

**รายละเอียดของรายวิชา**

**วิทยาลัย/คณะ** การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการ **สาขาวิชา** การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

**หลักสูตร** ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

HOS344 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)

 (Banquet and Catering Service Management)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| วิชาบังคับร่วม |  | - |  |  |
| วิชาบังคับก่อน |  | - |  |  |
| ภาคการศึกษา |  | 2/2567 |  |  |
| กลุ่ม |  | 01 |  |  |
| ประเภทของวิชา |  | วิชาปรับพื้นฐาน |  |  |
|  |  | วิชาศึกษาทั่วไป |  |  |
|  |  | วิชาเฉพาะ (วิชาชีพเลือก) |  |  |
|  |  | วิชาชีพบังคับ |  |  |
| อาจารย์ผู้รับผิดชอบ | ดร.สุธินี ธีรานุตร์ อาจารย์ประจำ |  |  |  |  |
| อาจารย์ผู้สอน | ดร.สุธินี ธีรานุตร์ |  | อาจารย์ประจำ |  | อาจารย์พิเศษ |
| สถานที่สอน | มหาวิทยาลัยรังสิต |  | ในที่ตั้ง |  | นอกที่ตั้ง |
| วันที่จัดทำ | 4 มกราคม 2568 |  |  |  |  |

**หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา**

**1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา**

 เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ

1. ความหมายและลักษณะเฉพาะของการจัดเลี้ยง
2. กระบวนการขายและการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง
3. การเตรียมงานจัดเลี้ยงภายในและภายนอกสถานที่
4. การวางแผนและกำหนดรายการอาหาร
5. บทบาทหน้าที่และการจัดสรรกำลังคนสำหรับงานเลี้ยงแต่ละประเภท
6. การวางแผนการให้บริการในงานจัดเลี้ยง
7. ทำงานร่วมกันเป็นทีมและมีความรับผิดชอบในบทบาทสมาชิกของกลุ่มและมีภาวะผู้นำ

2. คำอธิบายรายวิชา

โครงสร้างธุรกิจจัดเลี้ยง การดำเนินงานในธุรกิจจัดเลี้ยง การตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง การออกแบบรายการอาหารสำหรับโอกาสต่างๆ การจัดสถานที่และห้องจัดเลี้ยง การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง การวางแผนการทำงาน และการจัดการ การควบคุม การอบรมพนักงานบริการ บุคลิกภาพและจริยธรรมของพนักงาน มีการฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงในมหาวิทยาลัย

Course Description

Functions of banquet and catering businesses, marketing, menu designs for various events, interior and exterior planning for events, preparation for utensils, staff planning, and supervision for services, etiquettes and manners. Practice catering services on campus and related businesses.

**3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา**

มี .......3........ชั่วโมง/สัปดาห์ e-mail : sutinee.t@rsu.ac.th

 Facebook :……………………………

 Line Group: HOS344 (2/67)

 อื่น ระบุ..............................................

หมวดที่ **3** การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง **มีดังต่อไปนี้**

**1.** คุณธรรม จริยธรรม

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.1 | มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถจัดการกับปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพตามแนวทางธรรมาธิปไตย | * สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงงานโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน และความไม่ละโมบ
 | * การเข้าเรียนตรงเวลา
* การรักษาวินัยนักศึกษา
* มารยาทสังคม และการแต่งกายให้ถูกกาลเทศะ
* การส่งงานตามกำหนดเวลาที่ได้รับมอบหมายด้วยความปราณีต เรียบร้อย
* ปริมาณการทุจริตในการสอบ
* การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม
 |
| 1.2 | มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ | * สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงงานโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน และความไม่ละโมบ
 | * การสอบข้อเขียน
* การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.3 | มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาภาวะผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น | * สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
* การมอบหมายโครงงานจัดเลี้ยง
 | * การส่งงานตามกำหนดเวลาที่ได้รับมอบหมายด้วยความปราณีต เรียบร้อย
* การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม
 |

2**.** ความรู้

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.1 | มีความรู้ในสาขาการจัดการโรงแรมและการบริการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลก | * สอนแบบบรรยาย อภิปราย และการปฏิบัติ
* มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม
* มอบหมายให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติเก็บชั่วโมงการจัดเลี้ยง ณ สถานประกอบการ
* การเรียนรู้จากประสบการณ์ของ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ประกอบการ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
* การมอบหมายโครงงานจัดเลี้ยง
 | * การสอบปลายภาค
* ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย
* ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง
 |
| 2.2 | มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง |

3**.** ทักษะทางปัญญา

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 3.1 | มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฏี ภาคปฏิบัติไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม | * สอนแบบบรรยาย อภิปราย และการปฏิบัติ
* ศึกษาจากกรณีศึกษา
* มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม
* มอบหมายให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติเก็บชั่วโมงการจัดเลี้ยง ณ สถานประกอบการ
* การมอบหมายโครงงานจัดเลี้ยง
 | * การสอบปลายภาค
* ประเมินและให้คะแนนจากงาน/โครงงานที่มอบหมาย
* ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง
 |

4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 4.1 | มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม | * การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
* การมอบหมายงานกลุ่ม
* การมอบหมายโครงงานจัดเลี้ยง
 | * สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษา
* ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย
* ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง
 |

5**.** ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.1 | มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นอย่างมีประสิทธิภาพ | * การมอบหมายงานที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ใช้ทักษะทางด้านการสื่อสารด้วยภาษา ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ
 | * ประเมินและให้คะแนนงานที่มอบหมาย
* ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.2 | มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม | * มอบหมายให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติเก็บชั่วโมงการจัดเลี้ยงและสื่อสารกับแขกชาวต่างชาติในสถานการณ์จริง ณ สถานประกอบการ
 | * ผลการฝึกปฏิบัติจากสถานประกอบการ
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.3 | มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ | * มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จาก Website และทำรายงาน โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ
 | * ประเมินและให้คะแนนงานที่มอบหมาย
* ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง
 |

**หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล**

**1. แผนการสอน**

| **สัปดาห์****ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **วิธีการจัดการเรียนการสอน/สื่อการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | **ผู้สอน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **แนะนำเนื้อหาวิชา วิธีการสอน** * แนะนำรายละเอียดวิชา
* เกณฑ์การประเมินผล
* กฎระเบียบในชั้นเรียน
* หัวข้อรายงานและการนำเสนอ

บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง * 1. ความหมายของการจัดเลี้ยง
 | * + แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชา แนวการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล
* ทดสอบก่อนเรียน
* บรรยายความรู้บทที่ 1 หัวข้อ 1.1
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น
* มอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมเกี่ยวกับประเภทของการจัดเลี้ยง
* มอบหมายหัวข้อรายงานกลุ่ม

**สื่อการสอน*** ประมวลการสอน Course Syllabus
* นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 2 | บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง (ต่อ)* 1. ประเภทของการจัดเลี้ยง
	2. ลักษณะเฉพาะของการจัดเลี้ยง
	3. ประเภทของงานเลี้ยงแบ่งตามวัตถุประสงค์
	4. ประเภทของผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยง
 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 1
* บรรยายความรู้บทที่ 1
* อภิปรายงานค้นคว้าของสัปดาห์ที่ 1
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 3 | **บทที่ 2 โครงสร้างองค์กรของธุรกิจจัดเลี้ยง*** 1. ขั้นตอนการทำงานจัดเลี้ยง
	2. โครงสร้างองค์กรการจัดเลี้ยง
	3. หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละตำแหน่งงาน
 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 2
* บรรยายความรู้บทที่ 2
* แบ่งกลุ่มอภิปรายหน้าที่ของพนักงานแผนกจัดเลี้ยง
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 4 | **บทที่ 3 คุณสมบัติของพนักงานบริการ**1. บุคลิกภาพที่เหมาะสมสำหรับพนักงานบริการ
	1. ความรู้และทักษะการให้บริการที่สำคัญ
 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 3
* บรรยายความรู้บทที่ 3
* แบ่งกลุ่มนำเสนอบุคลิกภาพที่ดีของพนักงานบริการ
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 5 | **บทที่ 4 การขายและการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง*** 1. โครงสร้างกลุ่มงานขาย
	2. ประเภทของลูกค้า
	3. ข้อมูลสำหรับการขาย
	4. การเตรียมใบงานจัดเลี้ยง (BEO)
 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 4
* บรรยายความรู้บทที่ 4
* ฝึกการอ่านข้อมูลและกรอกข้อมูลใบงานจัดเลี้ยง
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
* ตัวอย่างเอกสารใบเสนอราคา (Proposal)
* ตัวอย่างเอกสารใบงานจัดเลี้ยง (BEO)
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 6 | **บทที่ 5 การออกแบบงานเลี้ยง*** 1. ประเภทเรื่องราวในงานเลี้ยง
	2. วัตถุประสงค์ด้านความรู้สึกที่ควรมีในงานเลี้ยงแบบมีเรื่องราว
	3. ขั้นตอนการออกแบบงานเลี้ยง
	4. องค์ประกอบของงานเลี้ยงที่ต้องปรับให้สอดคล้องกับงานเลี้ยง
 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 5
* บรรยายความรู้บทที่ 5
* มอบหมายให้นักศึกษาออกแบบงานเลี้ยงแบบมีเรื่องราวและนำเสนอหน้าชั้น
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
* คลิปวิดีโอตัวอย่างงานเลี้ยงแบบมีเรื่องราว
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 7 | **บทที่ 6 การวางแผนเรื่องอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงานจัดเลี้ยง**การวางแผนเรื่องอาหารการวางแผนเรื่องเครื่องดื่มปัจจัยที่ควรคำนึงถึงในการออกแบบรายการอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยงอาหารที่ควรหลีกเลี่ยงสำหรับงานจัดเลี้ยง | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 6
* บรรยายความรู้บทที่ 6
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น
* ให้นักศึกษาวางแผนรายการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงานเลี้ยงแบบมีเรื่องราว
* นำเสนองานกลุ่ม ครั้งที่ 1

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
* ตัวอย่างรายการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยง
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 8 | **พักระหว่างเทอม (Term Break)** |
| 9 | ศึกษาดูงานนอกสถานที่ | * นำนักศึกษาดูงานสถานประกอบการที่ให้บริการงานจัดเลี้ยง
* มอบหมายให้นักศึกษาสรุปสิ่งที่ได้เรียนรู้จากการศึกษาดูงาน
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 10 | บทที่ 7 การจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับงานจัดเลี้ยงอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในงานเลี้ยงปัจจัยที่มีผลต่อการเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์หลักการจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 7
* บรรยายความรู้บทที่ 7
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
* ตัวอย่างอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการจัดเลี้ยง
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 11 | บทที่ 8 การจัดสถานที่และห้องจัดเลี้ยงปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกสถานที่จัดเลี้ยงองค์ประกอบของการจัดตกแต่งสถานที่ | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 10
* บรรยายความรู้บทที่ 8 หัวข้อ 8.1, 8.2
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 12 | บทที่ 8 การจัดสถานที่และห้องจัดเลี้ยง (ต่อ)การจัดโต๊ะลักษณะต่างๆ ในงานจัดเลี้ยงการจัดวางอาหารบนโต๊ะบริการ | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 9
* บรรยายความรู้บทที่ 8
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น
* ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะลักษณะต่างๆ
* ทดสอบย่อย
* นำเสนองานกลุ่ม ครั้งที่ 2

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
* โต๊ะ เก้าอี้ อุปกรณ์ต่างๆ ในห้องเอเทรียม 2
* แบบทดสอบเก็บคะแนน
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 13 | **วิทยากรพิเศษบรรยาย** | * วิทยากรบรรยาย
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 14 | บทที่ 9 การวางแผนกำลังคนสำหรับงานจัดเลี้ยง* 1. การบริการในงานเลี้ยงประเภทต่างๆ
	2. การวางแผนการบริการ
	3. อัตราส่วนของพนักงานบริการ
	4. กลยุทธ์การบริการในงานเลี้ยง
 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 13
* บรรยายความรู้บทที่ 9
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น
* มอบหมายให้นักศึกษาฝึกการกำหนดอัตรากำลังคนและวางแผนการให้บริการในงานเลี้ยง

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 15 |  **ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง** | * นักศึกษานำเสนอการจัดเลี้ยง
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 16 | สรุปเนื้อหารายวิชาบทที่ 1-9สรุปผลการจัดเลี้ยง | * ทบทวนสรุปความรู้บทที่ 1-9
* ประเมินผลการจัดเลี้ยง
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น
 | 4 | ดร.สุธินี |
| 17 | **สอบปลายภาค (Final Examination)** |
| **รวม** | **60 ชั่วโมง** |

**2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้**

| **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการประเมินผลการเรียนรู้** | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | **สัดส่วนของการประเมินผล** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.1 | **- การเข้าชั้นเรียน****- ระเบียบวินัยและการแต่งกาย** | ตลอดภาคการศึกษา | 5%5% |
| 1.1, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3 | - งานที่มอบหมาย | 1-14 | 25% |
| 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 4.1, 5.1, 5.3 | **-** ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง | 1-15 | 10% |
| 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 4.1, 5.1, 5.3 | **- โครงการ/กิจกรรมกลุ่ม** | 16 | 25% |
| 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1 | - สอบปลายภาค | 17 | 30% |

##### หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. **ตำราและเอกสารหลัก**

เอกสารประกอบการสอน วิชา HOS344 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง

พิสิทธิ์ ธงพุดชา. **การจัดเลี้ยง**, กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2554.

**2. เอกสารอื่นๆ**

 กะจะบิน. **แม่งานสำเร็จรูป Catering Business How-To**. กรุงเทพฯ: ไทยยูเนียน 2548..

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. **อาหาร เครื่องดื่ม และ การบริการในภัตตาคาร**, กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. 2545.

มานิจ คุ้มแคว้น. **การบริการอาหารและเครื่องดื่ม**, กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. 2552.

รัชดา ขอประเสริฐ. **ครัวหลังบ้านสู่ปาร์ตี้บ้านคุณ**, กรุงเทพฯ: ไทยแลนด์เรสเตอรองท์นิวส์. 2550.

รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์.**La Table**, กรุงเทพฯ: เนชั่น อินเตอร์เนชั่นแนล เอ็ดดูเทนเมนท์. 2555.

ศรีสมร คงพันธุ์. **การจัดงานเลี้ยง**, กรุงเทพฯ: แสงแดด. 2545.

Bruce Mattel., **Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation**. New Jersey: John

 Wiley & Sons, 2008.

Chris Thomas with Bill Hansen., **Off-premise catering management 3rd Edition**. United States of

 America, 2013.

Nancy Loman Scanlon, **Catering Management 4th Edition**. New Jersey: John Wiley & Sons, Canada,

 2013.

Ridgway, B and Ridgway, J., **The Catering Management: The Complete Guide to Hotel, Restaurant**

 **and Outside Catering,** Kogan Page, London, 1994.

Ronald K., Victor C., and David F., **The Theory of Catering**, 8 rd edition, Hodder&Stoughton, London,

 1995

**หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

**1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**

* ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ทักษะในการประมวล/คิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้
* ให้นักศึกษาประเมิน/แสดงความเห็นผ่านการประเมินรายวิชา, การประเมินการสอนของอาจารย์
* การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา

**2. กลยุทธ์การประเมินการสอน**

* อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง
* ผลการสอบ/ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
* การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนวิชาการจัดการงานบริการจัดเลี้ยง

**3. การปรับปรุงการสอน**

* นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอน
* จัดประชุม/สัมมนาอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนและปรับปรุงรายวิชา
* ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน
* ข้อแนะนำจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

**4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา**

 สัมภาษณ์นักศึกษา

 การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา

 การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

 การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ

 รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน

 แบบสำรวจ/แบบสอบถาม

 อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

**5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

* นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชา
* การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
* ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน