

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
3572308 การดำเนินงานและการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจการโรงแรม
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ชุตินา จักรจรัส
อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ชุตินา จักรจรัส
อาจารย์วรรณพรรณ ริมผดี
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/2560 ชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
28 กรกฎาคม 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

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

4. นักศึกษาเข้าใจถึงลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มแต่ละชนิด และสามารถจัดบริการได้อย่างเหมาะสม

5. นักศึกษาสามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากล

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการ ศาสตร์และศิลป์ วิธีการ ประเภทและรูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ศึกษาการจัดโครงสร้างองค์กร การวางแผน การดำเนินงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ และธุรกิจที่พัก ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	การฝึกปฏิบัติการ 360 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- อาจารย์ผู้สอนกำหนดวันเวลาให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาที่สนใจและต้องการขอรับคำปรึกษา (Office hour) หรือหลังเลิกเรียนในรายวิชา
- อาจารย์ผู้สอนเปิดช่องทางการขอคำปรึกษาโดยผ่านระบบ Social Network อาทิเช่น ระบบ e-advisor, Application Line, Facebook Group, โทรศัพท์ในกรณีเร่งด่วน และมาพบด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (1) มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ
- (2) มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ
- (3) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น
- (4) มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

1.2 วิธีการสอน

(1) ปลูกจิตสำนึกให้นักศึกษามีความซื่อสัตย์ต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือคัดลอกงานของผู้อื่น

(2) มีความรับผิดชอบในหน้าที่โดยให้ความร่วมมือ และสามารถร่วมทำงานกับเพื่อนได้เป็นอย่างดี สามารถอภิปรายหน้าห้องได้อย่างเหมาะสม

(3) เน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของหลักสูตร

1.3 วิธีการประเมินผล

(1) ประเมินจากการกระทำการทุจริตในการสอบ และผลการทำรายงาน

(2) สังเกตการณ์แสดงพฤติกรรมระหว่างผู้เรียน

(3) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

(1) มีความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

(2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(3) มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2.2 วิธีการสอน

(1) กำหนดให้นักศึกษาเข้าฝึกงานกับหน่วยงานจริง การบรรยายของคณาจารย์ภายในชั้นเรียน กรณีศึกษา ตอบข้อซักถาม

(2) เชิญวิทยากรที่มีความชำนาญการหลากหลายมาบรรยายพิเศษ

2.3 วิธีการประเมินผล

(1) ประเมินนักศึกษาก่อนเข้าฝึกงาน และหลังฝึกงานแยกเป็นด้านคือ ผลการปฏิบัติงาน ด้านบุคลิกภาพ ด้านทัศนคติและจิตบริการ

(2) ประเมินจากแบบสอบถามที่นักศึกษาเข้าร่วมฟังบรรยายก่อน และหลังการฟังบรรยาย

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

(1) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

(2) มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และจากศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

3.2 วิธีการสอน

(1) ศึกษากรณีศึกษาเกี่ยวกับ ธุรกิจโรงแรม และการวิจัย

(2) ส่งนักศึกษาเข้าฝึกทักษะอาชีพในสถานประกอบการจริง

3.3 วิธีการประเมินผล

(1) ประเมินผลจากกรณีศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษาทำ

(2) แบบประเมินจากการฝึกทักษะอาชีพ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

(1) มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหาในกลุ่ม

(2) มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากล

4.2 วิธีการสอน

(1) จัดโครงการความร่วมมือกับโรงแรมภายนอก และส่งนักศึกษาเข้าฝึกทักษะในรายวิชาปฏิบัติ

4.3 วิธีการประเมินผล

(1) แบบประเมินจากหน่วยงานที่นักศึกษาออกฝึกงาน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

(1) มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(2) มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม

5.2 วิธีการสอน

(1) จัดให้มีการเขียนรายงาน การสอบ การนำเสนอผลงานในหลากหลายสถานการณ์อย่างเหมาะสม

(2) จัดให้นักศึกษาออกฝึกทักษะกับโรงแรมภายนอกในแผนกต่างๆ เพื่อให้มีโอกาสได้ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารกับลูกค้าชาวต่างชาติ

5.3 วิธีการประเมินผล

(1) ประเมินผลงานจากรายงาน การนำเสนอผลงาน

(2) ประเมินผลจากการประเมินการฝึกงานจากหน่วยงานภายนอก

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	- การปฐมนิเทศก่อนฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตามโครงการความร่วมมือ (MoU)	4	บรรยาย	อ.ชุตินา จักรจรัส อ.วรรณพรรณ ริมผดี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม			
2	- ความรู้เบื้องต้นด้านอาหารตะวันตก และความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม เครื่องดื่ม	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	อ.ชุตติมา จักรจรัส อ.วรรณพรรณณ์ ริมผดี
3	- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์เพื่อการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	อ.ชุตติมา จักรจรัส อ.วรรณพรรณณ์ ริมผดี
4	- การเตรียมการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	อ.ชุตติมา จักรจรัส อ.วรรณพรรณณ์ ริมผดี
5	- ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	อ.ชุตติมา จักรจรัส อ.วรรณพรรณณ์ ริมผดี
6	- สอบความรู้พื้นฐานบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบโครงสร้างองค์กร		ทดสอบ	อ.ชุตติมา จักรจรัส อ.วรรณพรรณณ์ ริมผดี
7-15	ฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตามโครงการ ความร่วมมือ(MoU)	(360)	ฝึกปฏิบัติงานใน สถานการณ์จริง	อ.ชุตติมา จักรจรัส อ.วรรณพรรณณ์ ริมผดี
15	รายงานผลการฝึกปฏิบัติงาน	4	นำเสนอรายงานสรุป	อ.ชุตติมา จักรจรัส อ.วรรณพรรณณ์ ริมผดี
16	สอบปลายภาค	1.5	แบบสอบ	อ.ชุตติมา จักรจรัส อ.วรรณพรรณณ์ ริมผดี

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3	ความรู้พื้นฐานด้านการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	1-6	20
2	1.1, 2.3,	ความสามารถในการประเมิน ปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะ หน้าได้ รวมความสามารถในการ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง หลากหลาย	7-15	30
3	1.1, 2.1, 2.2, 3.2	รายงานสรุปผลการฝึก ปฏิบัติงาน	15	20

4	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 3.2	การสอบปลายภาค	16	20
5	1.3, 1.4	ความมีวินัย	1-16	10

หมวดที่ 6 ทฤษฎีการประกอบการเรียนการสอน

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