

**รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)**

**รหัสวิชา SER3323 การจัดการจัดเลี้ยง**

**สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**

**ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2568**

**หมวดที่๑ข้อมูลทั่วไป**

**๑. รหัสและชื่อรายวิชา**

รหัสวิชา SER 3323 การจัดการการจัดเลี้ยง

ชื่อรายวิชาภาษาไทย การจัดการการจัดเลี้ยง

ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Catering Management

**๒. จำนวนหน่วยกิต** 3 หน่วยกิต (3-0-6)

**๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

๓.๑ หลักสูตร บริหารธุรกิจ

๓.๒ ประเภทของรายวิชา บริหารธุรกิจ

**๔.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ ดร มนันยา มีนคร

๔.๒ อาจารย์ผู้สอน ผศ ดร มนันยา มีนคร

**๕. สถานที่ติดต่อ** ห้อง 5642 **/ E – Mail** : pintawan@hotmail.com

**๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน**

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ 1 / 2567

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ 70 คน

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

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

**๙. สถานที่เรียน**  มหาวิทยาลัยราชภัฎสวนสุนันทา

**๑๐.วันที่จัดทำหรือปรับปรุง**  วันที่ 30 เดือน มิย 256**6**

**รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด**

**หมวดที่๒จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**

**๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

* ศึกษาหาข้อมูลรูปแบบการจัดเลี้ยงทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการ
* วิธีเข้าสังคมในงานเลี้ยงได้ โดยการไปศึกษาดูงาน นอกสถานที่เรียน

**๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา**

* วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการจัดเลี้ยงและออกแบบงานจัดเลี้ยงได้
* มีความเป็นอิสระด้านความคิดสร้างสรรค์ และนำมาใช้ในการจัดเลี้ยงในอนาคต
* เพื่อนักศึกษาสามารถเข้าใจถึงรูแปบบการจัดเลี้ยงทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการ

**หมวดที่๓ลักษณะและการดำเนินการ**

**๑. คำอธิบายรายวิชา**

 ศึกษาและปฎิบัติงานด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง วิธีการรับรองงานเลี้ยงในโอกาศต่างๆ ทั้งในและนอกสถานที่ ศึกษาในโครงสร้างการบริหารงานของหน่วยงานจัดเลี้ยง ความสัมพันธ์ของแผนกจัดเลี้ยงกับแผนกต่างๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและวิธีการจัดทำรายงาน

**๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **บรรยาย****(ชั่วโมง)** | **สอนเสริม****(ชั่วโมง)** | **การฝึกปฏิบัติ/งาน****ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)** | **การศึกษาด้วยตนเอง****(ชั่วโมง)** |
| 3 ชั่วโมง x 17สัปดาห์(51 ชั่วโมง) | ตามความต้องการขอผู้เรียน และตามความเหมาะสม | - | 6 ชั่วโมง x 17 สัปดาห์(102 ชั่วโมง) |

**๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล**

 ๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง 5642 ชั้น 4 อาคาร 56คณะวิทยาการจัดการ

 ๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข

 ๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) :

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ Line :

 ๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) :

**หมวดที่๔การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา**

**๑.คุณธรรม จริยธรรม**

**๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา**

 (๑) กระตุ้นให้ผู้เรียนใช้ดุลยพินิจ ค่านิยม ความมีเหตุผล และกฎเกณฑ์ทางสังคม

(๒) สามารถทำงานเป็นทีม รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

**๑.๒ วิธีการสอน**

(๑) กำหนดกฎ กติกาในการเรียนการสอน พร้อมแจ้งให้ผู้เรียนทราบ อาทิ การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย และพฤติกรรมในขณะเรียน

(๒) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับประเด็นการจัดเลี้ยง โดยสอดแทรกด้านคุณธรรมในการบริการทั้งลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน ตลอดจนองค์กรที่ทำงาน

**๑.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินพฤติกรรมการเรียน การมีส่วนร่วม และความรับผิดชอบในภาระงานต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย

(๒) ประเมินพฤติกรรมการแต่งกาย การปฏิบัติตนในที่สาธารณชนอย่างเหมาะสม

(๓) ประเมินจากการรับฟังความคิดเห็นฟังผู้อื่น

(๔) ประเมินการทำทุจริตในการสอบ

(๕) ประเมินความรับผิดชอบในหน้าทีที่ที่ได้รับมอบหมาย

**๒. ความรู้**

**๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา**

 (๑) มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าของวิชาการและวิชาชีพด้านการจัดเลี้ยง

 (๒) มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานเทคนิคและความคิดสร้างสรรค์ ในการทำธุรกิจด้านการจัดเลี้ยง

**๒.๒ วิธีการสอน**

(๑) อธิบาย บรรยายถึงการจัดเลี้ยง โดยยึดหลักการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

(๒) วิเคราะห์ประเด็นกรณีศึกษาจากการจัดเลี้ยงทางจากประสบการณ์ของผู้สอนและผู้เรียน

 **๒.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทุกกิจกรรมในการเรียนการสอนของผู้เรียนรายบุคคล และรายกลุ่ม

(๒) การจัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการและนันทนาการแก่สังคมของผู้เรียน ตามที่ผู้สอนได้กำหนดโจทย์ให้ โดยประเมินทั้งรายบุคคล และรายกลุ่ม

(๓) ทดสอบกลางภาค และปลายภาค โดยเน้นหลักการพัฒนาการทำงานเป็นทีมทั้งจากภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติที่ผู้เรียนได้รับจากการทำกิจกรรม

**๓.ทักษะทางปัญญา**

**๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา**

 (๑) สามารถสืบค้น จำแนก และวิเคราะห์ข้อมูลหรือสารสนเทศ เพื่อให้เกิดทักษะในการแก้ไขปัญหาที่เผชิญในรูปแบบการจัดเลี้ยง

 (๒) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถบูรณาการความรู้และประสบการณ์ในการจัดเลี้ยง

**๓.๒ วิธีการสอน**

(๑) อธิบาย บรรยายหลักการจัดเลี้ยงและรูปแบบต่างๆของการจัดเลี้ยงในงานบริการ โดยยึดหลักการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

(๒) วิเคราะห์ กรณีศึกษาประเด็นปัญหาการการจัดเลี้ยง จากประสบการณ์ของผู้สอน และผู้เรียน

**๓.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑)พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทุกกิจกรรมในการเรียนการสอนของผู้เรียนรายบุคคล

(๒) ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าจากสถานการณ์ที่ผู้เรียนได้ประสบจริง โดยประเมินเป็นรายบุคคล และรายกลุ่ม

(๓) ทดสอบกลางภาค และปลายภาค โดยเน้นด้านทักษะในการประยุกต์หลักการทำงานเป็นทีม มาผนวกกับสิ่งที่ผู้เรียนได้รับจากการทำกิจกรรมประกอบการเรียนการสอน

**๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

**๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

 (๑) มีการศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารในงานบริการและเข้าใจถึงการทำงานในการจัดเลี้ยงมาใช้ประยุกต์กับความต้องการในด้านบริการของบุคคล

 (๒) มีความคิดริเริ่มในการวิเคราะห์ และแสดงความคิดเห็นอย่างสร้างสรรค์

 (๓) มีความรับผิดชอบต่อการพัฒนาตนเองและสังคม

**๔.๒ วิธีการสอน**

(๑) มอบหมายงานให้ทำกิจกรรมโครงการที่แสดงถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่น

(๒) แนะนำแหล่งเรียนรู้ต่างๆ เพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติม

(๓) การพิจารณาการนำเสนอความก้าวหน้า และผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมโครงการ เป็นรายกลุ่ม

**๔.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินตนเอง สมาชิกในกลุ่ม และต่างกลุ่ม

(๒) พิจารณาความก้าวหน้าของงาน และการนำเสนอ ตลอดจนพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม

(๓) ภาพรวมการแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของกลุ่มจากการทำกิจกรรมเป็นทีม

**๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

**๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา**

 (๑) ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในทีมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

 (๒) เลือกและประยุกต์หลักคณิตศาสตร์และเทคนิคทางสถิติในการจัดทำงบประมาณที่ได้รับมอบหมาย

 (๓) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการรวบรวมข้อมูลและนำเสนอข้อมูลข่าวสารอย่างสม่ำเสมอ

**๕.๒ วิธีการสอน**

(๑) อธิบาย ยกตัวอย่างประกอบเกี่ยวกับการใช้ทักษะในด้านต่างๆ ที่สื่อถึงการทำงานเป็นทีมร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

(๒) มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตนเอง และนำมาประยุกต์ใช้กับตนเอง และทีมงาน โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาของข้อมูล

(๓) นำเสนอโดยผ่านสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศรูปแบบต่างๆ เพื่อให้เป็นรูปธรรม

**๕.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) การสื่อสารโดยพฤติกรรมที่นักศึกษาได้แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีมที่ดี

(๒) วิธีการนำเสนอผ่านสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศในรูปแบบที่เหมาะสม

**๖. ด้านอื่นๆ**

(๑) อ่านหนังสือนอกเวลา เกี่ยวกับ ธุรกิจ ในแง่มุมใช้ จิตวิทยา

(๒) ให้นักศึกษาดูคลิป ของธุรกิจ

**หมายเหตุ**

สัญลักษณ์ หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฎอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

**หมวดที่๕แผนการสอนและการประเมินผล**

* **แผนการสอน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **สัปดาห์ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **จำนวน(ชม.)** | **กิจกรรมการเรียน** **การสอน/สื่อที่ใช้**  | **ผู้สอน** |
| ๑ | บทนำ * ธุรกิจ Catering คืออะไร
* คุณสมบัติของผู้ที่จะทำธุรกิจ Catering
 | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning | อ มนันยา |
| ๒ | บทที่ 1 ตลาดของธุรกิจ Catering* กลุ่มลูกค้าที่ให้บริการคือใคร
* การจัดเลี้ยงมีกี่ประเภท อะไรบ้าง
 |  | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๓ | บทที่ 2 การวางแผนและบริหารจัดการงานจัดเลี้ยง* วิธีสร้างสรรค์ Theme งานให้โดนใจลูกค้า
* การเลือกสถานที่ในการจัดงาน
* อุปกรณ์ที่สำคัญในการทำธุรกิจ Catering
* การสร้างสรรค์เมนูอาหารให้แปลกใหม่ และมีคุณภาพ
* ปัญหาที่ควรระวังทั้งในการเตรียมงานระหว่างงาน และหลังจบงาน
 | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๔ | บทที่ 3 เรื่องของเงินทุนและผลตอบแทน* จำนวนเงินลงทุน
* การบริหารต้นทุนให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด
* แหล่งเงินลงทุน
* ผลตอบแทนที่ได้รับ
 |  | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๕ | บทที่ 3 เรื่องของเงินทุนและผลตอบแทน* จำนวนเงินลงทุน
* การบริหารต้นทุนให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด
* แหล่งเงินลงทุน
* ผลตอบแทนที่ได้รับ
 | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๖ | บทที่ 4 กลยุทธ์มัดใจลูกค้าและการประชาสัมพันธ์* วิธีสร้างการบริการให้เกิดความประทับใจ

การประชาสัมพันธ์ให้ธุรกิจเป็นที่รู้จัก | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๗ | บทที่ 4 กลยุทธ์มัดใจลูกค้าและการประชาสัมพันธ์* วิธีสร้างการบริการให้เกิดความประทับใจ

การประชาสัมพันธ์ให้ธุรกิจเป็นที่รู้จัก | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๘ | **สอบกลางภาค** |  |  | อ มนันยา |
| ๙ | บทที่ 5 รูปแบบการจัดงานเลี้ยง* การจัดโต๊ะ
* การผสมเครื่องดื่ม
* เมนูคานาเป้ค็อกเทล
* รูปแบบการพับผ้าเช็ดปาก
 | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๑๐ | บทที่ 5 รูปแบบการจัดงานเลี้ยง* การจัดโต๊ะ
* การผสมเครื่องดื่ม
* เมนูคานาเป้ค็อกเทล
* รูปแบบการพับผ้าเช็ดปาก
 | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๑๑ | บทที่ 6 คู่แข่งและพันธมิตรของธุรกิจ Catering * คู่แข่งของธุรกิจ Catering คือใคร
* พันธมิตรที่ควรมีในการทำธุรกิจ Catering
 | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๑๒ | บทที่ 7 การคัดเลือกและบริหารทีมงานให้มีใจรักการบริการ | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๑๓ | บทที่ 8 หัวใจสำคัญของธุรกิจ Catering และอนาคตของธุรกิจ | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๑๔ | บทที่ 9 อนาคตของธุรกิจ Catering | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๑๕ | นำเสนองานกลุ่มตามที่ได้รับมอบหมาย  | 3 | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๑๖ | ศึกษาดูงานนอกสถานที่ งานจัดเลี้ยง | **3** | จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning  | อ มนันยา |
| ๑๗ | **สอบปลายภาค** |  |  |  |

**๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ผลการเรียนรู้** | **วีธีการประเมินผลการเรียนรู้** | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | **สัดส่วน****ของการประเมินผล** |
|  |  |  |  |
| 1 | การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน  | ตลอดภาคการศึกษา | 10 |
| 2 | กลางภาค | ตลอดภาคการศึกษา | 30 |
| 3 | นำเสนองานกลุ่มและการศึกษาดูงาน | 14/16 | 20 |
| 4 | สอบปลายภาค | 17 | 40 |

**หมวดที่๖ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**

**๑. ตำราและเอกสารหลัก**

๑) ธุรกิจจัดเลี้ยง

 ๒) การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ,ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ

**๒.เอกสารและข้อมูลสำคัญ**

 ๑) หนังสือเกี่ยวกับ การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ,

**๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ**

 ๑) หนังสือเกี่ยวกับ การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ

 ๒) หนังสือเกี่ยวกับ ธุคกิจบริการ

**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 (Programme Specification) มคอ. ๒**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายวิชา** | **คุณธรรม จริยธรรม** | **ความรู้** | **ทักษะทางปัญญา** | **ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | **ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | **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** **ชื่อรายวิชา**  วิชาการจัดการการจัดเลี้ยง |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ