



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

HOS221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Service Management) 3(2-2-5)

วิชาบังคับร่วม	ไม่มี		
วิชาบังคับก่อน	ไม่มี		
ภาคการศึกษา	2/2567		
กลุ่ม	01,02,03,04		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพเลือก) ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐชสรณ์ จุลตามระ	☒ อาจารย์ประจำ	
อาจารย์ผู้สอน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐชสรณ์ จุลตามระ	☒ อาจารย์ประจำ	☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง	☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	3 มกราคม 2568		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความสามารถดังนี้

- 1.1 อธิบายเกี่ยวกับโครงสร้างงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การแบ่งสายงานบริการ ภาระหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากร ประเภทของการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม และรูปแบบการบริการที่แตกต่างกันได้
- 1.2 จำแนกประเภทรายการอาหารและเครื่องดื่ม ใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.3 ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานที่ถูกต้องได้
- 1.4 จัดการและแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้าตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม
- 1.5 รับรู้เรื่องของคุณธรรม จริยธรรม และการมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. คำอธิบายรายวิชา

โครงสร้างแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม การแบ่งสายงานบริการและการหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากร รวมถึงประเภทของภัตตาคารและรูปแบบการบริการอาหาร เครื่องมือเครื่องใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมความพร้อมของห้องอาหารก่อนเปิดให้บริการ ขั้นตอนการปฏิบัติและให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การประสานงานระหว่างงานบริการและ

งานครัว การให้บริการรูมเซอร์วิส สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน การจัดการและแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้าได้
เหมาะสมกับสถานการณ์ ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการและสถานการณ์จริง

Course Description

The structure of food and beverage department along with staff key responsibilities, type of restaurant and service, food and beverage equipment, preparation of restaurant before service, service procedures, coordination between service and kitchen area, provide room service, restaurant hygiene, sanitation and safety, handling guests' complaints and problem solving procedures, practice in both laboratory and real situations.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี6.....ชั่วโมง/สัปดาห์



e-mail : chatchasorn.k@rsu.ac.th



Facebook :



Line :



อื่น ระบุ.....

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

นักศึกษาสามารถ

- 4.1 เข้าใจระบบ หน้าที่ความรับผิดชอบ และกระบวนการทำงานของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในองค์กรต่างๆ ได้
- 4.2 วางแผนและพัฒนาการบริการให้เป็นไปตามประเภทของการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม และรูปแบบการบริการได้
- 4.3 วางแผนการจัดการบริการให้เป็นไปตามประเภทของรายการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 4.4 บริหารและจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.5 ใช้ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการได้
- 4.6 จัดการและแก้ไขข้อร้องเรียนของผู้รับบริการตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม
- 4.7 เรียนรู้และตระหนักในเรื่องของคุณธรรม จริยธรรม และการมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นทรัพยากรบุคคลที่มีคุณค่าต่อองค์กร

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
.12	มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ	• สอดแทรกเนื้อหาด้านจิตวิทยาบริการ และปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพด้วยวิธีการบรรยาย ถามตอบ ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงและยกตัวอย่าง • การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย • สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาบทเรียน โดยการบรรยายและยกตัวอย่าง เน้นเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพและความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในการให้บริการ มอบหมายโครงการกลุ่ม	• การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ • ประเมินจากคุณภาพของการอภิปรายกลุ่มย่อย • ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน • การทดสอบย่อย • การสังเกตพฤติกรรมและคุณภาพของโครงการกลุ่ม

○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถจัดการกับปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพตามแนวทางธรรมาธิปไตย	- สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงงานโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน และความไม่ละโมภ - ให้แนวคิดพร้อมยกตัวอย่างเหตุการณ์ปัจจุบัน เพื่อการนำไปใช้ในกิจกรรมการเรียนการสอน - ให้การยกย่องชมเชยผู้ที่มีความซื่อสัตย์เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดี - กำหนดระเบียบรางวัลโทษผู้ทุจริตการสอบ	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนและระหว่างการทำโครงงานถึงการมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงาน ความเอื้อเฟื้อหรือความมีน้ำใจต่อเพื่อนและอาจารย์
1.3	มีความรับผิดชอบในหน้าที่เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาภาวะผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น	- สอดแทรกเนื้อหาเรื่องภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม ด้วยการยกตัวอย่างและถ่ายทอดประสบการณ์ตรง - มอบหมายงานกลุ่มและโครงการกลุ่ม - ให้การยกย่องชมเชยผู้ที่มีภาวะผู้นำที่ดีเพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับผู้อื่น	- สังเกตและประเมินจากพฤติกรรมเมื่อต้องทำงานเป็นทีม - ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียนที่มีต่อผู้อื่น
1.4	มีวินัยในการทำงานและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม	- สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม - สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงงานโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน - ให้แนวคิดพร้อมยกตัวอย่างเหตุการณ์ปัจจุบัน เพื่อการนำไปใช้ในกิจกรรมการเรียนการสอน - ปลูกฝังให้นักศึกษามีวินัยโดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงต่อเวลาตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	- สังเกตพฤติกรรมการส่งงานจะต้องเป็นไปตามกำหนดเวลา เพื่อฝึกให้นักศึกษารับผิดชอบต่องาน สามารถทำงานร่วมกัน กับผู้อื่นและมีความตรงต่อเวลา - ประเมินจากเวลาการเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย และเวลาการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากผลงานกลุ่มและความมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงาน

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง	- บรรยาย ถามตอบ - การให้ทำแบบฝึกหัดท้ายบท - การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย เพื่อให้เห็นความคิดเห็นที่มีการบูรณาการความรู้กับศาสตร์ต่างๆ - มอบหมายงานกลุ่มให้ค้นคว้าเพิ่มเติมและ	- การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ - การตอบแบบฝึกหัดท้ายบท - ประเมินจากคุณภาพของการอภิปรายกลุ่มย่อย - ประเมินจากการให้ความร่วมมือและ

		นำเสนอหน้าชั้นเรียน • มอบหมายโครงงานกลุ่มเชิงบูรณาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่สำคัญกับวิชาชีพ • การสาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ	คุณภาพการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย • การมีส่วนร่วมและคุณภาพของโครงงานกลุ่ม • การทดสอบย่อย • การสอบภาคปฏิบัติ • การสอบข้อเขียนปลายภาค
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	มีความรู้ในสาขาการจัดการโรงแรมและการบริการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลก	• สอนโดยอ้างอิงเกณฑ์และเนื้อหาสาระของมาตรฐานอาเซียน ด้วยวิธีการบรรยายถามตอบ ยกตัวอย่างสถานการณ์ปัจจุบันและสอดแทรกประสบการณ์ตรง • การให้ทำแบบฝึกหัดท้ายบท • การสาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ • การศึกษาดูงานนอกสถานที่และอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ มารยาทการ“ ฌ ”รับประทานอาหารแบบตะวันตก สถานประกอบการโรงแรมระดับ ดาว 5-4 • ศึกษาและเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง	• การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ • ประเมินจากการตอบ แบบฝึกหัดท้ายบท • การมีส่วนร่วมและคุณภาพของโครงงานกลุ่ม • การทดสอบย่อย • การสอบภาคปฏิบัติ • สังเกตการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมจากการเรียนรู้และอบรมเชิงปฏิบัติการ • การสอบข้อเขียนปลายภาค
2.3	มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อการแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ	• สอดแทรกเนื้อหาข้อมูลสถิติที่จะเป็นประโยชน์ต่องานอาชีพ • แนะนำแหล่งสืบค้นข้อมูลสถิติและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง • มอบหมายให้สืบค้นข้อมูลสถิติที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาอภิปรายกลุ่มย่อย • สอนโดยสอดแทรกเรื่องกระบวนการและเทคนิคการวิจัย พร้อมชี้แนะแนวทางการต่อยอดองค์ความรู้เพื่องานอาชีพในอนาคต	• การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ • ประเมินจากคุณภาพของการอภิปรายกลุ่มย่อย

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขได้อย่างเหมาะสมทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก	• สอนแบบบรรยายถามตอบ • การให้ทำแบบฝึกหัด • การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อยเพื่อให้แสดงออกถึงแนวคิดในการวิเคราะห์ปัญหาและการเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันปัญหา • มอบหมายงานกลุ่มให้ค้นคว้าเพิ่มเติมและนำเสนอหน้าชั้นเรียน	• การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ • ประเมินจากการตอบแบบฝึกหัดท้ายบท • ประเมินจากคุณภาพของการอภิปรายกลุ่มย่อย • ประเมินจากการให้ความร่วมมือและคุณภาพการนำเสนองานที่

		● มอบหมายโครงการกลุ่มเพื่อให้ได้เรียนรู้ถึงการวิเคราะห์ปัญหา ความขัดแย้ง เพื่อหาทางแก้ไขและป้องกันปัญหา ● การสาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ	ได้รับมอบหมาย ● ความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหา การจัดการความขัดแย้ง การหาแนวทางแก้ไขและป้องกันปัญหาในการจัดโครงการกลุ่ม ● การทดสอบย่อย ● การสอบภาคปฏิบัติ ● การสอบข้อเขียนปลายภาค
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.2	มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีภาคปฏิบัติไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม	● สอนแบบบรรยาย ถามตอบ การยกตัวอย่างและถ่ายทอดประสบการณ์ตรง ● การให้ทำแบบฝึกหัด ● การสาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ ● มอบหมายโครงการกลุ่มโดยให้มีการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่บุคคลภายนอกจริง	● การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● การตอบแบบฝึกหัดท้ายบท ● การทดสอบย่อย ● การสอบภาคปฏิบัติ ● การประเมินจากคุณภาพการจัดโครงการ
3.3	มีความสามารถในการประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล	● สอนแบบบรรยาย ถามตอบ การยกตัวอย่างและถ่ายทอดประสบการณ์ตรง โดยสอดแทรกเรื่องนวัตกรรมบริการ ● การสาธิตและฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่จัดเป็นนวัตกรรมบริการ เพื่อให้เกิดทักษะและความชำนาญ ● สืบค้นข้อมูลและเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง	● การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● ประเมินจากการพัฒนาความสามารถในการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.2	มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับรากฐานทางสังคมไทย	● สอนโดยอ้างอิงเกณฑ์และเนื้อหาสาระของมาตรฐานอาเซียน ด้วยวิธีการบรรยาย ถามตอบ ยกตัวอย่าง และสอดแทรกประสบการณ์ตรง จรรยาและมารยาทของผู้ให้บริการที่พึงปฏิบัติต่อบุคคลอื่น ● ให้แสดงบทบาทสมมติการให้บริการที่โต๊ะอาหารแบบเต็มรูปแบบโดยใช้บทสนทนาเป็นภาษาอังกฤษ ● มอบหมายโครงการที่มีลักษณะส่งเสริมทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ รวมถึงการให้แสดงออก	● การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● ประเมินความถูกต้องจากการแสดงท่าทางและการใช้ภาษาจากการแสดงบทบาทสมมติ ● พฤติกรรมการปฏิบัติต่อบุคคลอื่นและความรับผิดชอบในการจัดโครงการกลุ่ม ● ประเมินจากความคิดสร้างสรรค์และแนวโน้มการพัฒนาทางวิชาชีพที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันของ

		ถึงความคิดสร้างสรรค์และแนวโน้มนการพัฒนาทางวิชาชีพที่สอดคล้องกับรากฐานทางสังคมไทย	สังคมไทยในการจัดโครงการกลุ่ม ● การสอบภาคปฏิบัติ ● การสอบข้อเขียนปลายภาค
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม	● ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการทำงานเป็นทีม และให้คำแนะนำเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาของกลุ่ม เพื่อให้นักศึกษาสามารถบรรลุเป้าหมายของงานกลุ่มและโครงการกลุ่มได้อย่างราบรื่น	● สังเกตพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม ● ประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการทำงานเป็นทีม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.2	มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม	● สอนแบบบรรยาย ถามตอบ โดยสอดแทรกเรื่องพฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม รวมถึงเทคนิควิธีการสื่อสารกับชาวต่างชาติอย่างมีจรรยาบรรณและมารยาทของผู้ให้บริการภายใต้บริบทของวัฒนธรรมที่แตกต่าง ด้วยการยกตัวอย่างและถ่ายทอดประสบการณ์ตรง ● การฝึกภาคปฏิบัติแสดงบทบาทสมมติการให้บริการที่โต๊ะอาหารแบบเต็มรูปแบบโดยใช้บทสนทนาเป็นภาษาอังกฤษ	● การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● ประเมินความถูกต้องจากการแสดงท่าทางและการใช้ภาษาจากการแสดงบทบาทสมมติ ● การสอบภาคปฏิบัติ ● ทดสอบย่อย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นอย่างมีประสิทธิภาพ	● สอนโดยสอดแทรกการใช้เนื้อหาภาษาอังกฤษทั้งในเอกสารประกอบการสอน สื่อการสอนอื่นๆ และการพูดโต้ตอบ ● การวิเคราะห์กรณีศึกษา เขียนสรุป และอภิปรายกลุ่มย่อยเพื่อนำเสนอหน้าชั้นเรียน ● การฝึกปฏิบัติการรับและจดคำสั่งอาหารจากลูกค้า การเขียนแผนที่นั่ง และจัดบันทึกสำคัญอื่นๆ	● การใช้คำถามทั้งภาษาไทยและอังกฤษในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● คุณภาพการนำเสนอหน้าชั้นเรียน ● สังเกตพฤติกรรมจากการฝึกภาคปฏิบัติ ● การสอบข้อเขียนปลายภาค
5.3	มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ	● การมอบหมายงานให้ค้นคว้า สรุป และนำเสนอหน้าชั้นเรียน	● ประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอ
5.4	มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผลการแปร	● สอนแบบบรรยายโดยสอดแทรกเทคนิคและวิธีการคำนวณค่าอาหารและเครื่องดื่ม และให้ทำแบบฝึกหัด	● การใช้คำถามในการทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ● ความถูกต้องของคำตอบจาก

	ความหมายและการวิเคราะห์ ข้อมูล		แบบฝึกหัด
--	-----------------------------------	--	-----------

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา - เนื้อหา วัตถุประสงค์ และเป้าหมายของรายวิชา - เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - หนังสือ ตำรา แหล่งค้นคว้า เอกสารเพิ่มเติม แหล่ง สารสนเทศ website การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมและ ภัตตาคาร - เกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - ประเภทของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มใน ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - โครงสร้างการบริหารงานฝ่ายบริการอาหารและ เครื่องดื่ม - ตำแหน่งงาน หน้าที่และความรับผิดชอบของ พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	กิจกรรม - อธิบายและบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - ชักถาม - นักศึกษาแนะนำตนเอง และความรู้พื้นฐานการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ
2	สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน - กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และวิธี ปฏิบัติ เพื่อสุขอนามัยและความปลอดภัยในการ ให้บริการในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร - เชื้อโรคที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหารและ เครื่องดื่มและวิธีป้องกัน	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - ชมคลิปวิดีโอที่เกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในการ ทำงานโรงแรมและภัตตาคาร - วิเคราะห์กรณีศึกษา สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - คลิปวิดีโอที่เกี่ยวกับสุขอนามัยและความ ปลอดภัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ
3	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มสำหรับการ บริการ - ความรู้เกี่ยวกับอาหารและมื้ออาหาร - ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม - ความรู้เกี่ยวกับเมนูหรือรายการอาหาร	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - กิจกรรมการชิมรสชาติอาหารและเครื่องดื่ม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ตัวอย่างอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ

4	อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหาร เครื่องดื่ม และบริการงานจัดเลี้ยง - วิธีใช้และทำความสะอาด - วิธีการเก็บรักษา	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำความสะอาดและการใช้อุปกรณ์ - ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม - แบบทดสอบย่อยครั้งที่ 1 - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชนน จุลตามระ
5	การจัดเตรียมห้องอาหาร (1-2) - การเตรียมพื้นที่และอุปกรณ์ในการให้บริการ - การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin) รูปแบบต่างๆ	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - สาธิตและฝึกปฏิบัติการพับผ้าเช็ดปาก (Napkin) สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม - ผ้าเช็ดปาก (Napkin) - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชนน จุลตามระ
6	การจัดเตรียมห้องอาหาร (2-2) - การเตรียมพื้นที่และอุปกรณ์ในการให้บริการ - การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - สาธิตและฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชนน จุลตามระ
7	**สอบปฏิบัติการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ครั้งที่ 1	กิจกรรม - สอบปฏิบัติครั้งที่ 1 การพับผ้าเช็ดปาก - ทดสอบย่อยครั้งที่ 2 - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชนน จุลตามระ
8	พักระหว่างภาคการศึกษา (term break)			
9	การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหาร (1-3) - ขั้นตอนของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่โต๊ะอาหารรูปแบบรัสเซีย ฝรั่งเศส อังกฤษ และอเมริกัน - จรรยาและมารยาทในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Service Sequences : Etiquette & Manners) (1)	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - การแสดงบทบาทสมมติการให้บริการที่โต๊ะอาหารรูปแบบรัสเซีย ฝรั่งเศส อังกฤษ และอเมริกัน - สาธิตและฝึกปฏิบัติการให้บริการที่โต๊ะอาหาร และ การให้บริการรูมเซอร์วิส สื่อที่ใช้	4	ผศ.ณัฐชนน จุลตามระ

	การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มบนห้องพักแขก - ขั้นตอนการให้บริการรูมเซอร์วิส (Room Service)	- เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม - อาหารและเครื่องดื่มสำหรับการบริการ - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)		
10	การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหาร (2-3) - จรรยาและมารยาทในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Service Sequences : Etiquette & Manners) (2)	กิจกรรม - บรรยายประกอบการสอน Power point - การฝึกปฏิบัติการให้บริการที่โต๊ะอาหารรูปแบบอเมริกัน โดยใช้บทสนทนาภาษาอังกฤษ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม - อาหารและเครื่องดื่มสำหรับการบริการ - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ
11	การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องอาหาร (3-3) - จรรยาและมารยาทในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Service Sequences : Etiquette & Manners) (3) - การจับคู่อาหารกับไวน์ประเภทต่างๆ - วิธีการแนะนำไวน์ให้กับลูกค้าและเทคนิคการเพิ่มยอดขาย (up selling) ในห้องอาหาร - ขั้นตอนและเทคนิคการให้บริการไวน์	กิจกรรม - บรรยายประกอบการสอน Power point - เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญภายนอกมาบรรยายและ อบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “เทคนิคการชิมทดสอบไวน์และการบริการไวน์อย่างมืออาชีพ” - สาธิตและฝึกปฏิบัติการให้บริการไวน์ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์สำหรับบริการไวน์ - ไวน์และอาหารที่ใช้รับประทานคู่กับไวน์ - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ
12	โครงการศึกษาดูงานนอกสถานที่ และอบรมเชิงปฏิบัติการ “มารยาทในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก และมารยาทในการร่วมงานเลี้ยงโอกาสต่างๆ” - ศึกษาดูงานโรงแรมและภัตตาคาร - เรียนรู้ประสบการณ์จริงเรื่องมารยาทในการนั่งโต๊ะรับประทานอาหารแบบวัฒนธรรมตะวันตก และมารยาทการร่วมงานเลี้ยงในโอกาสต่างๆ	กิจกรรม - โครงการ ศึกษาดูงานธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร พร้อมเรียนรู้ประสบการณ์จริงของมารยาทการรับประทานอาหารแบบวัฒนธรรมตะวันตก ณ โรงแรมมาตรฐานบริการระดับ 4-5 ดาว - นักศึกษาทำรายงานสรุป - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ
13	การประสานงานระหว่างงานบริการและงานครัว - การจัดระบบการให้บริการในภัตตาคาร - การดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัวและพื้นที่บริการ - การทำความสะอาดและจัดเก็บพื้นที่ให้บริการ - การรักษาความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน	กิจกรรม - บรรยายประกอบการสอน Power point - การวิเคราะห์กรณีศึกษา และอภิปรายกลุ่มย่อย - ทดสอบย่อยครั้งที่ 3 สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการ	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ

		อาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - กรณีศึกษาปัญหาการประสานงานระหว่างงานบริการและงานครัว - แบบทดสอบย่อยครั้งที่ 3 - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)		
14	การจัดการและแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้า - วิเคราะห์และระบุสภาพปัญหาหรือข้อร้องเรียน - การตอบสนองต่อข้อร้องเรียนหรือคำร้องขอ - การกำหนดและดำเนินการเพื่อการยอมรับข้อตกงที่ เหมาะสมสำหรับการแก้ไขปัญหาหรือข้อร้องเรียน	กิจกรรม - บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - การวิเคราะห์กรณีศึกษา และอภิปรายกลุ่มย่อย - การแสดงบทบาทสมมติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการจัดการการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ตัวอย่างกรณีศึกษา - ระบบ Zoom application - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ
15	โครงการ มอบหมายโครงการที่มีลักษณะส่งเสริมทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ความคิดสร้างสรรค์และแนวโน้มการพัฒนาทางวิชาชีพ ที่สอดคล้องกับรากฐานทางสังคมไทย การบูรณาการ ในการนำเสนอการบริการอาหารและเครื่องดื่มใน รูปแบบใหม่ ตามวิถีชีวิตและยุคสมัยที่เปลี่ยนไป	- นักศึกษานำเสนอโครงการ - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ
16	**สอบปฏิบัติการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ครั้งที่ 2	กิจกรรม - สอบปฏิบัติครั้งที่ 2 การจัดโต๊ะอาหารและการให้บริการ - ทดสอบย่อยครั้งที่ 4 สื่อที่ใช้ - อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - แบบทดสอบย่อยครั้งที่ 4 - ระบบ RSU-Learning Management System (RSU-LMS)	4	ผศ.ณัฐชสรณ์ จุลตามระ
17	สอบปลายภาค	สอบปลายภาค		
รวม			60 ชั่วโมง	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอน รายวิชา HOS221/ HOS240 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Ministry of Tourism and Sports. 2015. Food and Beverage Service Generic Competencies.

ดวงพร ทรงวิเศษ. ชุตติวิชา การจัดการบริการอาหารในสถาบัน. หน่วยที่ 9 การจัดการบริการอาหารในร้านอาหารและภัตตาคาร. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จุฑาพันธ์ จุฑะพบ. (ม.ป.ป). ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง. ถ่ายเอกสาร.

ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. (2550). การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชลดา มงคลวานิช. (2548). การจัดการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสยาม.

ศรีสมร คงพันธ์. (2543). คู่มือการจัดงานเลี้ยง. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด.

Davis, B., A. Lockwood and S. Stone. 1998. Food and Beverage Management. 3rd ed. Elsevier Ltd., Italy.

Haines, R.G. 1973. Food Preparation for hotel, Restaurant and cafeterias. Chicago: American Technical Society.

Keister, D.C. 1990. Food and Beverage Control. 2nd ed. Prentice-Hall, Inc, the United States of America.

Knight, J.B. and L.H. Kotschevar. 1989. Quantity Food Production Planning and Management. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold, the United States of America.

Magris, M. and C. McCreery. 2001. An Introduction to Food and Beverage Studies. Global Books and Subscription Services, New Delhi, India.

Mc Vety, P.J., B.J. Ware and C. Levesque. 2001. Fundamentals of Menu Planning. 2nd ed. John Wiley and Sons, Inc., Van Nostrand Reinhold, the United States of America.

Sudhir Andrews. 2008. Food & Beverage Management. 2nd ed. McGraw-Hill Publishing Company Limited : India.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร www.setupmyhotel.com และ www.scribd.com

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านแบบประเมินอาจารย์ผ่านระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

นักศึกษาประเมินอาจารย์ผู้สอนผ่านระบบออนไลน์ ของมหาวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอนประเมินจากผลการสอบ อาจารย์ผู้สอนประเมินตนเอง ร่วมกับการสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน ความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่างๆ เปิดรับการแสดงความคิดเห็นอย่างอิสระ และหลากหลายในชั้นเรียน การตรวจสอบผลการเรียน การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาค

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน และการสอบถามความพึงพอใจและความสนใจของนักศึกษาตลอดการเรียนในแต่ละคาบเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☒ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษาและการใช้คำถามในการทวนสอบในชั้นเรียนเป็นระยะ
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☐ การประเมินความรู้รอบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☒ อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัฐพร จุลตามระ)
อาจารย์ผู้สอน
วันที่ 3 เดือน มกราคม พ.ศ.2568

ตรวจสอบ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัฐพร จุลตามระ)
รักษาการผู้อำนวยการหลักสูตร
วันที่ 3 เดือน มกราคม พ.ศ.2568

อนุมัติ.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.ชาญชัย สุขสุวรรณ)
รักษาการคณบดี
วันที่ 3 เดือน มกราคม พ.ศ.2568