



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073348

การจัดการงานบริการอาหาร
(Food Service Management)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073348 การจัดการงานบริการอาหาร - Food Service Management

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง

อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตจังหวัดสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง

4.1 อาจารย์ผู้สอน: ในมหาวิทยาลัย

1) อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง

โทรศัพท์มือถือ 081-9743223 e-mail : beebyteach_49@hotmail.com

2) อาจารย์ธิติมา แก้วมณี

โทรศัพท์มือถือ 081-3857534 e-mail : nongtal@yahoo.com

4.2 อาจารย์ผู้สอน: วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1) อาจารย์ณัชชา พันธุ์วงศ์

โทรศัพท์มือถือ 081-8661727 e-mail : nphantuwong@gmail.com

2) อาจารย์ปภัสมน เวชกิจ

โทรศัพท์มือถือ 083-2976668 e-mail : papasmon1@gmail.com

4.3 อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

1) อาจารย์วรัญญาภรณ์ ศรีสุวรรณคั่นล

โทรศัพท์มือถือ 089-852-2888 e-mail : tanasawan@gmail.com

2) อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจันนะ

โทรศัพท์มือถือ 086-3257601 e-mail : saowalak_pm@hotmail.com

4.4 อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรีัง

1) อาจารย์สาวิตรี ญวงค์ศรี

โทรศัพท์มือถือ 085-8955509 e-mail : nung-noh@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2/2562 ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
 - 8.1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ถนนสิรินธร
 - 8.2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตจังหวัดสุพรรณบุรี
 - 8.3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง
 - 8.4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
21 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการในการจัดบริการอาหาร รูปแบบการจัดบริการอาหาร การออกแบบ การจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผนและการจัดรายการอาหาร วัสดุอุปกรณ์ การจัดโต๊ะ การจับผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดเก็บและการทำความสะอาดของพื้นที่บริการ การจัดการองค์กรและทีมงาน จิตวิทยาการบริการและการมีจิตบริการ บทบาทหน้าที่ บุคลิกภาพและมารยาทของผู้ให้บริการอาหาร การวิเคราะห์ต้นทุน ราคา จุดคุ้มทุน การจัดทำบัญชีเบื้องต้น การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและการจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง รวมถึงเทคโนโลยีสำหรับการพัฒนางานบริการอาหาร

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษาได้ฝึกฝนกระบวนการคิดและมีทักษะการจัดการงานบริการอาหารมากขึ้น ผู้สอนจึงทำการปรับปรุงรายวิชา โดยการปรับเนื้อหาวิชาในเอกสารประกอบการสอน และเทคนิคการสอนให้มีความเหมาะสมและความสมบูรณ์ทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์จริงในปัจจุบันยิ่งขึ้น

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการและกระบวนการในการจัดบริการอาหาร รูปแบบการจัดบริการอาหาร การออกแบบ การจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผนและการจัดรายการอาหาร วัสดุอุปกรณ์ การจัดโต๊ะ การจับผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดเก็บและการทำความสะอาดของพื้นที่บริการ การจัดการองค์กรและทีมงาน จิตวิทยาการบริการ และการมีจิตบริการ บทบาทหน้าที่ บุคลิกภาพและมารยาทของผู้ให้บริการอาหาร การวิเคราะห์ต้นทุน ราคา

จุดคุ้มทุน การจัดทำบัญชีเบื้องต้น การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและการจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง เทคโนโลยี
สำหรับการพัฒนางานบริการอาหาร

Principles and processes of food service management, food service patterns, service design, location decoration, menu planning and setting, tools and equipments, table setting, table skirting, napkin folding, cleaning and cleaning of food service area, organization and staff management, service psychology and service mind, roles, personalities and manners of food service provider, costing, pricing, break even point analysis, basic accounting, problems solving and risks management, technology for food service development

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเป็นกรณีพิเศษเฉพาะราย	30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล/ รายกลุ่มในช่วงเวลาก่อนและหลังชั่วโมงของการเรียนการสอนในแต่ละสัปดาห์ หรือสามารถขอรับคำปรึกษาในช่วงเวลานอกเวลาการเรียนการสอน โดยสามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอนผ่านช่องทางอีเมลล์ และทางหมายเลขโทรศัพท์ตามแจ้งในรายชื่อผู้สอน และประกาศให้ทราบโดยทั่วกันในชั้นเรียน

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1, 4))

1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.1.1 (1))

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (TQF 2.1.1 (2))

3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (TQF 2.1.1 (4))

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.1.1 (5))

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในการจัดการงานบริการอาหารที่เกี่ยวข้องของทั้งในประเทศ และต่างประเทศ

2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน

3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรม และจริยธรรมในการจัดการงานบริการอาหารที่เกี่ยวข้อง

5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาเรียนรู้จากสื่อผสมประกอบการเรียน การสอน เพื่อได้ทราบถึงสถานประกอบการที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการจัดการงานบริการอาหารที่ เกี่ยวข้องและมีการอภิปรายโดยแสดงความคิดเห็นร่วมกัน

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ให้นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของการบริการจัดการและงานบริการ สามารถ ประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1, 4))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่ เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (1))

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (2))

3) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยง ความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการ สอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอน และกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ใ้ นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกัน ทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติการจัดการงานบริการอาหาร ในสถานการณ์จริงหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและ แบบกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดทำกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติและหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการปฏิบัติการจัดการงานบริการอาหารในสถานการณ์จริง

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (2))

1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (TQF 2.3.1 (2))

2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (TQF 2.3.1 (3))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ โดยให้นักศึกษาได้มีการคิดวางแผนกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และฝึกปฏิบัติตามกระบวนการเรียนรู้แบบ PDCA (Plan Do Check Action) โดยสามารถนำไปบูรณาการปรับประยุกต์ใช้ร่วมกับรายวิชาและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาอุปสรรคและศึกษาค้นคว้าหาแนวทางวิธีการแก้ไขปัญหา

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาว์ปัญญา ให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขาได้แก่ การวางแผนรายการอาหาร เป็นต้น

4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (2, 4))

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.4.1 (1))

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (TQF 2.4.1 (2))

3) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (TQF 2.4.1 (4))

4) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (TQF 2.4.1 (5))

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม โดยมีการจัดแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบเป็นส่วนๆ และจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (3))

1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.5.1 (1))

2) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF 2.5.1 (3))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาการจัดการงานบริการอาหารและวิชาที่เกี่ยวข้อง

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษา นั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	การจัดการงานบริการอาหาร - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	อ.บุษราคัม และคณะ
2	รูปแบบการจัดบริการอาหาร -ร้านอาหารและการจัดเลี้ยง	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	อ.บุษราคัม และคณะ
3	การออกแบบการจัดบริการอาหาร	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	อ.บุษราคัม และคณะ
4	การจัดตกแต่งสถานที่ - การจัดตกแต่งสถานที่ตามลักษณะงาน การจัดเก็บและการทำความสะอาดของพื้นที่บริการ - การจัดเก็บและการทำความสะอาดพื้นที่บริการ อุปกรณ์และเครื่องมือ - การจัดการวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการจัดเลี้ยง การจัดการองค์กรและทีมงาน - การจัดการทีมงานสำหรับการจัดเลี้ยง	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	อ.บุษราคัม และคณะ
5	การจัดโต๊ะอาหาร	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.บุษราคัม และคณะ
6	การเย็บผ้าติดขอบโต๊ะ	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.บุษราคัม และคณะ
7	การพับผ้าเช็ดปาก	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.บุษราคัม และคณะ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
8	การพัฒนาทักษะความรู้สู่การปฏิบัติ	4	- กิจกรรมใบงาน เพื่อมอบหมายให้หาค.มีการฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนาทักษะความรู้สู่การปฏิบัติจริง โดยมีการฝึกปฏิบัติจริงเป็นรายบุคคลตามโจทย์ที่กำหนด	อ.บุษราคัม และคณะ
9	การวิเคราะห์ต้นทุน ราคา จุดคุ้มทุน การจัดทำบัญชีเบื้องต้น - การควบคุมต้นทุน - การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน - การควบคุมการจัดซื้อ และการจัดเก็บ วัสดุดิบ - การวางแผนงบประมาณ - การจัดทำบัญชีเบื้องต้น	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.บุษราคัม และคณะ
10	งานด้านการบริการ - หลักปฏิบัติสำหรับพนักงานบริการ - คุณภาพของการบริการ - จรรยาบรรณ มารยาทของพนักงานบริการอาหาร จิตวิทยาการบริการและการมีจิตบริการ	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.บุษราคัม และคณะ
11	การวางแผนเมนูอาหาร และเครื่องดื่ม การวางแผนงาน - การเตรียมอาหาร สำหรับงานจัดเลี้ยง - การควบคุมการผลิตอาหาร สำหรับงานจัดเลี้ยง - การขนส่งอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและการจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.บุษราคัม และคณะ
12	เทคโนโลยีสำหรับการพัฒนางานบริการอาหาร	4	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	อ.บุษราคัม และคณะ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	การเตรียมงาน: การจัดการงานบริการอาหารตามหัวข้อที่กำหนดไว้ในสถานการณ์จริง	4	- ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	อ.บุษราคัม และคณะ
14	การนำเสนอผลงาน: การปฏิบัติการจัดการงานบริการอาหารตามหัวข้อที่กำหนดไว้ในสถานการณ์จริง	4	- นำเสนอโครงการจัดการงานบริการอาหาร ที่ได้มีการบริหารจัดการ ระดมความคิด การเตรียมงาน และดำเนินการจัดการบริการอาหารตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริงตามกระบวนการ PDCA	อ.บุษราคัม และคณะ
15	สรุปผลการดำเนินงาน: การปฏิบัติการจัดการงานบริการอาหารตามหัวข้อที่กำหนดไว้ในสถานการณ์จริง	4	-PowerPoint ประกอบการนำเสนอรายงานผลการดำเนินงานปัญหาอุปสรรค การแก้ไขปัญหา ข้อเสนอแนะและการปรับปรุงข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นพร้อมนำเสนอ ข้อเสนอแนะ/ การปรับปรุงโครงการ/ กิจกรรมเพื่อนำผลการประเมินที่ได้ไปใช้ในการปรับปรุงการทำงานต่อไป - รูปเล่มรายงานพร้อมซีดีข้อมูล	อ.บุษราคัม และคณะ
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรม	<p>1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.1.1 (1))</p> <p>2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (TQF 2.1.1 (2))</p> <p>3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (TQF 2.1.1 (4))</p> <p>4) การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.1.1 (5))</p>	<p>1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน</p> <p>2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรม การแสดงออกตามปกติของนักศึกษา</p>	1-15	10%
2. ความรู้	<p>1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (1))</p> <p>2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (2))</p> <p>3) สามารถศึกษาค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดทำกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติและหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการปฏิบัติการจัดการงานบริการอาหารในสถานการณ์จริง</p>	8, 13-15 13-15	20% 20%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
3.ทักษะทางปัญญา	<p>1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (TQF 2.3.1 (2))</p> <p>2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (TQF 2.3.1 (3))</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานการแก้ไข ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา</p>	16	20%
4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.4.1 (1))</p> <p>2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (TQF 2.4.1 (2))</p> <p>3) การมีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (TQF 2.4.1 (4))</p> <p>4) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพ อย่าง ต่อ เนื่อง (TQF 2.4.1 (5))</p>	<p>1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่</p> <p>2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน</p>	2-15	10%
5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้	<p>1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติ หรือ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ ข้อมูล แปล</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม</p>	9-15	20%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>ความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.5.1 (1))</p> <p>2) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF 2.5.1 (3))</p>	<p>ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน</p> <p>3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ</p> <p>4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากรายงานการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน</p>		

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100
B+	79-84
B	73-78
C+	67-72
C	61-66
D+	55-60
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น / การไปแข่งขัน หรือไปงาน ต้องมีบันทึกแจ้งล่วงหน้า)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

บุษราคัม สีดาเหลือง และคณะ. 2562. เอกสารประกอบการเรียนวิชาการจัดการงานบริการอาหาร.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Anthony Strianese & Pamela P.Strianese (2007) Dining Room and Banquet Management 4th edition Delmar Cengage Learning

Bill Hansen & Chris Thomas (2005) Off-Premise Catering Management John Wiley & Sons

Clayton W. Barrows & Tom Powers (2009) Introduction to Management in the Hospitality Industry 9th Editions John Wiley & Sons

Lea R. Dopson, David Hayes & Jack Miller (2008) Food and Beverage Cost Control 4th Editions John Wiley & Sons

Nancy Loman Scanlon (2006) Catering Management 3rd Editions John Wiley & Sons

Patti J. Schock & John M. Stefanelli (2001) On-Premise Catering, John Wiley & Sons.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ข้อมูลออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น <http://www.specialevents.com>

- เอกสารและหนังสือที่เกี่ยวข้องกับการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม, ธุรกิจบริการอาหาร เป็นต้น

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา และ/หรือ โดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน(Focus group)

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอน(ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการ

ปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดย ทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความ สอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผล การเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวาง แผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวน เนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล