

**รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)**

**4533317 หลักการจัดเลี้ยง  
(Principles of Banquet)**

**หลักสูตรคหกรรมศาสตร์  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**

**2561**

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                  มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                  โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรศิลปศาสตร  
บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

4533317          หลักการจัดเลี้ยง

(Principles of Banquet)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์จารุณี วิเทศ อาจารย์ปภัสมน เวชกิจ

อาจารย์ผู้สอน :

##### 4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย



อาจารย์จารุณี วิเทศ

e-mail : charunee30@gmail.com

ห้องพัก : อาคารสมเด็จพระเทพรัตนฯ (ตึก  
 10) ชั้น 3 ห้อง 10303  
 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน  
 โทรศัพท์ : 02 – 244-5624 โทรศัพท์มือถือ  
 086-339-6186

#### 4.1 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี



อาจารย์ป๊าสมอน เวชกิจ  
 e-mail : papasmon1@gmail.com  
 ห้องพัก : ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง  
 สุพรรณบุรี  
 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน  
 โทรศัพท์ภายใน : 9534 โทรศัพท์มือถือ  
 083-297-6668

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3

#### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย และวิทยาเขตสุพรรณบุรี

#### 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

มคอ. 3 หลักการจัดเลี้ยง (4533317)  
 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการ  
 เรือน

ไม่มี

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในการจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทธุรกิจ ประเภทของงานเลี้ยง การคำนวณพื้นที่ การจัดการ การดำเนินงาน โครงสร้างการบริหารงาน การจัดเลี้ยง ภายในสถานที่ และการจัดเลี้ยงนอกสถานที่
2. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร การวางแผน การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ตลอดจนรูปแบบการบริการ
3. เพื่อให้ นักศึกษาเรียนรู้การให้บริการและเทคนิคการจัดเสิร์ฟ และฝึกหัดการใช้อุปกรณ์ ในฐานะผู้ให้บริการและผู้ให้บริการรวมทั้ง มารยาทในการรับประทานอาหารแบบสากล
4. เพื่อให้ นักศึกษาเรียนรู้การจัดการจัดเลี้ยงและการให้บริการนอกสถานที่ โดยนำความรู้ทั้งหมดมาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยให้นักศึกษาทำกิจกรรมกลุ่ม โดยการฝึกจัดงานจำลองการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่สอดคล้องกับ สถานการณ์ที่ผู้สอนกำหนด
5. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการ ประกอบอาชีพในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม และธุรกิจบริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้อง

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และความเชี่ยวชาญในการวางแผน และการจัดการธุรกิจ หลักการจัดเลี้ยง โดยสามารถวางแผน ตั้งแต่กระบวนการจัดการ การผลิต การควบคุมคุณภาพ ตลอดจน

การให้บริการ และสามารถนำความรู้ทั้งด้านอาหารและเครื่องดื่ม กับด้านธุรกิจมาบูรณาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถนำหลักการตลาดมาประยุกต์ใช้เพื่อการส่งเสริมการขายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และการวางแผนกลยุทธ์ให้แก่องค์กรหรือหน่วยงานเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการบริหารกิจการต่อไป

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทของงานเลี้ยง การคำนวณพื้นที่ จำนวนผู้ร่วมงาน อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง การจัดทำรายการอาหาร การคิดรูปแบบของงานเลี้ยง การเตรียมงาน การเก็บหน้างาน การจัดโต๊ะ และการจัดตกแต่งสถานที่ มีการศึกษาดูงาน

Study types of the party, space calculation, number of guests attended, equipments and tools used, menu setting, theme set up, inventory management, revenue control procedures and equipment employed. Field trip is required.

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยการให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มย่อยตามความต้องการของนักศึกษา

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรม ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1-4))

1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.2.1 (1))

2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (2.2.1 (2))

3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญได้ (2.2.1 (3))

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (2.2.1 (4))

#### 1.2 วิธีการสอน

1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ให้บริการ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนการสอน

2) อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดี ให้ความสำคัญต่อ จรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟัง ความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

3) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้ อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมที่เกี่ยวข้อง

### 1.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความ คิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่าง ๆ

2) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการ ปฏิบัติตามกฎระเบียบ

3) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่น่าเสนอ

4) ประเมินผลจากการอ้างอิงเอกสารที่นำมาจัดทำรายงาน ได้ อย่างถูกต้อง เหมาะสม ตรงตาม เนื้อหาที่ได้รับมอบหมาย

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของศิลปะ การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะ ความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้อง ครอบคลุม (TQF 2.2.2 (1-2))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหา สาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง กับคหกรรมศาสตร์ (2.2.2 (1))

2) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของ ตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อ ใช้ประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.2.2 (2))

## 2.2 วิธีการสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสร้างประกอบกรบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

## 2.3 วิธีการประเมินผล

1) ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติ และการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.2.3 (2,4))



1) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

(2.2.3 (2))

2) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม (2.2.3 (4))

### 3.2 วิธีการสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปราย แสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่ม เพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3) ฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ เมื่อเริ่มเข้าศึกษาโดยเริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามลำดับ

### 3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติการ ผลงานการ แก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทาง ปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้อง พัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.2.4 (1-3))

1) ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ (2.2.4 (1))

2) มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม (2.2.4 (2))

3) สามารถแก้ไขปัญหา หรือความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.2.4 (3))

#### 4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม โดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน

3) นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น

4) ยกตัวอย่างผลกระทบของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

2) ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา

3) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา

4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.2.5 (1-3))

1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ที่จำเป็นต่อการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.2.5 (1))

2) สามารถสื่อสาร แนะนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูดการเขียน ตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อและเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ (2.2.5 (2))

3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารและการสืบค้นได้อย่างดี (2.2.5 (3))

### 5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาสัมมนาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์

### 5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน นิทรรศการงานวิจัยจากผู้เยี่ยมชม

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>แนะนำรายวิชา การจัดการเรียนการสอนตลอดจนการวัดและการประเมินผล</p> <p>1. ศึกษาความรู้เกี่ยวกับประเภทของงานเลี้ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบายความหมายการจัดเลี้ยงรูปแบบต่างๆ</li> <li>- ประเภทของการจัดและบริการงานเลี้ยง</li> </ul> <p>2. กิจกรรมการให้บริการของ การจัดเลี้ยงกรณีศึกษาสถาน</p>	4	<p>- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล</p> <p>แนะนำหนังสือ แนะนำแหล่งค้นคว้าเอกสารเพิ่มเติม แหล่งสารสนเทศ website</p> <p>- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน</p> <p>Power point</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <p>- เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง</p>	อ.ปภัสมน เวชกิจ

	ประกอบการในสถาบัน		- เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	
2	<b>การบริหารงานอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม</b> - โครงสร้างการบริหารงานโรงแรม - โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ตำแหน่งหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน - กฎระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหารโดยทั่วไป		- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน <b>Power point สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	อ.ปภัสมน เวชกิจ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3	<b>รูปแบบและประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม</b> - การบริการที่โต๊ะอาหาร โดยใช้พนักงานเสิร์ฟ - การบริการแบบบริการตนเอง - ปัจจัยที่ทำให้ภัตตาคารเลือกการให้บริการต่างกัน	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	อ.ปภัสมน เวชกิจ
4	<b>เครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อ การบริการ</b> - อุปกรณ์และวิธีการใช้	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point	อ.ปภัสมน เวชกิจ

	งานในการเตรียมอาหารและเครื่องต้ม - วิธีการใช้งานอุปกรณ์ต่าง ๆ		- ยกตัวอย่าง สาธิต <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการจัดเลี้ยง - กิจกรรม พับผ้าเช็ดปาก	
5	<b>ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องต้ม</b> - ชนิดของรายการอาหาร - การวางแผน วิธีการจัดรายการอาหาร - ประเภทของเครื่องต้ม - เครื่องแก้วที่นิยมใช้ในการบริการเครื่องต้ม - เทคนิคและการบริการเครื่องต้ม	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการจัดเลี้ยง - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - สาธิตการจัดวางและการใช้อุปกรณ์	อ.ปภัสมน เวชกิจ
6	<b>ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องต้ม (ต่อ)</b> - เครื่องต้มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม - เครื่องต้มที่มีแอลกอฮอล์ผสม - เครื่องต้มในแต่ละช่วงเวลาของมื้ออาหาร - เครื่องต้มผสม-ความสำเร็จของการบริการเครื่องต้ม	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการจัดเลี้ยง - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - กิจกรรมการผสมเครื่องต้ม -	อ.ปภัสมน เวชกิจ

	- ความสำเร็จของการบริการเครื่องดื่ม		แบบทดสอบ	
--	-------------------------------------	--	----------	--

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	<b>ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก</b> - ประเภทอาหารตะวันตก - มารยาทในการรับประทานอาหารตะวันตก	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน <b>Power point</b> - ยกตัวอย่าง สาธิต <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก	อ.ปภัสมน เวชกิจ
8	<b>การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> - การเตรียมบริการ - การตรวจสอบก่อนการบริการ ระหว่างบริการ และปฏิบัติหลังการบริการ - การปฏิบัติงานการให้บริการของพนักงานตามลำดับขั้นตอน - เทคนิคและศิลปะการบริการอาหาร	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน <b>Power point</b> - ยกตัวอย่าง สาธิต <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - นศ. ฝึกปฏิบัติ	

9	<b>มารยาทในการ รับประทานอาหารของผู้รับเชิญไปในงานเลี้ยง</b> - มารยาท การปฏิบัติตน - มารยาทในการนั่งโต๊ะ อาหาร	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point - ยกตัวอย่าง สำนิต <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ งาน (Power point)	อ.ปภัสมน เวชกิจ
10	<b>ศึกษาดูงานการจัดเลี้ยง นอกสถานที่</b>		- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point - ยกตัวอย่าง สำนิต นำเสนองาน (Power point) - นศ. ฝึกปฏิบัติจากสถานที่ จริง	อ.ปภัสมน เวชกิจ



สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
11	นำเสนอรายกลุ่มรายงาน หน้าชั้นเรียน และมีการอภิปรายร่วมกัน	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point - ยกตัวอย่าง สาธิต <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อ.ปภัสมน เวชกิจ
12	การจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ และการจัดโต๊ะในรูปแบบต่างๆ - การจัดเลี้ยงอาหารแบบเป็นพิธีการ - การจัดเลี้ยงอาหารแบบ Banquet - การจัดโต๊ะอาหารและโต๊ะในงานเลี้ยง - การจัดโต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet - การจัดโต๊ะเป็นรูปต่างๆ	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point - ยกตัวอย่าง สาธิต <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะ - นศ. ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน เวชกิจ
13	การจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ และการจัดโต๊ะในรูปแบบต่างๆ (ต่อ) - การจัดเลี้ยงอาหาร และการจัดโต๊ะอาหารเข้า	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point - ยกตัวอย่าง สาธิต <b>สื่อที่ใช้</b>	อ.ปภัสมน เวชกิจ

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดเลี้ยงอาหาร และ การ จัด โต๊ะ อาหาร กลางวัน</li> <li>- การจัดเลี้ยงอาหาร และ การ จัด โต๊ะอาหารค่ำ</li> <li>- การจัดเลี้ยงอาหาร และ การ จัด โต๊ะแบบ buffet</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง</li> <li>- เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ (Power point)</li> <li>- อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะ</li> <li>- นศ. ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	
14	<p>การจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ และ การจัด โต๊ะในรูปแบบต่างๆ (ต่อ)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดเลี้ยงอาหารแบบค็อกเทล</li> <li>- การจัดเลี้ยงอาหาร และ การ จัด โต๊ะอาหารจีน</li> <li>- การจัดเลี้ยงอาหารไทย</li> <li>- การจัดเลี้ยงอาหารแบบต่างๆ และ การ จัด โต๊ะอาหารแบบต่างๆ</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point</li> <li>- ยกตัวอย่าง สาธิต <b>สื่อที่ใช้</b></li> <li>- เอกสารประกอบการสอน วิชาหลักการจัดเลี้ยง</li> <li>- เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ (Power point)</li> <li>- อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะ</li> <li>- นศ. ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	อ.ปภัสมน เวชกิจ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
15	นำเสนอการจัดเลี้ยงในรูปแบบใหม่ ตามวิถีชีวิตและยุคสมัยที่เปลี่ยนไป - แนวทางในการพัฒนาการจัดการส่งเสริมทางการตลาดในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน Power point <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำวิชา หลักการจัดเลี้ยง เสนองาน (Power point) - นศ. จำลองงานจัดเลี้ยงและ นำเสนอผลงาน - ประเมินผล	อ.ปภัสมน เวชกิจ
16	<b>สอบปลายภาค</b>			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.2.2(1,3), 2.2.3(1,3), 2.2.4(1,5)	ด้านความรู้และทักษะ และการประเมินด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม โดย นักศึกษาสมาชิกกลุ่ม (การฝึกปฏิบัติการ	4-15	40%

มคอ. 3 หลักการจัดเลี้ยง (4533317)  
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

		ประกอบอาหาร การ จัดเสิร์ฟ การนำเสนอ ผลงาน)		
2	2.2.1(1-2), 2.2.4(1,5)	การประเมินพฤติกรรม ด้านคุณธรรม จริยธรรม ความ รับผิดชอบ (การเข้า ชั้นเรียน ความตรงต่อ เวลา การมีส่วนร่วม และนำเสนอความ คิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
3	2.2.4(1,5), 2.2.5(2)	ด้านการวิเคราะห์ การ สื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ - วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อ พัฒนา/ประยุกต์ - การนำเสนอในรูปแบบ รายงาน	1-15	10%
4	2.2.1(1-2), 2.2.2(1,3), 2.2.3(1,3), 2.2.4(1,5), 2.2.5(2)	- แบบทดสอบ และ แบบฝึกปฏิบัติ	1-15	10%
5		- สอบปลายภาค	16	30%

### การประเมินผล

**1. ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้**

- การเข้าเรียนตรงเวลา (เช็คชื่อทันเวลา)และการแต่งกาย

ถูกระเบียบ 10 คะแนน

- การทำแบบฝึกหัด และรายงาน

10 คะแนน

- กิจกรรมการบริการอาหารและเครื่องดื่มและการจัดอุปกรณ์

การบริการ 20 คะแนน

- การปฏิบัติจำลองงานจัดเลี้ยง

30 คะแนน

**2. ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30**

- สอบทฤษฎี

30

คะแนน

**รวม 100 คะแนน**

**โดยมีรายละเอียดการประเมินผลระหว่างภาคและปลายภาค แสดงในเชิง Rubric ดังนี้**

เนื้อหา กิจกรรม หรือ เป้าหมาย	ค่าคะแนน 0-2	ค่าคะแนน 3-4	ค่าคะแนน 5-6	ค่าคะแนน 7-8	ค่าคะแนน 9-10
ความสำคัญ ของธุรกิจที่ ให้บริการ อาหารและ เครื่องดื่ม	นักศึกษา มาสาย หรือไม่ เข้าชั้น เรียนหรือ	นักศึกษา เข้าร่วม กิจกรรม การเรียน การสอน	นักศึกษา เข้าร่วม กิจกรรม การเรียน การสอน	นักศึกษา เข้าร่วม กิจกรรม การเรียน การสอน	นักศึกษ า เข้าร่วม กิจกรรมและ ทำกิจกรรม ถูกต้อง

	เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนการสอน แต่ไม่มีส่วนร่วมในกิจกรรมภายในชั้นเรียน	แต่ไม่คอยมีส่วนร่วมในกิจกรรม	และมีส่วนร่วมในกิจกรรมบ้างกิจกรรม	และมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ	ทั้งหมด และมีข้อเสนอแนะสำหรับกิจกรรมครั้งต่อไป
การทำกิจกรรมการมีส่วนร่วม	นักศึกษาอาสาหรือไม่เข้าชั้นเรียนและไม่ชอบเสริม	นักศึกษาเข้าชั้นเรียนแต่ไม่ร่วมฝึกปฏิบัติ	นักศึกษาเข้าชั้นเรียนและร่วมฝึกปฏิบัติ แต่มีผลการฝึกปฏิบัติไม่ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้นเรียนและร่วมฝึกปฏิบัติ แต่มีผลการฝึกปฏิบัติ มีข้อปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้นเรียนและร่วมฝึกปฏิบัติ และมีผลการฝึกปฏิบัติถูกต้อง
ปฏิบัติการ	นักศึกษาอาสาหรือไม่เข้าชั้นเรียนและไม่ชอบเสริม	นักศึกษาเข้าชั้นเรียนแต่ไม่ร่วมฝึกปฏิบัติ อาหาร	นักศึกษาเข้าชั้นเรียนและร่วมฝึกปฏิบัติ อาหารแต่มีผลการฝึกปฏิบัติไม่ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้นเรียนและร่วมฝึกปฏิบัติ อาหารแต่มีผลการฝึกปฏิบัติ มีข้อปรับปรุง	นักศึกษาเข้าชั้นเรียนและร่วมฝึกปฏิบัติ อาหารและมีผลการฝึกปฏิบัติถูกต้อง

				แก้ไข	
--	--	--	--	-------	--

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85 %

(ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาหลักการจัดเลี้ยง

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จุฑาพันธ์ จุฑะพบ. (ม.ป.ป). ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง. ถ่ายเอกสาร.

ฉลองศรี พิมลสมพงศ์. (2550). การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม.

พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ชลดา มงคลวานิช. (2548). **การจัดการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง**.  
พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร:มหาวิทยาลัยสยาม.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2543). **คู่มือการจัดงานเลี้ยง**. พิมพ์ครั้งที่ 7.  
กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- Davis, B., A. Lockwood and S. Stone. 1998. **Food and Beverage Management**. 3<sup>rd</sup> ed.  
Elsevier Ltd., Italy.
- Haines, R.G. 1973. **Food Preparation for hotel, Restaurant and cafeterias**. Chicago:  
American Technical Society.
- Keister, D.C. 1990. **Food and Beverage Control**. 2nd ed.  
Prentice-Hall, Inc, the United States of America.
- Knight, J.B. and L.H. Kotschevar. 1989. **Quantity Food Production Planning and Management**. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold, the United States of America.
- Magris, M. and C. McCreery. 2001. **An Introduction to Food and Beverage Studies**.  
Global Books and Subscription Services, New Delhi, India.
- Mc Vety, P.J., B.J. Ware and C. Levesque. 2001.  
**Fundamentals of Menu Planning**. 2nd ed. John Wiley



and Sons, Inc., Van Nostrand Reinhold, the United States of America.

Sudhir Andrews. 2008. **Food & Beverage Management**.  
2nd ed. McGraw-Hill Publishing  
Company Limited : India.

ฯลฯ

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine,  
Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่  
เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

มคอ. 3 หลักการจัดเลี้ยง (4533317)  
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการ  
เรือน

- การสังเกตความกระตือรือร้นในการส่งงานและความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่างๆ
- การแสดงความคิดเห็นอย่างอิสระและหลากหลายในชั้นเรียน
- การตรวจสอบผลการเรียน การสอบย่อย สอบกลางภาคและสอบปลายภาค

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน และการสอบถามความพึงพอใจและความสนใจของนักศึกษาตลอดการเรียนในแต่ละคาบเรียน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษาได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- ตรวจสอบงานวิจัย รายงานของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบใน

การทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป