**แผนการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา (มคอ.3)**

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

1. รหัสและชื่อวิชา

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

2. จำนวนหน่วยกิต

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

7. รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

8. สถานที่เรียน

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) ตามมคอ.2 หมวดที่ 4 ข้อ 3.1

| **รายวิชา** | **1. คุณธรรมจริยธรรม** | **2. ความรู้** | **3. ทักษะทางปัญญา** | **4. ทักษะความ****สัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | **5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ**94 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.1** | **1.2** | **1.3** | **1.4** | **2.1** | **2.2** | **2.3** | **2.4** | **3.1** | **3.2** | **3.3** | **4.1** | **4.2** | **4.3** | **5.1** | **5.2** | **5.3** |
|  **2.1 กลุ่มวิชา….** |
|  | ● | ○ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

1.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

***(สำหรับหลักสูตรการจัดการการท่องเที่ยวและบริการ และ หลักสูตรการจัดการจัดการโรงแรม)***

| **ผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน** | **ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)** |
| --- | --- |
| **1. คุณธรรม จริยธรรม** **และคุณลักษณะที่พึงประสงค์**1.1 มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานบริการ1.2 มีความซื่อสัตย์สุจริต อ่อนน้อมถ่อมตน เสียสละ อุทิศตน มีจิตสาธารณะ ต่อตนเอง และองค์กร1.3 มีความขยัน อดทน และมีวินัยในการปฏิบัติงานตามกฎระเบียบขององค์กร1.4 มีความตระหนักถึงการรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง สังคมและสิ่งแวดล้อม | CLO 1CLO 2 |
| **2. ความรู้**2.1 มีความรอบรู้ด้านสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม ทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ อย่างเป็นสากล และทันต่อสภาวการณ์โลกปัจจุบัน2.2 มีความรู้และความเข้าใจในเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอีสาน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ กับวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม2.3 มีการนำองค์ความรู้ไปบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ในวิชาชีพ2.4 มีความรู้ในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อแก้ปัญหาและประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้ |  |
| **3. ทักษะทางปัญญา**3.1 มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลและสถานการณ์อย่างมีเหตุผล และสามารถนำเสนอเพื่อเป็นประโยชน์ในการทำงานให้มีประสิทธิภาพ3.2 มีความสามารถในการนำความรู้ที่ได้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไปประยุกต์ใช้ ในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้การใช้นวัตกรรมของศาสตร์อื่น ๆ เพื่อประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ ให้เกิดประสิทธิผล |  |
| **4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**4.1 มีความสามารถในการปรับตัว และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ4.2 มีความร่วมมือ เข้าใจ เห็นอกเห็นใจ เอื้อเฟื้อ และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน4.3 มีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้ทันสมัยตามมาตรฐานสากล |  |
| **5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**5.1 มีความสามารถในการใช้สถิติและคณิตศาสตร์ขั้นพื้นฐาน มาใช้วิเคราะห์ข้อมูล และการแปลความหมายได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ5.2 มีความสามารถในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ทั้งในด้านวิชาการ วิชาชีพ และสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ5.3 มีความสามารถในการเลือกใช้สื่อสารสนเทศ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการถ่ายทอดหรือ นำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม |  |

***(สำหรับหลักสูตรศิลปการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต)***

| **ผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน** | **ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)** |
| --- | --- |
| **1. คุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์** 1.1 มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานบริการ 1.2 มีความซื่อสัตย์สุจริต อ่อนน้อมถ่อมตน เสียสละ อุทิศตน มีจิตสาธารณะ ต่อตนเองและองค์กร 1.3 มีความขยัน อดทน และมีวินัยในการปฏิบัติงานตามกฎระเบียบขององค์กร 1.4 มีความตระหนักถึงการรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง สังคมและสิ่งแวดล้อม | CLO1CLO2CLO3 |
| **2. ความรู้** 2.1 มีความรอบรู้ด้านสาขาวิชาศิลปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต ทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างเป็นสากล และทันต่อสภาวการณ์โลกปัจจุบัน 2.2 มีความรู้และความเข้าใจในเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอีสาน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ กับวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม 2.3 มีการนำองค์ความรู้ไปบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ในวิชาชีพ 2.4 มีความรู้ในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อแก้ปัญหาและประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้ |  |
| **3. ทักษะทางปัญญา** 3.1 มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลและสถานการณ์อย่างมีเหตุผลและสามารถนำเสนอเพื่อเป็นประโยชน์ในการทำงานให้มีประสิทธิภาพ 3.2 มีความสามารถในการนำความรู้ที่ได้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ 3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้การใช้นวัตกรรมของศาสตร์อื่น ๆ เพื่อประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ ให้เกิดประสิทธิผล |  |
| **4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** 4.1 มีความสามารถในการปรับตัว และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4.2 มีความร่วมมือ เข้าใจ เห็นอกเห็นใจ เอื้อเฟื้อ และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน 4.3 มีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้ทันสมัยตามมาตรฐานสากล |  |
| **5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (IT)**5.1 มีความสามารถในการใช้สถิติและคณิตศาสตร์ขั้นพื้นฐาน มาใช้วิเคราะห์ข้อมูล และการแปลความหมาย ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ 5.2 มีความสามารถในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ทั้งในด้านวิชาการ วิชาชีพ และสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 5.3 มีความสามารถในการเลือกใช้สื่อสารสนเทศ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการถ่ายทอดหรือนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม |  |

***(สำหรับหลักสูตรการจัดการการท่องเที่ยวและบริการนานาชาติ หลักสูตรภาษาอังกฤษ)***

| **ผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน** | **ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)** |
| --- | --- |
| **1. Morality and Ethic**1.1 Possess positive attitude toward the professions and showing moral and Ethical practices at work.1.2 Be polite, moderate, public minded, and faithful to oneself and the organization.1.3 Be enthusiastic, punctual, and self-disciplined at work following the rules and regulations of the organization.1.4 Be a responsible person, a good member of the organization, and a role- model for other people, and possess leadership. | CLO1CLO2CLO3 |
| **2. Knowledge**2.1 Possess knowledge and being well rounded in the field of tourism and hotel management, both academically and professionally at the international level in the age of globalization2.2 Be knowledgeable and comprehensible in the local Isan uniqueness and being able to appropriately apply it at work2.3 Integrate the gained knowledge with other sciences for the benefit in the personal profession2.4 Be comprehensible in the research methodology for problem-solving to be applied in personal careers |  |
| **3. Intellectual Skill**3.1 Having analytical, critical, and rational thinking on current information and situations with effective problem solving and decision-making skills.3.2 Having the ability to appropriately apply the theoretical and practical knowledge learnt for personal career operation and real-life situations.3.3 Having the ability to learn and use business innovations and related innovations for personal career. |  |
| **4. Interrelation skill between a person and the assignment**4.1 Well responsible for personal assignments and able to proficiently complete the assigned work.4.2 Well-equipped with ability for self-learning and self-improvement as well as to keep personal career up to date following the universal standard4.3 Well-trained for self-adjustment and collaboration with other people with full effectiveness, as well as be a charitable and supportive person |  |
| **5. Digital analysis/communicative/IT application Skills** 5.1 Able to use fundamental statistics and mathematics for data analysis and interpretation with correctness and effectiveness.5.2 Able to effectively use English skills including listening, speaking, reading, and writing, as well as to appropriately communicate with foreigner based on the specific situations and cultural practices.5.3 Able to select suitable choices of information media and technology for data transmission and presentation |  |

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ**

1. คำอธิบายรายวิชา

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **บรรยาย** | **การฝึกปฏิบัติ/การฝึกงาน** | **การศึกษาด้วยตนเอง** | **สอนเสริม** |
|  |  |  |  |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิต**

1.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)** | **วิธีการสอน** | **วิธีการวัดและประเมินผล** |
| CLO1 |  |  |
| CLO2 |  |  |
| CLO3 |  |  |

**หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล**

1. แผนการสอน

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **สัปดาห์ที่ (วันที่สอน)** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **จำนวนชั่วโมงสอน** | **กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้** | **ผู้สอน** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

ควรมีช่วงเวลาสำหรับชี้แจงนิสิตให้ทราบถึงจุดมุ่งหมายของรายวิชา คำอธิบายรายวิชา ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา วิธีการเรียนการสอน และวิธีการวัดและประเมินผล

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

2.1 การวัดผล

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)** | **วิธีการประเมิน** | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | **สัดส่วนของการประเมินผล** |
| CLO1 | การสอบกลางภาค | 6 | 60% |
| CLO2 | สอบย่อยในชั้นเรียน | 1-5 | 20% |
| CLO3 | งานที่มอบหมายการนำเสนอ | 10 | 20% |

2.2 การประเมินผล

|  |  |
| --- | --- |
| **ระดับคะแนน** | **ช่วงระดับคะแนน** |
| A | 80->> |
| B+ | 75-79 |
| B | 70-74 |
| C+ | 65-69 |
| C | 60-64 |
| D+ | 55-59 |
| D | 50-54 |
| F | 0-49 |

2.3 แนวทางการอุธรณ์ผลการประเมิน (เกรด)

*(รอประกาศจากทางคณะฯ)*

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**

1. ตำราและเอกสารที่ใช้ในการเรียนการสอน

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

1. กลยุทธ์การประเมินรายวิชา

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

2. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

ตัวอย่าง : ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา เปิดโอกาสให้นิสิตสะท้อน (feed back) และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา อาจได้จากการสอบถามนิสิตหรือการสุ่มตรวจผลงานของนิสิต รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังจากการออกผลการเรียนรายวิชาหรือการวิเคราะห์ข้อสอบ