

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
4513305 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ วิชาเลือกแขนง
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์วรรณพรรณ ริมผดี
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/2556 ชั้นปีที่ 3
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
8 มกราคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
 - นักศึกษาเข้าใจบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
 - นักศึกษาเข้าใจการบริหารจัดการของส่วนงานต่างๆ ภายในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
 - นักศึกษาเข้าใจถึงลักษณะของรายการอาหารแบบต่างๆ และสามารถจัดชุดรายการอาหารได้
 - นักศึกษาเข้าใจถึงลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มแต่ละชนิด และสามารถจัดบริการได้อย่างเหมาะสม
 - นักศึกษาสามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากล
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
บูรณาการเทคนิคการสอนมาจากการอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการโรงแรม เพื่อให้รายวิชามีความเหมาะสม สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และนักศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาโครงสร้างงานบริการอาหารและเครื่องดื่มประเภทของการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการการแบ่งสายงานบริการและหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรองค์ประกอบแห่งความสำเร็จของการบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค การสร้างความประทับใจ และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการบริการการศึกษากรณีพิเศษเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

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 ความเอื้ออาทร ทศนคติที่ดีต่อการบริการและความมีวินัย

1.2 วิธีการสอน

สอดแทรกลงไปในทุกเนื้อหา และกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งในห้องเรียน และนอกห้องเรียน

1.3 วิธีการประเมินผล

สังเกตพฤติกรรมการแบ่งหน้าที่ การแสดงบทบาทในการทำรายงาน การทำกิจกรรม หรือแก้ปัญหา ภายใต้อาณัติการดำเนินงานต่างๆ

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. การเรียนในสถานการณ์จำลอง
 - 3.3 วิธีการประเมินผล
จำนวนปัญหาที่ได้รับการแก้ไขอย่างเหมาะสม และทันเวลา
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา
 1. ความรับผิดชอบในบทบาทและหน้าที่ของตน
 2. ทักษะการสื่อสาร ทั้งการฟังการพูด การอ่าน และการเขียน
 - 4.2 วิธีการสอน
 1. การเรียนในสถานการณ์จำลอง
 2. การฝึกปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง
 - 4.3 วิธีการประเมินผล
 1. พฤติกรรมตามบทบาทที่ได้รับมอบหมายโดยกลุ่ม
 2. พฤติกรรมการให้ความร่วมมือกับกลุ่ม
 3. ทักษะการสื่อสารภายในกลุ่ม
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
การใช้เทคโนโลยีในการหาข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่อนำเสนออย่างมืออาชีพ
 - 5.2 วิธีการสอน
มอบหมายกรณีศึกษา
 - 5.3 วิธีการประเมินผล
 1. ความถูกต้องของเนื้อหาที่ได้รับมอบหมาย
 2. ความสามารถในการจัดทำเอกสารอย่างเรียบร้อย สวยงาม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

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

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	ความรู้พื้นฐานด้านการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	การทดสอบด้วยข้อสอบและการ สอบภาคปฏิบัติในสถานการณ์ จำลอง	1-3	20
2	ความสามารถในการประเมิน ปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะ หน้าได้ รวมความสามารถใน การทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง หลากหลาย	แบบประเมินผลการฝึก ปฏิบัติงาน	4-13	30

3	รายงานสรุปผลการฝึก ปฏิบัติงาน	รูปเล่มรายงานและการนำเสนอ	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