



รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)

รหัสวิชา SER3323 การจัดการจัดเลี้ยง

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2569

หมวดที่๑ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา SER 3323 การจัดการการจัดเลี้ยง

ชื่อรายวิชาภาษาไทย การจัดการการจัดเลี้ยง

ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Catering Management

๒. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร บริหารธุรกิจ

๓.๒ ประเภทของรายวิชา

๔.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ ดร มั่นยา มั่นคร

๔.๒ อาจารย์ผู้สอน ผศ ดร มั่นยา มั่นคร และทีมอาจารย์

๕. สถานที่ติดต่อ

ห้อง 5642 / E – Mail : Mananya.me@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ 1 / 2569

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ประมาณ 70 คน

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

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

๙. สถานที่เรียน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๑๐.วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ 30 เดือน มิย 2566

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่๒จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- ศึกษาหาข้อมูลรูปแบบการจัดเลี้ยงทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการ
- วิธีเข้าสังคมในงานเลี้ยงได้ โดยการไปศึกษาดูงาน นอกสถานที่เรียน

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

- วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการจัดเลี้ยงและออกแบบงานจัดเลี้ยงได้
- มีความเป็นอิสระด้านความคิดสร้างสรรค์ และนำมาใช้ในการจัดเลี้ยงในอนาคต
- เพื่อนักศึกษาสามารถเข้าใจถึงรูปแบบการจัดเลี้ยงทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการ

หมวดที่๓ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติงานด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง วิธีการรับรองงานเลี้ยงในโอกาสต่างๆ ทั้งในและนอกสถานที่ ศึกษาในโครงสร้างการบริหารงานของหน่วยงานจัดเลี้ยง ความสัมพันธ์ของแผนกจัดเลี้ยงกับแผนกต่างๆ ที่เกี่ยวข้องการวางแผนและวิธีการจัดทำรายงาน

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 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 และพฤติกรรมในขณะที่เรียน
- (๒) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับประเด็นการจัดเลี้ยง โดยสอดแทรกด้านคุณธรรมในการบริการทั้งลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน ตลอดจนองค์กรที่ทำงาน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินพฤติกรรมกรรมการเรียน การมีส่วนร่วม และความรับผิดชอบในภาระงานต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย
- (๒) ประเมินพฤติกรรมกรรมการแต่งกาย การปฏิบัติตนในที่สาธารณะอย่างเหมาะสม

- (๓) ประเมินจากการรับฟังความคิดเห็นจากผู้อื่น
- (๔) ประเมินการทำทุจริตในการสอบ
- (๕) ประเมินความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าของวิชาการและวิชาชีพด้านการจัดเลี้ยง
- (๒) มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานเทคนิคและความคิดสร้างสรรค์ ในการทำธุรกิจ

ด้านการจัดเลี้ยง

๒.๒ วิธีการสอน

- (๑) อธิบาย บรรยายถึงการจัดเลี้ยง โดยยึดหลักการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- (๒) วิเคราะห์ประเด็นกรณีศึกษาจากการจัดเลี้ยงทางจากประสบการณ์ของผู้สอนและผู้เรียน

๒.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทุกกิจกรรมในการเรียนการสอนของผู้เรียนรายบุคคล และรายกลุ่ม
- (๒) การจัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการและนันทนาการแก่สังคมของผู้เรียน ตามที่ผู้สอนได้

กำหนดโจทย์ให้ โดยประเมินทั้งรายบุคคล และรายกลุ่ม

- (๓) ทดสอบกลางภาค และปลายภาค โดยเน้นหลักการพัฒนาการทำงานเป็นทีมทั้งจากภาคทฤษฎี

และภาคปฏิบัติที่ผู้เรียนได้รับจากการทำกิจกรรม

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถสืบค้น จำแนก และวิเคราะห์ข้อมูลหรือสารสนเทศ เพื่อให้เกิดทักษะในการแก้ไขปัญหา

ที่เผชิญในรูปแบบการจัดเลี้ยง

(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) มีการสืบทอดการต้อนรับและการสื่อสารในงานบริการและเข้าใจถึงการทำงานในการจัดเลี้ยงมาใช้ประยุกต์กับความต้องการในด้านบริการของบุคคล

(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) ภาพรวมการแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของกลุ่มจากการทำ

กิจกรรมเป็นทีม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- (๑) ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในทีมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (๒) เลือกและประยุกต์หลักคณิตศาสตร์และเทคนิคทางสถิติในการจัดทำงบประมาณที่ได้รับ

มอบหมาย

- (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

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่๕แผนการสอนและการประเมินผล

• แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑	บทนำ - ธุรกิจ Catering คืออะไร - คุณสมบัติของผู้ที่จะทำธุรกิจ Catering	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นนยา
๒	บทที่ 1 ตลาดของธุรกิจ Catering - กลุ่มลูกค้าที่ให้บริการคือใคร - การจัดเลี้ยงมีกี่ประเภทอะไรบ้าง		จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นนยา

๓	บทที่ 2 การวางแผนและบริหาร จัดการงานจัดเลี้ยง • วิธีสร้างสรรค์ Theme งานให้โดนใจลูกค้า • การเลือกสถานที่ในการ จัดงาน • อุปกรณ์ที่สำคัญในการ ทำธุรกิจ Catering • การสร้างสรรค์ เมนูอาหารให้แปลก ใหม่ และมีคุณภาพ • ปัญหาที่ควรระวังทั้งใน การเตรียมงานระหว่าง งาน และหลังจบงาน	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นนยา
๔	บทที่ 3 เรื่องของเงินทุนและ ผลตอบแทน • จำนวนเงินลงทุน • การบริหารต้นทุนให้อยู่ ในเกณฑ์ที่กำหนด • แหล่งเงินทุน • ผลตอบแทนที่ได้รับ		จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นนยา
๕	บทที่ 3 เรื่องของเงินทุนและ ผลตอบแทน • จำนวนเงินลงทุน • การบริหารต้นทุนให้อยู่ ในเกณฑ์ที่กำหนด • แหล่งเงินทุน • ผลตอบแทนที่ได้รับ	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นนยา

๖	บทที่ 4 กลยุทธ์มัดใจลูกค้าและ การประชาสัมพันธ์ • วิธีสร้างการบริการให้ เกิดความประทับใจ การประชาสัมพันธ์ให้ ธุรกิจเป็นที่รู้จัก	3	จัดการเรียนรู้แบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๗	บทที่ 4 กลยุทธ์มัดใจลูกค้าและ การประชาสัมพันธ์ • วิธีสร้างการบริการให้ เกิดความประทับใจ การประชาสัมพันธ์ให้ ธุรกิจเป็นที่รู้จัก	3	จัดการเรียนรู้แบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๘	สอบกลางภาค			
๙	บทที่ 5 รูปแบบการจัดงานเลี้ยง • การจัดโต๊ะ • การผสมเครื่องดื่ม • เมนูคานาเป่ค็อกเทล • รูปแบบการพับผ้าเช็ด ปาก	3	จัดการเรียนรู้แบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๑๐	บทที่ 5 รูปแบบการจัดงานเลี้ยง • การจัดโต๊ะ • การผสมเครื่องดื่ม • เมนูคานาเป่ค็อกเทล • รูปแบบการพับผ้าเช็ด ปาก	3	จัดการเรียนรู้แบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา

๑๑	บทที่ 6 คู่แข่งและพันธมิตรของธุรกิจ Catering - คู่แข่งของธุรกิจ Catering คือใคร - พันธมิตรที่ควรมีในการทำธุรกิจ Catering	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๑๒	บทที่ 7 การคัดเลือกและบริหารทีมงานให้มีใจรักการบริการ	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๑๓	บทที่ 8 หัวใจสำคัญของธุรกิจ Catering และอนาคตของธุรกิจ	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๑๔	บทที่ 9 อนาคตของธุรกิจ Catering	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๑๕	นำเสนองานกลุ่มตามที่ได้รับมอบหมาย	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๑๖	ศึกษาดูงานนอกสถานที่ งานจัดเลี้ยง	3	จัดการเรียนการสอนแบบ Hyflex Learning	อ มั่นยา
๑๗	สอบปลายภาค			

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10
2	กลางภาค	ตลอดภาคการศึกษา	30

3	นำเสนองานกลุ่มและการศึกษาดูงาน	14/16	20
4	สอบปลายภาค	17	40

หมวดที่๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

๑) กุลพร ภักดีภูมิ. (2562). การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

๒) พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนพานนท์. (2561). การจัดเลี้ยง (Banquet Management). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

๒.เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ๑) หนังสือเกี่ยวกับ การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ
- ๒) วิวรรณ วงศ์อรุณ. (2568). การจัดการการผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ๓) ทองรวี ศิลาน้อย. (2567). การจัดการและการดำเนินงานจัดเลี้ยง. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ๑) หนังสือเกี่ยวกับ การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ
- ๒) หนังสือเกี่ยวกับ ธุรกิจบริการ

หมวดที่๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาจัดให้มีการประเมินผลระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ผลทดสอบ 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	ทักษะด้านอื่นๆ
					ความรับผิดชอบหลัก	

[illegible]

จัดกา																							
รการ																							
จัด																							
เลี้ยง																							

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ