

**รายละเอียดของรายวิชา**

**วิทยาลัย** การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการ **สาขาวิชา** การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

**หลักสูตร** ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

HOS347  การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับโรงแรมและภัตตาคาร 3(3-0-6)

(Human Resource Management for Hotel and Restaurant)

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

**หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา**

**1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา**

เพื่อให้นักศึกษามีความรู้เข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด บทบาท ความสำคัญการจัดการทรัพยากรมนุษย์ที่มีต่อธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร รวมทั้งแนวทางการบริหารงานด้านการจัดการทรัพยากรมนุษย์ หน้าที่ความรับผิดชอบ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม การกำหนดกลยุทธ์ และสามารถนำความรู้การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ไปต่อยอดองค์ความรู้เพิ่มเติมในการเรียนรู้รายวิชาอื่นๆ ที่อยู่ภายใต้ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร หรือเป็นแนวทางในการเลือกประกอบอาชีพหรือเป็นผู้ประกอบการภายใต้ธุรกิจที่โรงแรมและภัตตาคารในอนาคต

2. คำอธิบายรายวิชา

การจัดการงานบุคคล ความรับผิดชอบและหน้าที่ การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรม การประเมินผลการปฏิบัติงาน ค่าตอบแทน สวัสดิการ การเลื่อนขั้น การสื่อสาร และแรงงานสัมพันธ์

Course Description

An intensive study of personnel management, comprising, responsibilities and functions in manpower planning, recruiting, training, job evaluations, compensation, welfare, promotion, communications and labor relations.

**3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา**

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

Facebook :……………………………

Line : HOS347 T.2-67

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

**4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) : นักศึกษาสามารถ**

1. อธิบายลักษณะ แนวคิด ความสำคัญของการจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับโรงแรมและภัตตาคาร
2. ระบุและวางแผน ออกแบบโครงสร้างงานฝ่ายบริหารทรัพยากรมนุษย์ หน้าที่ความรับผิดชอบได้เหมาะสมกับลักษณะหรือขนาดของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารได้
3. วิเคราะห์งานและการออกแบบงานสำหรับตำแหน่งงานระดับปฏิบัติการและระดับบริหารในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารได้
4. เข้าใจและออกแบบขั้นตอนกระบวนการสรรหาและคัดเลือกบุคลากรในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารได้
5. ฝึกปฏิบัติกระบวนการฝึกอบรมพนักงาน การสร้างปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับพนักงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารได้
6. เข้าใจและอธิบายการขั้นตอนการประเมินผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน การเลื่อนตำแหน่งงานของพนักงานในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารได้
7. สามารถเข้าใจปัญหาและออกแบบแนวทางการแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานด้านการจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับโรงแรมและภัตตาคารได้
8. นำความรู้ในรายวิชาไปต่อยอดองค์ความรู้เพิ่มเติมในการเรียนรู้รายวิชาอื่นๆ ของหลักสูตร

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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.2 | มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ | * สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงงานโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน และความไม่ละโมบ | * การสอบข้อเขียน * การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.3 | มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาภาวะผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น | * สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม * การมอบหมายรายงาน/โครงงาน | * การส่งงานตามกำหนดเวลาที่ได้รับมอบหมายด้วยความปราณีต เรียบร้อย * การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม |

2**.** ความรู้

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.1 | มีความรู้ในสาขาการจัดการโรงแรมและการบริการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลก | * สอนแบบบรรยาย อภิปราย * มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม * การเรียนรู้จากประสบการณ์ของ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ประกอบการ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ | * การทดสอบย่อย * การสอบปลายภาค * ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.2 | มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง | * สอนแบบบรรยาย อภิปราย * มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม * การเรียนรู้จากประสบการณ์ของ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ประกอบการ ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ | * การทดสอบย่อย * การสอบปลายภาค * ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย |

3**.** ทักษะทางปัญญา

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 3.2 | มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฏี ภาคปฏิบัติไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม | * สอนแบบบรรยาย อภิปราย * ศึกษาจากกรณีศึกษา * มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม * การมอบหมายรายงาน/โครงงาน | * การทดสอบย่อย * การสอบปลายภาค * ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย |

4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 4.1 | มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม | * การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ * การมอบหมายงานกลุ่ม * การมอบหมายรายงาน/โครงงาน | * สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษา * ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย |

5**.** ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.1 | มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นอย่างมีประสิทธิภาพ | * การมอบหมายโครงงาน หรือรายงานที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ใช้ทักษะทางด้านการสื่อสารด้วยภาษา ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ | * ประเมินและให้คะแนนงานและการนำเสนอ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.2 | มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ | * มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จาก Website และทำรายงาน โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ | * ประเมินและให้คะแนนงานและการนำเสนอ |

**หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล**

**1. แผนการสอน**

| **สัปดาห์**  **ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **วิธีการจัดการเรียนการสอน/สื่อการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | **ผู้สอน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **แนะนำเนื้อหาวิชา วิธีการสอน**   * แนะนำรายละเอียดวิชา * เกณฑ์การประเมินผล * กฎระเบียบในชั้นเรียน * หัวข้อรายงานและการนำเสนอ  บทที่ 1 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร  * 1. ความหมายของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ | * + แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชา แนวการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล * ทดสอบก่อนเรียนแบบออนไลน์ * บรรยาย * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น * มอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับโครงสร้างแผนกทรัพยากรมนุษย์ * มอบหมายหัวข้อรายงานกลุ่ม   **สื่อการสอน**   * ประมวลการสอน Course Syllabus * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint * แบบทดสอบออนไลน์ | 3 | ดร.สุธินี |
| 2 | บทที่ 1 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร (ต่อ)  * 1. ความสำคัญของการจัดการทรัพยากรมนุษย์   2. การจัดโครงสร้างของแผนกทรัพยากรมนุษย์   3. ลักษณะงานของผู้บริหารแผนกทรัพยากรมนุษย์ | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 1 * บรรยายความรู้บทที่ 1 (ต่อ) * อภิปรายงานค้นคว้าของสัปดาห์ที่ 1 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 3 | **บทที่ 2 สภาพแวดล้อมของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร**   * 1. สภาพแวดล้อมภายใน   2. สภาพแวดล้อมภายนอก | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 2 * บรรยายความรู้บทที่ 2 * แบ่งกลุ่มอภิปรายสภาพแวดล้อมภายใน ภายนอก * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 4 | **บทที่ 3 การวางแผนทรัพยากรมนุษย์**   1. ความหมายของการวางแผนทรัพยากรมนุษย์    1. ความสำคัญของการวางแผนทรัพยากรมนุษย์    2. กระบวนการวางแผนทรัพยากรมนุษย์    3. การพยากรณ์ความต้องการทรัพยากรมนุษย์ | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 3 * บรรยายความรู้บทที่ 3 * ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มอภิปรายเกี่ยวกับ กลยุทธ์การจัดอัตรากำลังคนในภาวะวิกฤติ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 5 | **บทที่ 4 การวิเคราะห์งานและการออกแบบงาน**   * 1. วิธีการวิเคราะห์งาน   2. ประเภทข้อมูลที่ใช้วิเคราะห์งาน   3. คำบรรยายลักษณะงาน   4. คุณสมบัติเฉพาะตำแหน่งงาน | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 4 * บรรยายความรู้บทที่ 4 * มอบหมายงานเก็บคะแนนชิ้นที่ 1 ให้นักศึกษาเขียนคำบรรยายลักษณะงานของตำแหน่งงานในธุรกิจโรงแรมหรือภัตตาคารที่ตนเองสนใจ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint * ตัวอย่างเอกสารการวิเคราะห์งาน * ตัวอย่างเอกสารคำบรรยายลักษณะงาน | 3 | ดร.สุธินี |
| 6 | **บทที่ 5 การสรรหาและคัดเลือกบุคลากร**   * 1. ความหมายและความสำคัญของการสรรหา   2. กระบวนการสรรหาบุคลากร   3. ความหมายของการคัดเลือกบุคลากร   4. กระบวนการคัดเลือกบุคลากร | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 5 * บรรยายความรู้บทที่ 5 * มอบหมายงานเก็บคะแนนชิ้นที่ 2 ให้นักศึกษาดูคลิปวีดีโอ Job Interviews Hospitality แล้วสรุปใจความสำคัญเกี่ยวกับการสัมภาษณ์งาน * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint * คลิปวิดีโอตัวอย่างการสัมภาษณ์งาน | 3 | ดร.สุธินี |
| 7 | **บทที่ 6 การปฐมนิเทศและวินัยสำหรับพนักงาน**ความหมายและความสำคัญของการปฐมนิเทศพนักงานใหม่โครงการปฐมนิเทศพนักงานใหม่ผลประโยชน์ของพนักงานข้อกำหนดเกี่ยวกับวินัย | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 6 * บรรยายความรู้บทที่ 6 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint * ตัวอย่างกำหนดการปฐมนิเทศพนักงานใหม่ * กรณีศึกษาเกี่ยวกับข้อกำหนดวินัยในโรงแรม | 3 | ดร.สุธินี |
| 8 | **พักระหว่างเทอม (Term Break)** | | | |
| 9 | บทที่ 7 การฝึกอบรมพนักงานความหมายและความสำคัญของการฝึกอบรมกระบวนการฝึกอบรมพนักงานวิธีการฝึกอบรมพนักงานการพัฒนาผู้บริหารโรงแรม | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 7 * บรรยายความรู้บทที่ 7 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น * นำเสนองานกลุ่ม ครั้งที่ 1   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint * ตัวอย่างโปรแกรมฝึกอบรมพนักงาน | 3 | ดร.สุธินี |
| 10 | บทที่ 8 การประเมินผลการปฏิบัติงานความหมายของการประเมินผลการปฏิบัติงานวิธีการประเมินผลการปฏิบัติงานปัจจัยที่ใช้ในการประเมินผลการปฏิบัติงานการประเมินผลการปฏิบัติงานแบบ 360 องศา | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 9 * บรรยายความรู้บทที่ 8 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น * นำเสนองานกลุ่ม ครั้งที่ 2   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 11 | บทที่ 9 การบริหารค่าตอบแทน  * 1. ความหมายและความสำคัญของการบริหารค่าตอบแทน   2. ปัจจัยพื้นฐานที่มีอิทธิพลต่อการจ่ายค่าตอบแทนพนักงาน   3. ประเภทค่าตอบแทนพนักงาน   4. กระบวนการกำหนดจ่ายค่าตอบแทนพนักงาน | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 10 * บรรยายความรู้บทที่ 9 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 12 | **บทที่ 10 การเลื่อนตำแหน่งงาน**   * 1. ความหมายของการเลื่อนตำแหน่งงาน   2. การวางแผนการเลื่อนตำแหน่งงาน   3. ปัญหาการเลื่อนตำแหน่งงาน   4. การโยกย้าย การลดขั้นลดตำแหน่ง การออกจากงาน | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 11 * บรรยายความรู้บทที่ 10 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 13 | บทที่ 11 ความปลอดภัยและสุขภาพของพนักงานความหมายและความสำคัญของความปลอดภัยและสุขภาพของพนักงานสาเหตุที่ทำให้เกิดอุบัติเหตุในสถานที่ทำงานการป้องกันอุบัติเหตุในสถานที่ทำงานการบำรุงรักษาพนักงาน | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 12 * บรรยายความรู้บทที่ 11 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 14 | บทที่ 12 แรงงานสัมพันธ์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร  * 1. ความหมายของแรงงานสัมพันธ์   2. ผลดีของการส่งเสริมแรงงานสัมพันธ์   3. กิจกรรมด้านแรงงานสัมพันธ์ | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 13 * บรรยายความรู้บทที่ 12 * มอบหมายงานเก็บคะแนนชิ้นที่ 3 ให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับประเด็น/ปัญหาด้านแรงงานสัมพันธ์ในธุรกิจโรงแรมหรือภัตตาคาร แล้ววิเคราะห์ตอบคำถามตามหัวข้อที่กำหนด * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 15 | วิทยากรพิเศษบรรยาย หัวข้อ “การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร” | * วิทยากรบรรยาย * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 3 | ดร.สุธินี |
| 16 | สรุปเนื้อหารายวิชาบทที่ 1-12นักศึกษานำเสนอรายงานกลุ่ม | * ทบทวนสรุปความรู้บทที่ 1-12 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น | 3 | ดร.สุธินี |
| 17 | **สอบปลายภาค (Final Examination)** | | | |
| **รวม** | | | 1. **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 | - งานที่มอบหมาย | 1-15 | 25% |
| 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2 | **- การทำงานกลุ่มและผลงาน** | 16 | 25% |
| 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1 | - สอบปลายภาค | 17 | 40% |

##### หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. **ตำราและเอกสารหลัก**

เอกสารประกอบการสอน วิชา HOS443/347 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับโรงแรมและภัตตาคาร

รศ.ดร. นิติพล ภูตะโชติ. **การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมโรงแรม**. กรุงเทพฯ:

สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2559.

ราณี อิสิชัยกุล. **การจัดการทรัพยากรมนุษย์เพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:

สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2550.

ประเวศน์ มหารัตน์สกุล. **การจัดการทรัพยากรมนุษย์.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์พิมพ์ตะวัน. 2550.

**2. เอกสารอื่นๆ**

- http://setupmyhotel.com

- http://www.hotelcareer.com/job-descriptions

**หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

**1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**

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

**2. กลยุทธ์การประเมินการสอน**

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

* การสังเกตความกระตือรืนร้นในการส่งงานและความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่างๆ
* การแสดงความคิดเห็นอย่างอิสระและหลากหลายในชั้นเรียน
* การตรวจสอบผลการเรียน การสอบย่อย สอบกลางภาคและสอบปลายภาค

**3. การปรับปรุงการสอน**

* นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอน
* จัดประชุม/สัมมนาอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนและปรับปรุงรายวิชา
* ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน
* ข้อแนะนำจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
* การติดตามข่าวสาร สถานการณ์ปัจจุบัน เทคโนโลยี แนวโน้มการบริหารงานทรัพยากรมนุษย์

**4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา**

สัมภาษณ์นักศึกษา

การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา

การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ

รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน

แบบสำรวจ/แบบสอบถาม

อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

**5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

* นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการสอนจากข้อ 2 มาปรับปรุง
* การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
* ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน