

รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)
รหัสวิชา SER 3323 รายวิชา การจัดการการจัดเลี้ยง
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2568

หมวดที่๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา SER 3323การจัดการการจัดเลี้ยง

ชื่อรายวิชาภาษาไทย การจัดการการจัดเลี้ยง

ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Catering Management

๒. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร

บริหารธุรกิจ

๓.๒ ประเภทของรายวิชา

๔.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อ.วรานิษฐ์ พุทธโรจน์รังษี

๔.๒ อาจารย์ผู้สอน

อ.วรานิษฐ์ พุทธโรจน์รังษี

๕. สถานที่ติดต่อ

ห้อง 5642 / E – Mail : Varanit.ph@gmail.com

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ 1/2568

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ 40 คน

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน(Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี

๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน(Co-requisites)(ถ้ามี) ไม่มี

๙. สถานที่เรียน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๑๐.วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ 30 เดือน มิถุนายน 2568

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- ศึกษาหาข้อมูลรูปแบบการจัดเลี้ยงทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการ
- วิธีเข้าสังคมในงานเลี้ยงได้โดยการไปศึกษาดูงานนอกสถานที่เรียน

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

- วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการจัดเลี้ยงและออกแบบงานจัดเลี้ยงได้
- มีความเป็นอิสระด้านความคิดสร้างสรรค์ และนำมาใช้ในการจัดเลี้ยงในอนาคต
- เพื่อนักศึกษาสามารถเข้าใจถึงรูปแบบการจัดเลี้ยงทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการ

หมวดที่๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติงานด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง วิธีการรับรองงานเลี้ยงในโอกาสต่างๆ ทั้งในและนอกสถานที่ ศึกษาในโครงสร้างการบริหารงานของหน่วยงานจัดเลี้ยง ความสัมพันธ์ของแผนก จัดเลี้ยงกับแผนกต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวางแผนและวิธีการจัดทำรายงาน

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน (ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
3 ชั่วโมง x 17สัปดาห์ (51 ชั่วโมง)	ตามความต้องการ ของผู้เรียน และ ตามความเหมาะสม	-	6 ชั่วโมง x 17 สัปดาห์ (102 ชั่วโมง)

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง 5642 ชั้น 4 อาคาร 56 คณะวิทยาการจัดการ

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข 095 553 6966

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) varanit.ph@gmail.com

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ Line : Am98999899

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) : varanit_ph

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑.คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

(๑) กระตุ้นให้ผู้เรียนใช้ดุลยพินิจ ค่านิยม ความมีเหตุผล และกฎเกณฑ์ทางสังคม

(๒) สามารถทำงานเป็นทีมรวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

๑.๒ วิธีการสอน

(๑) กำหนดกฎ กติกาในการเรียนการสอน พร้อมแจ้งให้ผู้เรียนทราบ อาทิ การเข้าชั้นเรียน

การแต่งกาย และพฤติกรรมในขณะที่เรียน

(๒) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับประเด็นการจัดเลี้ยง โดยสอดแทรกด้าน

คุณธรรมและหลักการในการบริการลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน ตลอดจนองค์กรที่ทำงาน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินพฤติกรรมกรรมการเรียน การมีส่วนร่วม และความรับผิดชอบในการงานต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย

(๒) ประเมินพฤติกรรมกรรมการแต่งกาย การปฏิบัติตนในที่สาธารณะอย่างเหมาะสม

(๓) ประเมินจากการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น การเป็นผู้ฟัง และผู้พูดที่ดี

(๔) ประเมินการทำทุจริตในการสอบ

(๕) ประเมินความรับผิดชอบในหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

(๑) มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าของวิชาการและวิชาชีพด้านการจัดเลี้ยง

(๒) มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานเทคนิคและความคิดสร้างสรรค์ ในการทำธุรกิจด้านการจัดเลี้ยง

๒.๒ วิธีการสอน

(๑) อธิบาย บรรยายถึงการจัดเลี้ยงโดยยึดหลักการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

(๒) วิเคราะห์ประเด็นกรณีศึกษาจากการจัดเลี้ยง จากประสบการณ์ของผู้สอนและผู้เรียน

๒.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทุกกิจกรรมในการเรียนการสอนของผู้เรียนรายบุคคล และ
รายกลุ่ม

(๒) การจัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการและนันทนาการแก่สังคมของผู้เรียน ตามที่
ผู้สอนได้กำหนดโจทย์ให้ โดยประเมินทั้งรายบุคคล และรายกลุ่ม

(๓) ทดสอบกลางภาค และปลายภาค โดยเน้นหลักการพัฒนาการทำงานเป็นทีมทั้งจาก
ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติที่ผู้เรียนได้รับจากการทำกิจกรรม

๓.ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

(๑) สามารถสืบค้น จำแนก และวิเคราะห์ข้อมูลหรือสารสนเทศ เพื่อให้เกิดทักษะในการ
แก้ไขปัญหาที่เผชิญในรูปแบบการจัดเลี้ยง

(๒) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถบูรณาการความรู้และประสบการณ์ในการจัดเลี้ยง

๓.๒ วิธีการสอน

(๑) อธิบาย บรรยายหลักการจัดเลี้ยงและรูปแบบต่างๆของการจัดเลี้ยงในงานบริการ โดย
ยึดหลักการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

(๒) วิเคราะห์ กรณีศึกษาประเด็นปัญหาการจัดเลี้ยง จากประสบการณ์ของผู้สอน และ
ผู้เรียน

๓.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทุกกิจกรรมในการเรียนการสอนของผู้เรียนรายบุคคล

(๒) ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าจากสถานการณ์ที่ผู้เรียนได้ประสบจริง โดย
ประเมินเป็นรายบุคคล และรายกลุ่ม

- (๓) ทดสอบกลางภาค และปลายภาค โดยเน้นด้านทักษะในการประยุกต์หลักการทำงาน
เป็นทีม มาผนวกกับสิ่งที่ผู้เรียนได้รับจากการทำกิจกรรมประกอบการเรียนการสอน

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีการคิดปะการต้อนรับและการสื่อสารในงานบริการและเข้าใจถึงการทำงานในการจัด
เลี้ยงมาใช้ประยุกต์กับความต้องการในด้านบริการของบุคคล
- (๒) มีความคิดริเริ่มในการวิเคราะห์ และแสดงความคิดเห็นอย่างสร้างสรรค์
- (๓) มีความรับผิดชอบต่อการพัฒนาตนเองและสังคม

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) มอบหมายงานให้ทำกิจกรรม โครงการที่แสดงถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- (๒) แนะนำแหล่งเรียนรู้ต่างๆ เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติม
- (๓) การพิจารณาการนำเสนอความก้าวหน้า และผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรม โครงการ เป็นราย

กลุ่ม

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินตนเอง สมาชิกในกลุ่ม และต่างกลุ่ม
- (๒) พิจารณาความก้าวหน้าของงาน และการนำเสนอ ตลอดจนพฤติกรรมการทำงานเป็น

ทีม

- (๓) ภาพรวมการแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบของกลุ่มจาก
การทำกิจกรรมเป็นทีม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

(๑) ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในทีมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(๒) เลือกและประยุกต์หลักคณิตศาสตร์และเทคนิคทางสถิติในการจัดทำงบประมาณที่

ได้รับมอบหมาย

(๓) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการรวบรวมข้อมูลและนำเสนอข้อมูลข่าวสารอย่าง

สม่ำเสมอ

๕.๒ วิธีการสอน

(๑) อธิบาย ยกตัวอย่างประกอบเกี่ยวกับการใช้ทักษะในด้านต่างๆ ที่สื่อถึงการทำงานเป็น

ทีมร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

(๒) มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตนเอง และนำมาประยุกต์ใช้กับตนเอง

และทีมงาน โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาของข้อมูล

(๓) นำเสนอโดยผ่านสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศรูปแบบต่างๆ เพื่อให้เป็นรูปธรรม

๕.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) การสื่อสารโดยพฤติกรรมที่นักศึกษาได้แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีมที่ดี

(๒) วิธีการนำเสนอผ่านสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศในรูปแบบที่เหมาะสม

๖. ด้านอื่นๆ

(๑) อ่านหนังสือนอกเวลาเกี่ยวกับธุรกิจในแง่มุมการใช้จิตวิทยา

(๒) ให้นักศึกษาดูคลิป ของธุรกิจ

หมายเหตุ

สัญลักษณ์ หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา
(Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

• แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑	บทนำ - ธุรกิจ Catering คืออะไร - คุณสมบัติของผู้ที่จะทำธุรกิจ Catering	3	- อธิบาย และให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน พร้อมกำหนดเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา - สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - มีเอกสารประกอบการสอนบนออนไลน์ เรียนย้อนหลังได้ตลอดเวลา	อ.วรานิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๒	บทที่ 1 ตลาดของธุรกิจ Catering - กลุ่มลูกค้าที่ให้บริการคือใคร - การจัดเลี้ยงมีกี่ประเภท อะไรบ้าง		-จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet -มีเอกสารประกอบการสอนบนออนไลน์ เรียนย้อนหลังได้ตลอดเวลา	อ.วรานิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๓	บทที่ 2 การวางแผนและบริหารจัดการงานจัดเลี้ยง	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point	อ.วรานิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์

	• วิธีสร้างสรรค์ Theme งานให้โดนใจลูกค้า • การเลือกสถานที่ในการจัดงาน • อุปกรณ์ที่สำคัญในการทำธุรกิจ Catering • การสร้างสรรค์เมนูอาหารให้แปลกใหม่ และมีคุณภาพ • ปัญหาที่ควรระวังทั้งในการเตรียมงานระหว่างงาน และหลังจบงาน		- เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	
๔	บทที่ 3 เรื่องของเงินทุนและผลตอบแทน • จำนวนเงินลงทุน • การบริหารต้นทุนให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด • แหล่งเงินลงทุน • ผลตอบแทนที่ได้รับ		- จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิชฐ์ พุทธโรจน์รังษี
๕	บทที่ 3 เรื่องของเงินทุนและผลตอบแทน • จำนวนเงินลงทุน • การบริหารต้นทุนให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด • แหล่งเงินลงทุน • ผลตอบแทนที่ได้รับ	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิชฐ์ พุทธโรจน์รังษี

๖	บทที่ 4 กลยุทธ์มัดใจลูกค้าและการประชาสัมพันธ์ • วิธีสร้างการบริการให้เกิดความประทับใจ • การประชาสัมพันธ์ให้ธุรกิจเป็นที่รู้จัก	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๗	บทที่ 4 กลยุทธ์มัดใจลูกค้าและการประชาสัมพันธ์ • วิธีสร้างการบริการให้เกิดความประทับใจ • การประชาสัมพันธ์ให้ธุรกิจเป็นที่รู้จัก	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๘	สอบกลางภาค			
๙	บทที่ 5 รูปแบบการจัดงานเลี้ยง • การจัดโต๊ะ • การผสมเครื่องดื่ม • เมนูคานาเบ็ค็อกเทล • รูปแบบการพับผ้าเช็ดปาก	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๑๐	บทที่ 5 รูปแบบการจัดงานเลี้ยง • การจัดโต๊ะ • การผสมเครื่องดื่ม • เมนูคานาเบ็ค็อกเทล • รูปแบบการพับผ้าเช็ดปาก	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์

๑๑	บทที่ 6 คู่แข่งและพันธมิตรของธุรกิจ Catering - คู่แข่งของธุรกิจ Catering คือใคร - พันธมิตรที่ควรมีในการทำธุรกิจ Catering	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๑๒	บทที่ 7 การคัดเลือกและบริหารทีมงานให้มีใจรักการบริการ	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๑๓	บทที่ 8 หัวใจสำคัญของธุรกิจ Catering และอนาคตของธุรกิจ	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๑๔	บทที่ 9 อนาคตของธุรกิจ Catering	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน - จัดการเรียนการสอนแบบ online ด้วย Google Meet	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์
๑๕	นำเสนอผลงานกลุ่มตามที่ได้รับมอบหมาย	3	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รัมย์

๑๖	ศึกษาดูงานนอกสถานที่ งานจัดเลี้ยง	3	เก็บคะแนน	อ.วราณิษฐ์ พุทธโรจน์รังษี
๑๗	สอบปลายภาค			

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10
2	สอบกลางภาค	ตลอดภาคการศึกษา	30
3	นำเสนองานกลุ่มและการศึกษาดูงาน	14/16	20
4	สอบปลายภาค	17	40

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

๑) ธุรกิจจัดเลี้ยง

๒) การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ, ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ

๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ๑) หนังสือเกี่ยวกับ การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ, ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ๑) หนังสือเกี่ยวกับ การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ
- ๒) หนังสือเกี่ยวกับ ธุรกิจบริการ

หมวดที่๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาจัดให้มีการประเมินผลระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ผลการสอบ และภาคปฏิบัติ

๓. การปรับปรุงการสอน

การสัมมนาการเรียนการสอน การเพิ่มของกิจกรรม

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีการตรวจสอบประเมินการเรียนของนักศึกษาโดยจากข้อสอบ การให้คะแนนต่างๆ

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ปรับปรุงรายวิชาทุกๆ 1 ปี

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Program Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม							ความรู้					ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ				ทักษะด้านอื่น ๆ
	ความรับผิดชอบหลัก							ความรับผิดชอบรอง															
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔	

รหัสวิชา																							
SER																							
3321																							
ชื่อ																							
รายวิชา																							
วิชาการ																							
จัดการ																							
การจัด																							
เลี้ยง																							

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ