



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

HOS225 กฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
(Law and Ethics for Hotel and Restaurant Business) 3(3-0-6)

วิชาบังคับร่วม	ไม่มี		
วิชาบังคับก่อน	ไม่มี		
ภาคการศึกษา	2/2567		
กลุ่ม	01		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับปรุงพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพเลือก) ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐชนน จุลตามระ	☐ อาจารย์ประจำ	
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒนา	☒ อาจารย์ประจำ	☒ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง	☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	3 มกราคม 2568		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษามีความสามารถดังนี้

- 1.1 มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายโรงแรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจโรงแรมธุรกิจภัตตาคาร
- 1.2 มีความเข้าใจเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคตลอดจนเข้าใจถึงการมีจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ
- 1.3 สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ศึกษาไปประยุกต์ใช้กับการทำงานในธุรกิจในอนาคต
- 1.4 เป็นส่วนหนึ่งขององค์กรที่จะช่วยเสริมสร้างจริยธรรมที่ดีทั้งภายในและระหว่างองค์กรที่เกี่ยวข้อง

2. คำอธิบายรายวิชา

พระราชบัญญัติ พระราชกำหนด พระราชกฤษฎีกา กฎกระทรวง และข้อบัญญัติท้องถิ่น ที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค ความรับผิดชอบของผู้จัดการหรือเจ้าของกิจการ ต่อสวัสดิภาพและความปลอดภัยของผู้รับและผู้ให้บริการทั้งด้านร่างกาย จิตใจและทรัพย์สินรวมถึงการดำเนินงานตามแนวปฏิบัติทางจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

Course Description

The acts, royal ordinances, royal decrees, ministerial regulations and local legislations relating to the operation of hotel and restaurant, the Civil and Commercial Code relating to consumer protection, liability of a manager or a business owner on welfare and safety of service receivers and service providers in terms of physical body, mind and property including hotel and restaurant operation under code of ethics and professional conduct.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail : chatchasorn.k@rsu.ac.th
☐ Facebook :.....
☐ Line :.....
☐ อื่น ระบุ.....

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) : นักศึกษาสามารถ

- 1.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ในกระบวนการยุติธรรมและจริยธรรมในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
- 1.2 เข้าใจเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคตลอดจนเข้าใจถึงการมีจริยธรรมในการดำเนินธุรกิจ
- 1.3 ประยุกต์ใช้แนวทางกระบวนการยุติธรรมและจริยธรรมของผู้ให้บริการ ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้มีส่วนได้เสีย

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถจัดการกับปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพตามแนวทางธรรมาภิบาล	- สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบ ต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน - ให้แนวคิดพร้อมยกตัวอย่างเหตุการณ์ปัจจุบัน เพื่อการนำไปใช้ในกิจกรรมการเรียนการสอน - ให้การยกย่องชมเชยผู้ที่มีความซื่อสัตย์ เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดี - กำหนดระเบียบลงโทษผู้ทุจริตการสอบ	- การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ - ประเมินจากคุณภาพของการอภิปรายกลุ่มย่อย - ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - การทดสอบย่อย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
.12	มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและ	สอดแทรกเนื้อหาด้านจิตวิทยาบริการและปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพด้วยวิธีการบรรยาย ถามตอบ ถ่ายทอด	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนและระหว่างการทำโครงการจนถึงการมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงาน

	ปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่าง สม่ำเสมอ	ประสบการณ์ตรงและยกตัวอย่าง ● การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย ● สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาบทเรียน โดยการบรรยายและยกตัวอย่าง เน้นเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพและความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่	● ความเอื้อเฟื้อหรือความมีน้ำใจต่อเพื่อนและอาจารย์
1.4	มีวินัยในการทำงานและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม	● สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม ● สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงการโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน ● ให้แนวคิดพร้อมยกตัวอย่างเหตุการณ์ปัจจุบัน เพื่อการนำไปใช้ในกิจกรรมการเรียนการสอน ● ปลุกฝังให้นักศึกษามีวินัยโดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงต่อเวลาตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	● สังเกตพฤติกรรมการทำงานจะต้องเป็นไปตามกำหนดเวลา เพื่อฝึกให้นักศึกษารับผิดชอบต่องาน สามารถทำงานร่วมกัน กับผู้อื่นและมีความตรงต่อเวลา ● ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย และเวลาการทำงานที่ได้รับมอบหมาย ● ประเมินจากผลงานกลุ่มและความมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงาน

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	มีความรู้ในสาขาการจัดการโรงแรมและการบริการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลก	● สอนโดยอ้างอิงเกณฑ์และเนื้อหาสาระของกฎหมายในประเทศสมาชิกอาเซียน ด้วยวิธีการบรรยาย ถามตอบ ยกตัวอย่างสถานการณ์ปัจจุบัน และสอดแทรกประสบการณ์ตรง ● การให้ทำแบบฝึกหัดท้ายบท ● ศึกษาและเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง ● การมอบหมายรายงานกลุ่ม	● การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● ประเมินจากการตอบ แบบฝึกหัดท้ายบท ● การมีส่วนร่วมและคุณภาพของรายงานกลุ่ม ● การทดสอบย่อย ● การสอบข้อเขียนปลายภาค
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง	● บรรยาย ถามตอบ ● การให้ทำแบบฝึกหัดท้ายบท ● การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย เพื่อให้เห็นความคิดเห็นที่มีการบูรณาการความรู้กับศาสตร์ต่างๆ ● มอบหมายรายงานกลุ่มเชิงบูรณาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่สำคัญกับวิชาชีพ	● การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● การตอบแบบฝึกหัดท้ายบท ● ประเมินจากคุณภาพของการอภิปรายกลุ่มย่อย ● ประเมินจากการให้ความร่วมมือและคุณภาพการนำเสนองานที่ได้รับ

			มอบหมาย ● การมีส่วนร่วมและคุณภาพของรายงานกลุ่ม ● การทดสอบย่อย ● การสอบข้อเขียนปลายภาค
--	--	--	---

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก	● สอนแบบบรรยาย ถามตอบ ● การให้ทำแบบฝึกหัด ● การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อยเพื่อให้แสดงออกถึงแนวคิดในการวิเคราะห์ปัญหาและการเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันปัญหา ● มอบหมายรายงานกลุ่มให้ค้นคว้าเพิ่มเติมและนำเสนอหน้าชั้นเรียน	● การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● ประเมินจากการตอบแบบฝึกหัดท้ายบท ● ประเมินจากคุณภาพของการวิเคราะห์กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย ● ประเมินจากการให้ความร่วมมือและคุณภาพการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย ● การทดสอบย่อย ● การสอบข้อเขียนปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหาในกลุ่ม	● ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการทำงานเป็นทีม และให้คำชี้แนะเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาของกลุ่ม เพื่อให้นักศึกษาสามารถบรรลุเป้าหมายของงานกลุ่มและโครงการกลุ่มได้อย่างราบรื่น	● สังเกตพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม ● ประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการทำงานเป็นทีม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นอย่างมีประสิทธิภาพ	● สอนโดยสอดแทรกการใช้เนื้อหาภาษาอังกฤษทั้งในเอกสารประกอบการสอน สื่อการสอนอื่นๆ และการพูดโต้ตอบ ● การวิเคราะห์กรณีศึกษา เขียนสรุป และอภิปรายกลุ่มย่อยเพื่อนำเสนอหน้าชั้นเรียน	● การใช้คำถามทั้งภาษาไทยและอังกฤษในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● คุณภาพการนำเสนอหน้าชั้นเรียน ● การทดสอบย่อย ● การสอบข้อเขียนปลายภาค

○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.3	มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ	มอบหมายงานรายบุคคลและโครงงานกลุ่ม	- งานมอบหมายรายบุคคล - โครงงานกลุ่ม

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	- แนะนำรายวิชา การจัดการเรียนการสอน การวัด และการประเมินผล - กฎ ระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหารโดยทั่วไป การทำธุรกิจโรงแรม - คำจำกัดความของโรงแรม - ข้อยกเว้น - คณะกรรมการส่งเสริมและกำกับธุรกิจโรงแรม	กิจกรรม - อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ แนะนำแหล่งค้นคว้าเอกสารเพิ่มเติม แหล่งสารสนเทศ website - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์
2	การทำธุรกิจโรงแรม (ต่อ) - การกำหนดประเภท ขนาด สิ่งอำนวยความสะดวกตามกฎหมาย - คุณสมบัติของผู้ขอรับใบอนุญาต	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์
3	การบริหารงานโรงแรม - คุณสมบัติของผู้จัดการโรงแรม - หน้าที่ของผู้จัดการ - การควบคุมและโทษ	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์

4	สถานบริการ - คำจำกัดความของสถานบริการ - ข้อยกเว้น	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์
5	สถานบริการ (ต่อ) - คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจ - ข้อพึงปฏิบัติของผู้ใช้บริการ	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์
6	ความรับผิดชอบของผู้ใช้บริการ - ความรับผิดชอบทางอาญา - ความรับผิดชอบทางแพ่ง	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - วิเคราะห์กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ตัวอย่างกรณีศึกษา - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์
7	ความรับผิดชอบของผู้ให้บริการ - ความรับผิดชอบในความปลอดภัยของทรัพย์สิน สุขภาพ ร่างกายและชีวิตของผู้ให้บริการ	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - วิเคราะห์กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย - ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ตัวอย่างกรณีศึกษา - แบบทดสอบย่อยครั้งที่ 1 - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์
8	พักระหว่างภาคการศึกษา (term break)			
9	ข้อปฏิบัติในการทำภัตตาคาร - ข้อบังคับเกี่ยวกับการเก็บและการจำหน่ายอาหาร - ข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์

		- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)		
10	กฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒนา
11	การคุ้มครองผู้บริโภค - กฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภค - วิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - ตัวอย่างการพิจารณาคดีผู้บริโภค - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒนา
12	การคุ้มครองผู้บริโภค (ต่อ) - การคุ้มครองผู้ไม่สุบบุหรี - การควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - พิจารณาคดีเกี่ยวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และยาสูบ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒนา
13	การจัดทำมาตรฐาน - มาตรฐานที่พัก	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - กรณีศึกษา - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒนา
14	การจัดทำมาตรฐาน (ต่อ) - มาตรฐานภัตตาคาร - มาตรฐานอาหารฮาลาล	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - ทดสอบย่อยครั้งที่ 2 - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและ	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒนา

		จริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - กรณีศึกษา - แบบทดสอบย่อยครั้งที่ 2 - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)		
15	จริยธรรมในการทำธุรกิจ - การปฏิบัติตนต่อลูกค้า - การทำธุรกิจที่ส่งเสริมกับการลดภาวะโลกร้อน	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชากฎหมายและจริยธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์
16	นำเสนอรายงานกลุ่ม	กิจกรรม - นักศึกษานำเสนอรายงานกลุ่ม สื่อที่ใช้ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - แบบประเมินคุณภาพรายงานกลุ่ม - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	3	อาจารย์สัมพันธ์ แป้นพัฒน์
17	สอบปลายภาค			
รวม			45 ชั่วโมง	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.1, 1.2, 1.4	- การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ - ประเมินจากพฤติกรรมมีส่วนร่วมในชั้นเรียน การแต่งกาย ส่งงานที่ได้รับมอบหมาย และการนำเสนอผลงาน การทำงานเป็นทีมและคุณภาพของงานกลุ่ม - มีความรับผิดชอบต่องาน สามารถทำงานร่วมกันกับผู้อื่นและมีความตรงต่อเวลา	ทุกสัปดาห์	10%
1.4, 2.1, 2.2, 3.1, 4.1	- รายงาน	ตลอดภาคการศึกษา	20%
1.4, 2.1, 2.2, 3.1, 4.1, 5.3	- งานกลางภาค	สัปดาห์ที่ 8	30%
2.1, 2.2, 3.1, 5.3	- การสอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 17	40%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก (นักศึกษาต้องจัดหามาเอง)

- 1.1 พระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2547
 - กฎกระทรวงกำหนดประเภทและหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม พ.ศ. 2551
- 1.2 พระราชบัญญัติสถานบริการ พ.ศ. 2535 (ฉบับปรับปรุงแล้ว)
- 1.3 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2522 (ฉบับปรับปรุงแล้ว)
- 1.4 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 (ฉบับปรับปรุงแล้ว)
- 1.5 พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551
- 1.6 พระราชบัญญัติวิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551
- 1.7 กฎกระทรวงที่ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522
 - กฎกระทรวงกำหนดประเภทอาคารที่ต้องจัดให้มีผู้ตรวจสอบ พ.ศ. 2548
 - กฎกระทรวงกำหนดชนิดหรือประเภทของอาคารที่เจ้าของหรือผู้ตรวจสอบอาคารหรือผู้ดำเนินการต้องทำประกันภัย ความรับผิดตามกฎหมายต่อชีวิต ร่างกาย และทรัพย์สินของบุคคลภายนอก พ.ศ. 2548
 - กฎกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับคนพิการหรือทุพพลภาพและคนชรา พ.ศ. 2548
- 1.8 พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535
- 1.9 พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535
- 1.10 พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ (ผู้สอนจัดหามาให้นักศึกษา)

- 2.1 มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว
- 2.2 มาตรฐานภัตตาคาร
- 2.3 มาตรฐานอาหารฮาลาล
- 2.4 จริยธรรมในการทำธุรกิจ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

คำพิพากษาศาลในกรณีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ระหว่างภาคการศึกษา อาจารย์ผู้สอนเปิดรับฟังความคิดเห็นจากนักศึกษาด้วยการสนทนาแบบกลุ่มและแบบส่วนตัว ร่วมกับการสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน และเมื่อใกล้สิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนผ่านแบบประเมินอาจารย์ผ่านระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

นักศึกษาประเมินอาจารย์ผู้สอนผ่านระบบออนไลน์ ของมหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนประเมินจากผลการสอบ อาจารย์ผู้สอนประเมินตนเอง ร่วมกับการสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน ความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่างๆ เปิดรับการแสดงความคิดเห็นอย่างอิสระ และหลากหลายในชั้นเรียน การตรวจสอบผลการเรียน การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาค

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน และการสอบถามความพึงพอใจและความสนใจของนักศึกษาตลอดการเรียนในแต่ละคาบเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☒ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษาและการใช้คำถามในการทวนสอบในชั้นเรียนเป็นระยะ
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☐ การประเมินความรู้รอบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☒ อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป

.....
(อาจารย์ สัมพันธ์ แป้นพัฒน์)

อาจารย์ผู้สอน

วันที่ 3 เดือน มกราคม พ.ศ.2568

ตรวจสอบ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัฐชสรณ์ จุลตามระ)

รักษาการผู้อำนวยการหลักสูตร

วันที่ 3 เดือน มกราคม พ.ศ.2568

อนุมัติ.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชาญชัย สุขสุวรรณ)

รักษาการคณบดี

วันที่ 3 เดือน มกราคม พ.ศ.2568