

สารบัญ รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
3572309 การดำเนินงานและการจัดการงานจัดเลี้ยง
2. จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
ธุรกิจการโรงแรม
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/2560 / ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
-
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
-
8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
10 กรกฎาคม 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารและจัดการบริการงานจัดเลี้ยงได้
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
บูรณาการเทคนิคการสอนมาจากการอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการโรงแรม โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้
 1. เพื่อให้นักศึกษารู้ถึงลักษณะธุรกิจการจัดเลี้ยง และคุณสมบัติของผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยงที่เหมาะสม
 2. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงรูปแบบการจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ
 3. เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหาร จัดการงานและวางแผนการจัดเลี้ยงได้ในสถานการณ์จริง

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการ วิธีการ ประเภท รูปแบบการจัดเลี้ยง และการจัดประชุม ศึกษาการจัดโครงสร้างองค์กร การวางแผน การดำเนินงานในธุรกิจการจัดเลี้ยง ความเข้าใจความต้องการจากลูกค้า ศึกษากระบวนการ การออกแบบ การวางแผนจัดงานเลี้ยง ศึกษาการออกแบบรายการอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร ศึกษาระเบียบ พิธีการในงานจัดเลี้ยง งานประชุม ฝึกปฏิบัติบริการงานจัดเลี้ยง

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ความซื่อสัตย์ ความมีวินัย

1.2 วิธีการสอน

การเรียนการสอนในชั้นเรียน และการฝึกทักษะในโรงแรมตามโครงการความร่วมมือ (MoU)

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 (MoU)

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	กิจกรรมการเรียน- การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	ความรู้เกี่ยวกับการจัดเลี้ยง	4	บรรยาย	อ.ณัฐปรียา
2	การขอยางงานจัดเลี้ยง	4	บรรยาย สาธิต ทดสอบ	อ.ณัฐปรียา
3	การออกแบบงานเลี้ยง	4	บรรยาย กรณีศึกษา	อ.ณัฐปรียา
4	การวางแผนงานจัดเลี้ยง	4	บรรยาย กรณีศึกษา	อ.ณัฐปรียา
5	การบริการในงานเลี้ยง	4	บรรยาย กรณีศึกษา	อ.ณัฐปรียา
6	มารยาทและธรรมเนียมในการ ร่วมงานเลี้ยงแบบตะวันตก ทดสอบความรู้เกี่ยวกับงานเลี้ยง	4	บรรยาย กรณีศึกษา ทดสอบ	อ.ณัฐปรียา
7-15	ฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตาม โครงการความร่วมมือ (MoU)	(360)	ปฏิบัติงานในสถานที่จริง	อ.ณัฐปรียา / บุคลากรของโรงแรม
16	สอบปลายภาค	4	การนำเสนอการฝึกปฏิบัติ	อ.ณัฐปรียา

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	ความรู้พื้นฐานด้านการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ	การทดสอบด้วยข้อสอบ และการสอบภาคปฏิบัติใน สถานการณ์จำลอง	1-6	20
2	ความสามารถในการประเมิน ปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะ หน้าได้ รวมความสามารถในการ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง หลากหลาย	แบบประเมินผลการฝึก ปฏิบัติงาน	7-15	30
3	บันทึกการฝึกปฏิบัติงาน	แบบบันทึกการฝึก ปฏิบัติงาน	7-15	10
4	ความมีวินัย	เวลาการปฏิบัติงาน	7-15	10
5	โรงแรมที่ฝึกปฏิบัติงาน	การสัมภาษณ์	1	5
6	การนิเทศการฝึกปฏิบัติ	การนิเทศ	10-12	5
7	การสอบปลายภาค	การนำเสนอภาคปฏิบัติ	16	20

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 ถิ่นเมรียทั่วพิภพ* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เฮลท์ แคร่ พลัับลิชชิ่ง จำกัด.

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

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

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

ณรงค์ รุ่งจำ (บรรณาธิการ). (2549 เมษายน). ไอศกรีมโฮเมต. *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, form <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, form <http://www.hospitalityhotelware.co.uk>

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

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

Replacements LTD. (n.d.). *Catalogue*. Retrieved July 2, 2008, form <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, form <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

แบบประเมินหลังการสอน และคะแนนทดสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน กิจกรรมที่มอบหมาย

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คะแนนสอบเฉลี่ย

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จัดแบ่งน้ำหนักของเนื้อหาให้สอดคล้องกับความจำเป็น และระดับความรู้ความสามารถของนักศึกษา