการบิน และโรงงาน อาหารและเว็บไซต์สายการบิน อภิปรายร่วมกัน 2. มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้า และนำเสนอในชั้นเรียน ออนไลน์ 3.เล่นเกมส์ตอบคำถาม 4.มอบหมายงานกลุ่มเพื่อฝึก การทำงานร่วมกัน การแบ่ง หน้าที่ความรับผิดชอบ โดย	อาจารย์จารีย์ พรหมณะ

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			หมุนเวียนบทบาทหน้าที่กันในกลุ่ม 5. เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพบรรยายพิเศษ 6. กิจกรรมซักถามท้ายคาบ <u>สื่อที่ใช้</u> 1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อเห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzi กระตุ้นความสนใจในการตอบคำถาม	
9-10	● การนำเสนออาหารและจัดทำรายการอาหาร ● Food presentation ● Menu proposal,	8	<u>วิธีสอน</u> 1.บรรยายและศึกษาจาก วิดีทัศน์ครัวการบิน และโรงงานอาหารและเว็บไซต์สายการบิน อภิปรายร่วมกัน 2. มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า และนำเสนอในชั้นเรียนออนไลน์ 3.เล่นเกมส์ตอบคำถาม 4.มอบหมายงานกลุ่มเพื่อฝึกการทำงานร่วมกัน การแบ่ง	อาจารย์จรรย์พรหมณะ

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			หน้าที่ความรับผิดชอบ โดย หมุนเวียนบทบาทหน้าที่กัน ในกลุ่ม 5. เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขา วิชาชีพบรรยายพิเศษ 6. กิจกรรมซักถามท้ายคาบ <u>สื่อที่ใช้</u> 1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้ นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อ เห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzi กระตุ้น ความสนใจในการตอบคำถาม	
11-12	● ระบบรับข้อมูลการครัวการ บินกับสายการบิน ● ข้อกำหนดและขั้นตอนการ รับข้อมูล ● การวางแผนการผลิต ตาราง การผลิต ● Menu planning	8	<u>วิธีสอน</u> 1.การบรรยายและเปิด วิดิทัศน์ และเว็บไซต์สายการบิน สนามบินและให้นักศึกษา อภิปรายร่วมกัน 2. เล่นเกมส์ตอบคำถาม 3.มอบหมายงานให้นักศึกษา เดี่ยวกันคว่ำ และสื่อนำเสนอใน ชั้นเรียนออนไลน์ 4.มอบหมายงานกลุ่มเพื่อฝึก	อาจารย์จารีย์ พรหมณะ

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			การทำงานร่วมกัน การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ โดยหมุนเวียนบทบาทหน้าที่กันในกลุ่ม 5. กิจกรรมซักถามท้ายคาบ <u>สื่อที่ใช้</u> 1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อเห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzi กระตุ้นความสนใจในการตอบคำถาม	
13-14	● อาหารพิเศษ (Special Meal –SPML) ● การอ่านข้อมูลและส่งถึงครัวการบิน ● การสำรองอาหารในกรณีเร่งด่วน	8	<u>วิธีสอน</u> 1.บรรยายและศึกษาจาก วิดีทัศน์ครัวการบิน และโรงงานอาหารและเว็บไซต์สายการบิน อภิปรายร่วมกัน 2. มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า และนำเสนอในชั้นเรียนออนไลน์ 3.เล่นเกมส์ตอบคำถาม 4.มอบหมายงานกลุ่มเพื่อฝึกการทำงานร่วมกัน การแบ่ง	อาจารย์จรรย์พรหมณะ

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			หน้าที่ความรับผิดชอบ โดย หมุนเวียนบทบาทหน้าที่กัน ในกลุ่ม 5.กิจกรรมซักถามท้ายคาบ <u>สื่อที่ใช้</u> 1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้ นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อ เห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzi กระตุ้น ความสนใจในการตอบคำถาม	
15-16	● การขนส่งและการนำสินค้าขึ้นเครื่องบิน ● การควบคุมการขนส่งอาหาร ● มาตรการจัดการอาหารภายใต้สถานการณ์ Covid-19 ● ทิศทางการนำเสนออาหารของสายการบินภายใต้สถานการณ์ Covid-19	8	<u>วิธีสอน</u> 1.บรรยายและศึกษาจากกรณีศึกษา อภิปรายร่วมกัน 2. มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า และนำเสนอในชั้นเรียนออนไลน์ 3.เล่นเกมส์ตอบคำถาม 4.มอบหมายงานกลุ่มเพื่อฝึกการทำงานร่วมกัน การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ โดยหมุนเวียนบทบาทหน้าที่กันในกลุ่ม	อาจารย์จรรย์พรหมณะ

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			5.กิจกรรมซักถามท้ายคาบ <u>สื่อที่ใช้</u> 1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้ นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อ เห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzi กระตุ้น ความสนใจในการตอบคำถาม	
17	ทบทวนและนำเสนอ	3	1.เอกสารประกอบการสอน 2.มอบหมายงานและให้ นักศึกษาส่งงานผ่าน Google Classroom 3. ใช้ power point/Canva สื่อการสอนเนื้อหา 4. VDO ประกอบการสอนเพื่อ เห็นภาพชัดเจน 5. ใช้ Kahoot/Quizzi กระตุ้น ความสนใจในการตอบคำถาม	อาจารย์จรรย์ พรหมณะ
18	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (ร้อยละ)
2.1,3.1,5.3	- สอบปลายภาค	18	20%
2.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.3	- กิจกรรมในห้องเรียน แบบฝึกหัด ชิ้นงานเดี่ยว	ตลอดภาคการศึกษา	20 %
	-งานนำเสนอ CWIE		10%
	-การฝึกประสบการณ์ CWIE		40%
1.3	ความรับผิดชอบในการเรียน การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น ความประพฤติ การแต่งกายเข้าเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10%

หมายเหตุ การจัดส่งสอบ สัดส่วนการประเมินและสัปดาห์การประเมินอาจมีการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับความเหมาะสม

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก
-
2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ
1) Peter Jones,2004 , Flight Catering, United kingdom: Taylor & Francis Publishing Limited 2) John G.Wensveen, 2013, <i>Air Transportation A management Perspective</i> , Ashgate Publishing Limited. 3) Chidtangwatthana,B. 2005, <i>Aviation Industry & airline ticketing</i> ,Bangkok: Tourism study Center of Thailand. 4) Deley,Ben. 2010, Air Transport and the Environment, England: Ashgate Publishing Limited 5) Doganis, R. (2008), The Airline Business, Oxon: Routledge. 6) ประพนธ์ จิตตะปุตตะ. อุตสาหกรรมการบิน1. เอกสารคำสอน ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว สาขาวิชา ธุรกิจการบิน คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 8) บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. <i>การจัดการท่าอากาศยาน</i> . ธรรมสาร จำกัด. 2551. พิมพ์ครั้งที่ 1
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Pukkaphan, Nopporn. *Airline business* , Bangkok : Chulalongkorn Publisshing, 2005

Thai Airways Time Table, IATA / ICAO hand book, Airline in Flight Magazine, Simpi-Flying, Optimizing the

Airline Mode, Air Transport World Magazine, Air Transport World Magazine, Orient Aviation Magazine

website ต่างๆ

www.ttgasia.com www.airliner.net www.webflyer.com www.icao.org

www.iata.org www.aviation.go.th www.airportthai.co.th www.faa.gov

www.airbus.com www.boeing.com www.airline.org/home/ www.aviation-history.com

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 นักศึกษาประเมินประสิทธิผลของรายวิชาฯ

- 1) ด้านวิธีการสอนของอาจารย์
- 2) ด้านการจัดกิจกรรมในห้องเรียน
- 3) ด้านการจัดกิจกรรมนอกห้องเรียน
- 4) สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนที่ส่งผลกระทบต่อการเรียนรู้และผลการเรียนรู้ 5 ด้านที่ได้รับ
- 5) ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชาด้วยระบบเครือข่ายของมหาวิทยาลัยฯ

1.2 ข้อเสนอแนะผ่านเว็บไซต์ หรือ เครือข่ายสังคม (ชุมชนออนไลน์) ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

- 1) หลักฐานที่จะใช้ประเมินผลตาม มคอ.5 เช่น เมล์ เว็บไซต์ ฯลฯ

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

2.1 การสอนเป็นไปในลักษณะที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

มีการบรรยายถึงเนื้อหาและแนะนำให้ผู้เรียนค้นคว้าหรือทำความเข้าใจลึกๆด้วยตนเอง

2.2 การสอนหลักการหรือทฤษฎีและกฎเกณฑ์ต่างๆ

โดยสอดแทรกเนื้อหา/กิจกรรมที่ส่งเสริมด้านคุณธรรม จริยธรรม เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะในการเรียนรู้ การนำเสนอ และการอภิปราย โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสารกับผู้อื่น

2.3 การวัดและประเมินการสอน 1) การกำหนดวิธีวัดผลการศึกษา โดยอิงเกณฑ์ 2) การสังเกตโดยอาจารย์ผู้สอนจากการที่นักศึกษาขอคำปรึกษา
3. การปรับปรุงการสอน หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อปรับปรุงการสอน ดังนี้ 3.1 สาขาวิชา กำหนดให้ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิภาพรายวิชาแล้วจัดทำรายงานผลดำเนินการรายวิชา (มคอ.5) ตามที่ สกอ.กำหนดให้จัดทำทุกภาคการศึกษา (ภายใน 30 วัน/เทอม) 3.2 สาขาวิชาและวิทยาลัยฯ จัดให้มีการประชุม/สัมมนากับอาจารย์ผู้สอนเพื่อปรึกษาหารือปัญหาการเรียนรู้ของนักศึกษาและวิธีการปรับปรุง/แก้ไขหรือพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา 5 ด้าน โดยสอบถามนักศึกษาหรือสุ่มตรวจผลงานนักศึกษา รวมถึงผลการทดสอบย่อย ดังนี้ 4.1 อาจารย์ผู้สอน ทบทวนและตรวจสอบความถูกต้องของคำอธิบายรายวิชา ความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) แผนการสอน เกณฑ์การให้คะแนน การวัดและประเมินผล ก่อนจัดส่ง มคอ.3 4.2 การแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบฯ เพื่อตรวจสอบผลการประเมิน “ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน” ของนักศึกษา โดยการตรวจสอบกระบวนการเรียนการสอนรายวิชานั้นๆ เช่น ตรวจ มคอ.3 เนื้อหาในรายวิชาและสื่อการสอน รวมทั้งเอกสารประกอบการสอน/ตำราที่ใช้ประกอบการสอนฯ (ตามหมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนของรายวิชาฯ ใน มคอ.5) 4.3 อาจารย์ผู้สอนตรวจสอบข้อสอบ ตรวจรายงาน และวิธีการให้คะแนนสอบ การให้คะแนนพฤติกรรม และการให้คะแนน ตามข้อกำหนดการวัดและประเมินผลรายวิชาตามที่กำหนดไว้ รวมทั้งพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและให้คำปรึกษา 4.4 การทวนสอบผลการเรียนรายวิชาฯ มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ โดยรวมในรายวิชา ดังนี้ 1) การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา โดยอาจารย์อื่นที่ประจำสาขาวิชาฯ 2) การสอบถาม/สัมภาษณ์นักศึกษาเพื่อพิจารณาผลการเรียนรู้ในรายวิชาฯ โดยคณะกรรมการที่รับผิดชอบและผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ทรงคุณวุฒิแต่ละสาขาวิชาฯ เพื่อตรวจสอบผลประเมิน “ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน” และพฤติกรรมนักศึกษา
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา โดยสาขาวิชาและวิทยาลัยฯ ได้มีการวางแผน การปรับปรุงการสอนและรายละเอียดของวิชา (มคอ.3) เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

5.1 การปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาทุกภาคการศึกษา ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบรายวิชา ในมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4

5.2 การเปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอนในรายวิชานี้ เพื่อให้นักศึกษาได้มีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับปัญหาที่เกิดจากปัจจัยภายนอก/ปัญหาในสังคมหรือหน่วยงานต่างๆ

5.3 การเชิญวิทยากร/อาจารย์ผู้สอนท่านอื่นๆ เพื่อเข้าร่วมสอน ที่ทำให้นักศึกษาได้รับความรู้เพิ่มหรือมีมุมมองในเรื่องประสบการณ์หรือการประยุกต์ความรู้กับปัญหาที่มาจากผลงานวิจัย/ประสบการณ์ของวิทยากร/ผู้ทรงคุณวุฒิฯ

หมวดที่ 8 การบูรณาการรายวิชาที่สอดคล้องกับพันธกิจอื่นๆ (ถ้ามี)

รูปแบบการบูรณาการ	เนื้อหาวิชา
☐ วิจัย รูปแบบ.....	
☐ บริการวิชาการ รูปแบบ.....	
☐ ศิลปวัฒนธรรม รูปแบบ.....	

อาจารย์ผู้สอน

ลงชื่อ.....วันที่ 2 เมษายน 67
(.....นางสาวจารีย์ พรหมณะ.....)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....วันที่ 2 เมษายน 67.....
(.....นางสาวจารีย์ พรหมณะ.....)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....วันที่..... 2 เมษายน 68.....

(.....นางสาววิชชุดา ใจเจริญ.....)