



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา

รหัสวิชา 08-112-203 ชื่อวิชา การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Services and Operation)

หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม

ตรวจแล้ว

ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์จตุติมา บุญมี
สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	2
หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ	2
หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	3
หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล	5
หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	8
หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	8

ครุฑแก้ว

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขต / คณะ / สาขา วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา

08-112-203 การดำเนินงานและบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Services and Operation)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

กรวาทแล้ว

3. หลักสูตรและกลุ่ม(กลุ่มความรู้/กลุ่มทักษะ/กลุ่มวิชา/วิชาเลือกเสรี)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์จตุมา บุญมี สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ผู้สอน อาจารย์จตุมา บุญมี สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
อาจารย์ประจำวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2556 / ชั้นปีที่1,2 เทียบโอน

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

อาคารเรียนรวมและปฏิบัติการ วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 30 กันยายน 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ วิธีการ ประเภทของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.2 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมอุปกรณ์ การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.3 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจมารยาทของพนักงานบริการ ฝึกปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

- 2.1 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจความหมายและความสำคัญของการดำเนินงานอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.2 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจหลักและวิธีการในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.3 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจอุปกรณ์และขั้นตอนในการผลิตและให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.4 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับบุคลิกและลักษณะที่ดีของพนักงานให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.5 เพื่อให้ศึกษาฝึกปฏิบัติการจัดให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.6 เพื่อให้ศึกษาจัดกิจกรรมเกี่ยวกับการจัดให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการ วิธีการ ประเภทของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมอุปกรณ์ การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทของพนักงานบริการ ฝึกปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม

Principles, methods, and types of food and beverage service; preparing equipment; setting tables; service procedures on food and beverage; etiquette of service personnel; practicing food and beverage service

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	ปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
30 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมง	ไม่มี

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- ชั่วโมงการสอน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาและการให้คำปรึกษาผ่านอีเมลล์และเฟสบุ๊คโดยแจ้งให้นักศึกษาทราบในชั่วโมงแรกของการสอน

ครบแล้ว

4.แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา
(Curriculum Mapping)

1. คุณธรรม จริยธรรม							2. ความรู้								3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ														
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4											
	○							●									●																						

●ความรับผิดชอบหลัก ○ความรับผิดชอบรอง

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรมจริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

○1.1.2 มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

1.2 วิธีสอน

1.2.1 ปลุกฝังให้นักศึกษามีวินัยโดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

1.2.2 กำหนดงานเป็นกลุ่มย่อย เน้นความมีส่วนร่วม และแสดงความคิดเห็น

1.2.3 จัดกิจกรรมส่งเสริมให้เกิดจิตสำนึกในการมีคุณธรรมจริยธรรม

1.2.4 ให้การยกย่องชมเชยผู้ที่มีความซื่อสัตย์ เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดี

1.2.5 กำหนดระเบียบลงโทษผู้ทุจริตการสอบ

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียนของนักศึกษาและเวลาการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

1.3.2 ประเมินจากผลงานกลุ่มและความมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงาน

1.3.3 ความเอื้อเฟื้อหรือความมีน้ำใจต่อเพื่อนและครูอาจารย์

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

●2.1.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

2.2 วิธีสอน

2.2.1 ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบโดยให้ความรู้ทางด้านทฤษฎีควบคู่กับการปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง

ทราจแล้ว

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 การทดสอบย่อย

2.3.2 การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

2.3.3 ประเมินจากงานที่มอบหมายนักศึกษา

2.3.4 ประเมินจากการนำเสนอผลงาน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 3.1.3 มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและจากศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 กรณีศึกษาทางการโรงแรมและการท่องเที่ยวโครงการงานวิจัย และกำหนดให้นักศึกษาวางแผนการทำงานเป็นทีม

3.2.2 มีการอภิปรายเพื่อสรุปประเด็นผลการศึกษาและปัญหาที่เกิดขึ้น รวมทั้งการเสนอแนวทางการแก้ไข

3.2.3 เน้นถึงศาสตร์และศิลป์ รวมถึงรูปแบบในการนำเสนอผลงาน และให้นักศึกษาได้มีการนำเสนอผลงานจริง

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 ประเมินจากการนำเสนอโครงการ รายงานการวิจัย อภิปรายกรณีศึกษา

3.3.2 ประเมินจากการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ โดยออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาแก้ปัญหา อธิบายแนวคิดการแก้ปัญหา และวิธีการแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา ซึ่งจะต้องหลีกเลี่ยงข้อสอบที่เป็นการเลือกตอบที่ถูกมาคำตอบเดียวจากกลุ่มคำตอบที่ให้มา

3.3.3 ประเมินจากผลงานและการปฏิบัติงานของนักศึกษา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการ
ไม่มี4.2 วิธีการสอน
ไม่มี4.3 วิธีการประเมินผล
ไม่มี

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
ไม่มี5.2 วิธีการสอน
ไม่มี5.3 วิธีการประเมินผล
ไม่มี**ครบแล้ว**

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ท-ป	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้(ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำและสร้างความเข้าใจใน กระบวนการเรียนการสอน การ วัดผล การประเมินผล และ กิจกรรมต่าง ๆ ตลอดภาค การศึกษา บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็น สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี
2	บทที่ 2 การบริหารฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม	2-2	กิจกรรม บรรยาย ยกตัวอย่าง ตำแหน่งในงานฝ่ายงาน อาหารและเครื่องดื่ม สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี
3-4	บทที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่ม	4-4	กิจกรรม บรรยาย แสดงความ คิดเห็น ยกตัวอย่างชนิด อาหารและเครื่องดื่ม ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี
5	บทที่ 4 อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	2-2	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็นยกตัวอย่าง อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี

ตรวจแล้ว

6-7	บทที่ 5 สุขอนามัยและความปลอดภัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4-4	กิจกรรม บรรยาย แสดงความคิดเห็น การทำงานกลุ่ม สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี
8	บทที่ 6 การจัดโต๊ะอาหาร	2-2	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบเรียนรู้ร่วมกัน แสดงความคิดเห็นฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหาร สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี
9	สอบกลางภาค	(3)		
10-11	บทที่ 7 หลักวิธีและรูปแบบการบริการอาหาร	4-4	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบเรียนรู้ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น ยกตัวอย่างรูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี
12-13	บทที่ 8 กระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหาร ทราจแล้ว	4-4	กิจกรรม บรรยาย แสดงความคิดเห็น ฝึกปฏิบัติการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ทดสอบย่อยครั้งที่ 2 สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี
14	บทที่ 9 การพัฒนางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และเทคนิคการเพิ่มยอดขาย	2-2	กิจกรรม บรรยาย แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี

15	บทที่ 10 ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2-2	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็น สื่อการสอน เอกสาร, power point, ใบงาน	อาจารย์จตุมา บุญมี
16	บทที่ 11 คุณลักษณะของพนักงานบริการ	2-2	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็น สื่อการสอน เอกสาร, power point	อาจารย์จตุมา บุญมี
17	สอบปลายภาค	(3)		
	รวมชั่วโมงสอน	60		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	คุณธรรม จริยธรรม	- การเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10%
2	ความรู้	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 - สอบกลางภาค การทำงานกลุ่ม - สอบปลายภาค	3 9 7 17	10% 20% 20% 30%
3	ทักษะทางปัญญา	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 2	12	10%
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
5	ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
		รวม		100%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

ฉลองศรี พิมลสมพงศ์. การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: 2555.

ชุติมา จักรจรัส. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพมหานคร: 2554.

2. เอกสารข้อมูลสำคัญ

ฐานข้อมูลร้านอาหาร เข้าถึงได้จาก <http://www.tourismthailand.org/ร้านอาหาร>

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

เว็บไซต์ที่เกี่ยวกับหัวข้อในประมวลรายวิชา เช่น wikipediaคำอธิบายศัพท์, เว็บไซต์เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- ผลการสอบ
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

การทวนสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ

ครบถ้วน