

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
4513306 การจัดการและบริการงานจัดเลี้ยง
2. จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
กลุ่มแขนงธุรกิจการโรงแรม
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ชุตติมา จักรจรัส
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/2556 / ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่ระบุ
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่ระบุ
8. สถานที่เรียน
ในมหาวิทยาลัย
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
8 พฤษภาคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการบริการงานจัดเลี้ยงได้
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
บูรณาการเทคนิคการสอนมาจากการอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการโรงแรม โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้
 1. เพื่อให้ศึกษารู้ถึงลักษณะธุรกิจการจัดเลี้ยง และคุณสมบัติของผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยงที่เหมาะสม
 2. เพื่อให้ศึกษาเข้าใจถึงรูปแบบการจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ
 3. เพื่อให้ศึกษาสามารถบริหาร จัดการงานและวางแผนการจัดเลี้ยงได้ในสถานการณ์จริง

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจงานจัดเลี้ยง ประเภทของธุรกิจงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยง การวางแผนการจัดการ การจัดระบบงาน หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้จัดการ การจัดแบ่งหน้าที่ในการบริการรูปแบบของการให้บริการ หลักการและขั้นตอนจัดเตรียมอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยง ศึกษาคุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการ ความคาดหวังของลูกค้า การดำเนินงานและการควบคุมคุณภาพ และการส่งเสริมการขาย

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30	-	30	5

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล ไม่ระบุ

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ความซื่อสัตย์ ความมีวินัย

1.2 วิธีการสอน

การเรียนการสอนในชั้นเรียน และการฝึกทักษะในโรงแรมตามโครงการความร่วมมือ

1.3 วิธีการประเมินผล

การทดสอบทักษะพื้นฐานในชั้นเรียน การปฏิบัติงาน การแก้ปัญหาเฉพาะจากฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตามโครงการความร่วมมือ

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ความสามารถในการเข้าใจและการให้บริการในงานจัดเลี้ยงในสถานการณ์จริงได้

2.2 วิธีการสอน

บรรยาย สาธิตและฝึกปฏิบัติทั้งในสถานการณ์จำลองและในสถานการณ์จริง

2.3 วิธีการประเมินผล

การทดสอบความรู้ ความสามารถในการสถานการณ์จำลองและสถานการณ์จริง

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

การวิเคราะห์ปัญหา และจัดการปัญหาอย่างเป็นระบบ

- 3.2 วิธีการสอน
บรรยาย สาธิตและฝึกปฏิบัติ
- 3.3 วิธีการประเมินผล
การสอบ และการทดสอบ
- 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
 - 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา
การทำงานร่วมกับผู้อื่น
 - 4.2 วิธีการสอน
การมอบหมายงานที่จะต้องไปฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมจริง
 - 4.3 วิธีการประเมินผล
ความสำเร็จในการแก้ปัญหา และการให้ความร่วมมือกับผู้อื่นในฝึกปฏิบัติงานจริง
- 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
ความสามารถในการสืบค้นแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
 - 5.2 วิธีการสอน
การมอบหมายรายงาน
 - 5.3 วิธีการประเมินผล
ผลงานที่ถูกต้องตรงตามที่กำหนด และสวยงาม มีความคิดสร้างสรรค์

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้- การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	1.1 ความรู้พื้นฐานการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 1.2 ทักษะและเทคนิคการเสิร์ฟ 1.3 ทดสอบความรู้พื้นฐาน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการเสิร์ฟ	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	พิสิทธิ, ชุติมา
2	การจัดโต๊ะอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยง อุปกรณ์และเครื่องมือ การจัดโต๊ะอาหาร (Table setting) ผ้าเช็ดปาก (Napkins)	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	พิสิทธิ, ชุติมา
3	การจัดการการจัดเลี้ยง (Function management)	4	บรรยาย กรณีศึกษา	พิสิทธิ, ชุติมา
4	การปฐมนิเทศก่อนฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตาม โครงการความร่วมมือ	4	บรรยาย	พิสิทธิ, ชุติมา
5-13	ฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตามโครงการความ ร่วมมือ	(360)	ทดสอบภาคปฏิบัติ	พิสิทธิ, ชุติมา
14-15	รายงานผลการฝึกปฏิบัติงาน	8	นำเสนอรายงานสรุปเล่ม	พิสิทธิ, ชุติมา
16	สอบปลายภาค	4	แบบสอบ	พิสิทธิ, ชุติมา

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	ความรู้พื้นฐานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ	การทดสอบด้วยข้อสอบและการสอบภาคปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง	1-3	20
2	ความสามารถในการประเมินปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ รวมความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างหลากหลาย	แบบประเมินผลการฝึกปฏิบัติงาน	4-13	30
3	รายงานสรุปผลการฝึกปฏิบัติงาน	รูปเล่มรายงานและการนำเสนอ	14-15	20
4	การสอบปลายภาค	แบบสอบ	16	20
4	ความมีวินัย	การแต่งกาย	1-16	10

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พิสิทธิ์ ธงพุดชา (2553). เอกสารประกอบการสอนการจัดเลี้ยง. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

คู่มือการปฏิบัติงาน โรงแรมสวนดุสิตเพลส
ใบงาน (Function Sheet) โรงแรมสวนดุสิตเพลส

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2546). *คู่มือไวน์* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เฮลท์ แคร่ พลัับลิชชิ่ง จำกัด.

กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2546). *โลกของไวน์ ถิ่นเมรัยทั่วพิภพ* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เฮลท์ แคร่ พลัับลิชชิ่ง จำกัด.

กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2546). *ไวน์ฝรั่งเศส เมรัยอมตะ* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: เฮลท์ แคร่ พลัับลิชชิ่ง จำกัด.

โจเซฟ เอส.จี. (2546). *กาแฟ ชงให้เป็น ดื่มให้อร่อย*. เชียงใหม่: The knowleadg center.

โซพิชา ไทยแลนด์ จำกัด. (1999). *ไวน์และสุราของประเทศฝรั่งเศส* (2nd ed). กรุงเทพมหานคร: ผู้แต่ง.

ณรงค์ รุ่งจำ (บรรณาธิการ). (2549 เมษายน). ไอคกรีมโฮเมด. *Thailand Restaurant*, 6(71), หน้า 38-48.

ยุวดี ต้นสกุลรุ่งเรือง. (2546). *ใครๆ ก็อยากมีร้านอาหาร*. กรุงเทพฯ: วิริยะ.

Barlens Event Hire. (n.d.). *Catering Catalogue*. Retrieved July 2, 2008, from <http://www.barlens.com.au>

Brown, Graham and Hepner, Karon. (2000). *The Waiter's Handbook* (2nd ed), Sydney: Glossary Hospitality Press Pty Ltd.

Fuller, John. (1983). *Modern Restaurant Service: A manual for students and practitioners*. London: Virtue & Company Limited.

Hospitality hotelware. (n.d.). *Tableware Catalogue*. Retrieved July 5, 2008, from <http://www.hospitalityhotelware.co.uk>

kimvallee. (n.d.). *The art of table setting*. Retrieved June 16, 2008, from <http://www.kimvallee.com>

Life in Italy. (n.d.). *Open a bottle of wine*. Retrieved July 2, 2008, from <http://www.lifeinitaly.com>

Replacements LTD. (n.d.). *Catalogue*. Retrieved July 2, 2008, from <http://images.replacements.com>

Strianese, Anthony J.(1997). *Dining Room and Banquet Management* (2ed). New York: Delmar Publishers.

University of Phoenix. (n.d.). *Visual Dictionary on line*. Retrieved July 2, 2008, from <http://www.visual.merriam-webster.com>

Wayne, Gisslen. (2003). *Professional cooking* (5th ed.). New York: John Wiley & Sons.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การทดสอบ กลางภาค ปลายภาค

ระดับคะแนน	ค่าร้อยละ	ค่าระดับคะแนน
A	90-100	4.00
B ⁺	85-89	3.50
B	75-84	3.00
C ⁺	70-74	2.50
C	60-69	2.00
D ⁺	55-59	1.50
D	50-54	1.00
E	0-49	0.00

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบประเมินก่อน/ หลังการสอน และคะแนนทดสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน กิจกรรมที่มอบหมาย

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คะแนนสอบเฉลี่ย

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จัดแบ่งน้ำหนักของเนื้อหาให้สอดคล้องกับความจำเป็น และระดับความรู้ความสามารถของนักศึกษา