

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                      โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
3572308 การดำเนินงานและการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- จำนวนหน่วยกิต  
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์พรรณกาญจน์ จีรางกูล  
อาจารย์ดุจเดือน วงษ์กวน
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1/2556
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
8 พฤษภาคม 2556

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
  - นักศึกษาเข้าใจบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
  - นักศึกษาเข้าใจการบริหารจัดการของส่วนงานต่างๆ ภายในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
  - นักศึกษาเข้าใจถึงลักษณะของรายการอาหารแบบต่างๆ และสามารถจัดชุดรายการอาหารได้
  - นักศึกษาเข้าใจถึงลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มแต่ละชนิด และสามารถจัดบริการได้อย่างเหมาะสม
  - นักศึกษาสามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากล

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

บูรณาการเทคนิคการสอนมาจากกรอบมคอ.3 โครงสร้างหลักสูตรเชิงปฏิบัติการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการโรงแรม เพื่อให้รายวิชามีความเหมาะสม สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และนักศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการ ศาสตร์และศิลป์ วิธีการ ประเภทและรูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ศึกษาการจัดโครงสร้างองค์กร การวางแผน การดำเนินงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ และธุรกิจที่พัก ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	การฝึกปฏิบัติการ 360 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

##### รายบุคคล

- อาจารย์ประจำวิชา แจกเวลาให้คำปรึกษา
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายวิชาตามเวลาที่อาจารย์ประจำวิชากำหนด

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ความซื่อสัตย์ ความเอื้ออารี ทศนคติที่ดีต่อการบริการและความมีวินัย

##### 1.2 วิธีการสอน

สอดแทรกลงไปในทุกเนื้อหา และกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งในห้องเรียน และนอกห้องเรียน

##### 1.3 วิธีการประเมินผล

สังเกตพฤติกรรมการแบ่งหน้าที่ การแสดงบทบาทในการทำรายงาน การทำกิจกรรม หรือแก้ปัญหา ภายใต้อาณาการณต่างๆ

#### 2. ความรู้

##### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 1.บทบาทหน้าที่ของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.โครงสร้างองค์กร การบริหารจัดการภายในของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- 3.รูปแบบและลักษณะรายการอาหารแบบต่างๆ
- 4.ประเภทหรือชนิดของเครื่องดื่ม
- 5.ประเภท ลักษณะของเครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 6.หลักการบริการที่เหมาะสมกับอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิด
- 7.มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างสากลนิยม

## 2.2 วิธีการสอน

บรรยาย สาธิต มอบหมายให้แก้ไขสถานการณ์จากกรณีศึกษา

## 2.3 วิธีการประเมินผล

- 1.ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียน และการสอบปากเปล่าในเนื้อหาภาคทฤษฎี
- 2.ประเมินผลจากความประณีต ความเรียบร้อย สวยงามและตรงตามเวลา ในเนื้อหาภาคปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

การวิเคราะห์สถานการณ์ และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

### 3.2 วิธีการสอน

- 1.การมอบหมายกรณีศึกษา
- 2.การเรียนรู้ในสถานการณ์จำลอง

### 3.3 วิธีการประเมินผล

จำนวนปัญหาที่ได้รับการแก้ไขอย่างเหมาะสม และทันเวลา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- 1.ความรับผิดชอบในบทบาทและหน้าที่ของตน
- 2.ทักษะการสื่อสาร ทั้งการฟังการพูด การอ่าน และการเขียน

### 4.2 วิธีการสอน

- 1.การเรียนรู้ในสถานการณ์จำลอง
- 2.การฝึกปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

### 4.3 วิธีการประเมินผล

- 1.พฤติกรรมตามบทบาทที่ได้รับมอบหมายโดยกลุ่ม
- 2.พฤติกรรมความร่วมมือกับกลุ่ม
- 3.ทักษะการสื่อสารภายในกลุ่ม

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

การใช้เทคโนโลยีในการหาข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่อนำเสนออย่างมืออาชีพ

### 5.2 วิธีการสอน

มอบหมายกรณีศึกษา

### 5.3 วิธีการประเมินผล

- 1.ความถูกต้องของงานที่ได้รับมอบหมาย
- 2.ความสามารถในการจัดทำเอกสารอย่างเรียบร้อย สวยงาม

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	1.1สอบความรู้พื้นฐาน บทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบ โครงสร้างองค์กร 1.2ความรู้เบื้องต้นด้าน อาหาร เครื่องดื่มและไวน์ หลักปฏิบัติและเทคนิคในการเสิร์ฟ	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	อาจารย์พรรณกาญจน์ จิราภกุล อาจารย์ตุจเดือน วงษ์ กวน
2	2.1ความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับภาชนะอุปกรณ์เพื่อการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม 2.2การจัดโต๊ะอาหาร	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	อาจารย์พรรณกาญจน์ จิราภกุล อาจารย์ตุจเดือน วงษ์ กวน
3	การควบคุมต้นทุนด้านอาหารและ เครื่องดื่ม	4	บรรยาย กรณีศึกษา	อาจารย์พรรณกาญจน์ จิราภกุล อาจารย์ตุจเดือน วงษ์ กวน
4	การปฐมนิเทศก่อนฝึกปฏิบัติงานใน โรงแรมตามโครงการความร่วมมือ (MoU)	4	บรรยาย	อาจารย์พรรณกาญจน์ จิราภกุล อาจารย์ตุจเดือน วงษ์ กวน
5-13	ฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตามโครงการ ความร่วมมือ(MoU)	(360)	ฝึกปฏิบัติงานใน สถานการณ์จริง	อาจารย์พรรณกาญจน์ จิราภกุล อาจารย์ตุจเดือน วงษ์ กวน
14-15	รายงานผลการฝึกปฏิบัติงาน	8	นำเสนอรายงานสรุป	อาจารย์พรรณกาญจน์ จิราภกุล อาจารย์ตุจเดือน วงษ์ กวน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
16	สอบปลายภาค	4	แบบสอบ	อาจารย์พรรณกาญจน์ จิราภกุล อาจารย์ดุจเดือน วงษ์ กวน

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	ความรู้พื้นฐานด้านการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	การทดสอบด้วยข้อสอบและ การสอบภาคปฏิบัติใน สถานการณ์จำลอง	1-3	20
2	ความสามารถในการประเมิน ปัญหาและการแก้ปัญหา เฉพาะหน้าได้ รวม ความสามารถในการทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง หลากหลาย	แบบประเมินผลการฝึก ปฏิบัติงาน	4-13	30
3	รายงานสรุปผลการฝึก ปฏิบัติงาน	รูปเล่มรายงานและการ นำเสนอ	14-15	20
4	การสอบปลายภาค	แบบสอบ	16	20
5	ความมีวินัย	การแต่งกาย	1-16	10

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

รายการอาหารของร้านอาหารรูปแบบต่างๆ

รายการเครื่องดื่มของร้านอาหารรูปแบบต่างๆ

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หนังสือเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

หนังสือเกี่ยวกับมารยาทและวัฒนธรรมการกินในแต่ละประเทศ

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ข้อสอบ, ชุดแบบทดสอบ, กรณีศึกษา, แบบสังเกตพฤติกรรมเชิงทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และแบบสังเกตพฤติกรรมเชิงวินัยและทัศนคติต่องานบริการ

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบประเมินผลผู้สอน ด้านบุคลิกภาพ ความรู้ความสามารถในการสอน โดยมีคณะกรรมการของโรงเรียนเป็นผู้จัดทำ จัดเก็บและสรุปผลมอบให้อาจารย์ผู้สอนรับทราบ

### 3. การปรับปรุงการสอน

นำผลจากการประเมินของนักศึกษา และผลคะแนนของการเรียนในเทอมก่อนมาพิจารณาปรับปรุงเพิ่มเติมในการเรียนการสอนในเทอมถัดๆ ไป

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

เก็บข้อมูลผลการประเมินจากสถานประกอบการจริงในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยเลือกเฉพาะนักศึกษาที่เลือกฝึกงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำข้อมูลจากข้อ4 กับทำวิจัยในชั้นเรียน เพื่อวิเคราะห์ถึงความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการงานจัดเลี้ยงในสถานการณ์ปัจจุบัน เพื่อให้การเรียนการสอนสอดคล้องกับการนำไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต