



มคอ 3 .รายละเอียดรายวิชา

รหัสวิชา CAT 304

ชื่อวิชา หลักการตลาดสำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Principles of Marketing for Food and Beverage Service Business)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
กลุ่มวิชาชีพบังคับ
วิทยาลัยการท่องเที่ยวและบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ **สาขาวิชา** ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT304	หลักการตลาดสำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม		
	Principles of Marketing for Food and Beverage Service Business		3(3-0-6)
วิชาบังคับร่วม	-		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	2/2568		
กลุ่ม	01		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ) ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์ ชีรภัฏญา ตั้งสุวรรณรังษี		
	อาจารย์ประจำ		
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์ ธนภัทร น้อยศิริ	☐ อาจารย์ประจำ	☒ อาจารย์พิเศษ
	และ อาจารย์ ชีรภัฏญา ตั้งสุวรรณรังษี	☒ อาจารย์ประจำ	☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง	☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	15 ธันวาคม 2568		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 อธิบายความหมายของการตลาดและอธิบายถึงประโยชน์ของการนำการตลาดไปใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.2 อธิบายขั้นตอนและหลักการของการวางแผนการตลาดที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในทางธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.3 อธิบายวิธีการและหลักเกณฑ์ส่วนผสมทางการตลาดในทางธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.4 อธิบายรูปแบบการแบ่งส่วนทางการตลาดในทางธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.5 วิเคราะห์แนวทางกลยุทธ์ทางการตลาดในทางธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.6 เขียนเค้าโครงแผนการตลาดและจัดทำแผนการตลาดในทางธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้

2. คำอธิบายรายวิชา

หลักเศรษฐศาสตร์ และการจัดการเพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยเน้นถึงการตลาด ปัญหาของตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจำหน่ายและการกระจายสินค้า การตั้งราคา และการส่งเสริมการขาย

Course description

Economics, concept and roles of marketing and its importance in food and beverage industry, marketing environment, marketing segmentation, market targeting, product positioning, consumer behavior, marketing management and marketing information system, product classification, product mix, pricing policy and strategy, physical distribution planning, promotion.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

- ☒ e-mail Teerakunya.t@rsu.ac.th
- ☐ Facebook :.....
- ☒ Line : Arj.Tina
- ☐ อื่น ระบุ.....

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	มีจิตสำนึกในการบริหารคลัง เครื่องปรุงและสถานประกอบ อาหาร	• สอดแทรกจิตสำนึกและปลูกฝัง คุณธรรม จริยธรรมในการบริหาร คลังเครื่องปรุงและสถานประกอบ อาหารในการทำงานกลุ่ม โดย กำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่ เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรมใน การบริหารคลังเครื่องปรุงและสถาน ประกอบอาหาร โดยการพูดคุยกับ นักศึกษา และสอดแทรกในหัวข้อ งานกลุ่ม	• สังเกตจากการพฤติกรรมทำงาน ร่วมกันใน และกิจกรรมย่อยภายใน ห้อง
1.2	แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึง ความซื่อสัตย์สุจริตในการ บริหารคลังเครื่องปรุงและ สถานประกอบอาหาร	• กำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่ เกี่ยวข้องกับการบริหารคลัง เครื่องปรุงและสถานประกอบ อาหารเน้นความรับผิดชอบต่องาน ต่อหน้าที่วินัย จรรยาบรรณ ความ ซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อม ตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อน ร่วมงาน	• สังเกตจากการพฤติกรรมทำงาน ร่วมกันใน และกิจกรรมย่อยภายใน ห้อง
1.3	มีวินัยและความรับผิดชอบต่อ ตนเองและส่วนรวม	• มีการวัดและประเมินผลการด้านความมี วินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเอง และส่วนรวม โดยการกำหนดเวลาในการ เข้าชั้นเรียนดังนี้ กรณี 1 นักศึกษาเข้าชั้นเรียนสายได้ 15 นาที ไม่เกิน 3 ครั้ง กรณี 2 นักศึกษาขาดเรียนหรือไม่ สามารถเข้าเรียนได้ ต้องมีจดหมายลา หากเป็น<u>กรณีลาป่วย</u> ต้องมีใบรับรอง แพทย์จากโรงพยาบาล หรือจดหมายลา ป่วยที่มีผู้ปกครองลงนาม <u>กรณีลากิจ</u> งาน ให้นักศึกษาเขียนจดหมายลากิจและมี ลายเซ็นรับรองของอาจารย์ที่ปรึกษา บรรยากาศภายในงานนั้นๆ	• สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน การปฏิบัติตนตามกฎระเบียบการส่ง งานจะต้องเป็นไปตามกำหนดเวลา เพื่อฝึกให้นักศึกษารับผิดชอบงาน สามารถทำงานร่วมกันกับผู้อื่นและมี ความตรงต่อเวลา

		หากนักศึกษาสามารถปฏิบัติได้ตามเงื่อนไข อาจารย์ผู้สอนจะบันทึกเวลาเข้าเรียนให้นักศึกษา ทั้งนี้ นักศึกษาสามารถขาดเรียนได้ไม่เกิน 3 ครั้งตลอดภาคการศึกษา ● การวัดและประเมินผลการด้านความรับผิดชอบต่อตนเองและกลุ่ม โดยกำหนดให้มีการระบุหน้าที่การทำงานที่ชัดเจนในรายงานและกำหนดวันส่งรายงานที่ชัดเจน เพื่อให้นักศึกษาปฏิบัติตาม	
●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.4	เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ของการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้ร่วมงาน	● กำหนดหัวข้อรายงานโดยให้นักศึกษากระทำตนเสมือนผู้ทำงานในการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหาร โดยนักศึกษาต้องนำเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ด้านการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหาร มาประยุกต์ใช้และเขียนรายงานนำเสนอ	● ตรวจสอบจากเนื้อหา รายงานตามและความถูกต้อง ตรงตามหัวข้อที่กำหนดให้

2. ความรู้

○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	มีความรู้และเข้าใจในการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหาร ในระดับสากล	● เน้นสอนให้นักศึกษามีความรู้ในการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารในระดับสากลโดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้นักศึกษาค้นหาข้อมูล ได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2. อินเทอร์เน็ต 3. สอบถามจากอาจารย์ผู้สอนและร่วมกันอภิปราย	● สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่มให้เป็นไปตามข้อกำหนดและการอภิปรายโดยมีข้อมูลอ้างอิง รวมถึงการตอบคำถามที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม
2.3	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหาร อย่างต่อเนื่อง	● เน้นสอนให้นักศึกษามีความรู้วิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ในระดับสากลโดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้	● สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่มให้เป็นไปตามข้อกำหนดและการอภิปรายโดยมีข้อมูลอ้างอิง รวมถึงการตอบคำถามที่

	รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้และการต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านนี้	นักศึกษาค้นหาข้อมูล ได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2. อินเทอร์เน็ต 3. สอบถามจากอาจารย์ผู้สอนและร่วมกันอภิปราย	เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม
●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้และเข้าใจในด้านการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติกฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง	เน้นสอนให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจด้านการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหาร รวมทั้งต้องตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติกฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงโดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้นักศึกษาค้นหาข้อมูลได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2. อินเทอร์เน็ต 3. สอบถามจากอาจารย์ผู้สอนและร่วมกันอภิปราย	ประเมินและให้คะแนนจากการอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม พร้อมทั้งสามารถแนะนำแนวทางการปฏิบัติของประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่มได้

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.2	สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องประสบการณ์ในการปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจ	บรรยายและมอบหมายงานในหัวข้อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดประสบการณ์จากการฝึกฝนทั้ง การคิดวิเคราะห์ การค้นหาข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การตัดสินใจในการทำงาน การแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการทำงานกลุ่ม	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนอการอภิปรายกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสมโดยมีข้อมูลอ้างอิงที่น่าเชื่อถือ
3.3	สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ ในการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหาร	จัดให้มีการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารที่ตนเองคิดและให้อธิบายวิธีการบริหาร	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - ประเมินจากการนำเสนอผลงาน - การมีส่วนร่วมและคุณภาพในการอภิปรายผล
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	มีความสามารถในการค้นคว้าหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศแนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไข	บรรยายและมอบหมายงานในหัวข้อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดประสบการณ์จากการฝึกฝนทั้ง การคิดวิเคราะห์ การค้นหาข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การตัดสินใจในการทำงาน การแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการทำงานกลุ่ม	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนอการอภิปรายกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสมโดยมีข้อมูลอ้างอิงที่น่าเชื่อถือ

	ปัญหาหรืองานอื่นอื่น โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ		นำเสนอ
3.4	มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา	จัดให้มีการออกแบบ การบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารที่ตนเองเป็นผู้คิด และอธิบายการบริหาร	ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษา - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน
4.2	สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำ และสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษา - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน
4.3	วางแผนและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน
●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.4	สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพได้อย่างต่อเนื่อง	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติ ประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	- แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลจากข้อมูลออนไลน์ เช่น Website งานวิจัยในระบบออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ และนำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ได้อย่างเหมาะสม - นำเสนอรายงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	ประเมินจากการนำเสนอรายงาน

5.2	มีทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันในการทำงาน	● แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลจากข้อมูลออนไลน์ เช่น Website งานวิจัยในระบบออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ โดยมีมือถือ, Ipad, คอมพิวเตอร์ และนำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ได้อย่างเหมาะสม ● นำเสนอรายงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	● ประเมินจากการนำเสนอรายงาน
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.3	มีทักษะในการนำเสนอ โดยเลือกใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม	● แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูล การมอบหมายงานด้วยการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ จาก Website และนำเสนอผลงานโดยมีข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ใช้รูปแบบที่สร้างสรรค์ และเทคโนโลยีเหมาะสม ● มอบหมายงานที่ต้องใช้โปรแกรม Microsoft office ในการนำเสนอ ● มอบหมายงานที่ต้องสืบค้นด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์	● ประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอ
5.4	มีความสามารถเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	● ออนไลน์ เช่น Website งานวิจัยในระบบออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ โดยมีมือถือ, Ipad, คอมพิวเตอร์ และนำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ได้อย่างเหมาะสม ● นำเสนอรายงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	● ประเมินจากการนำเสนอรายงาน

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	วิธีการจัดการเรียนการสอน / สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	- แนะนำแผนการเรียนการสอน - วิธีการเรียนการสอน - วิธีการประเมินผล - กฎระเบียบในชั้นเรียน	- กิจกรรมละลายพฤติกรรม - บรรยายและสรุป - Power point - สาธิต ยกตัวอย่าง - ทำแบบฝึกหัด	3	
2	บทที่ 1 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม • ความหมายของการตลาด Marketing Meaning and Definition • บทบาทของการตลาดในธุรกิจบริการอาหาร • ความแตกต่างของการตลาดสินค้า vs การตลาดบริการอาหาร	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
3	บทที่ 2 พฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหารและเครื่องดื่ม • ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกอาหาร • เทรนด์ผู้บริโภคยุคใหม่ (Healthy, Convenience, Experience) • Customer Journey ในร้านอาหาร	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
4	บทที่ 3 การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง • Market Segmentation / Targeting / Positioning (STP) • การวิเคราะห์คู่แข่งด้วย SWOT และ 3C กิจกรรม: วิเคราะห์คู่แข่งร้านอาหารในพื้นที่มหาวิทยาลัย งานที่มอบหมาย: ทำ SWOT ของร้านอาหารที่เลือก	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้		
5	บทที่ 4 การสร้างคุณค่าและความแตกต่างของสินค้าอาหาร • Value Proposition • การสร้าง Signature Menu • Emotional Selling Point (ESP) ร้านอาหารที่เลือก	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
6	บทที่ 5: ส่วนประสมทางการตลาด 7Ps(ตอนที่ 1)–Product & Price • การออกแบบสินค้าอาหาร (คุณภาพ, รสชาติ, บรรจุภัณฑ์) • กลยุทธ์การตั้งราคาในธุรกิจอาหาร	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
7	บทที่ 6: ส่วนประสมทางการตลาด 7Ps(ตอนที่ 2)–Place & Promotion • ทำเลและช่องทางการขาย • การตลาดออนไลน์สำหรับร้านอาหาร • Social Media Content	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
8	สอบเก็บคะแนนกลางภาค (ทฤษฎี)			

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	วิธีการจัดการเรียนการสอน - / สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
9	บทที่ 7: ส่วนประสมทางการตลาด 7Ps (ตอนที่ 3) – People, Process, Physical Evidence - บทบาทของพนักงาน - การบริการที่สร้างประสบการณ์ - บรรยากาศร้านและการออกแบบประสบการณ์ลูกค้า	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
10	บทที่ 8: การสร้างแบรนด์ร้านอาหาร - อัตลักษณ์แบรนด์ - Storytelling สำหรับธุรกิจอาหาร - การสร้างความภักดีของลูกค้า	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
11	บทที่ 9: การตลาดดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหาร - การใช้ Facebook, TikTok, Instagram - Food Photography เบื้องต้น - Influencer Marketing	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
12	บทที่ 10: การจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า (CRM) - Loyalty Program - การเก็บข้อมูลลูกค้า - การใช้รีวิวและ Feedback	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
13	บทที่ 11 การวัดผลและประเมินผลการตลาด - KPI สำหรับร้านอาหาร - การวิเคราะห์ยอดขาย - การประเมินแคมเปญการตลาด	- บรรยายและสรุป - Power point - ยกตัวอย่างประกอบ - อภิปรายการนำไปประยุกต์ใช้	3	
14	ค้นคว้าและนำเสนอรายงานเป็นรายกลุ่มในหัวข้อ ที่มอบหมายให้นักศึกษา หัวข้อ: สร้างแผนการตลาดสำหรับร้านอาหาร/คาเฟ่/ธุรกิจบริการอาหารที่ นักศึกษาออกแบบเอง ประกอบด้วย: โครงการปลายภาค (Final Project) - STP 7Ps - Brand Story - Content Plan - KPI	Presentation day Discuss, Q&A	3	
15	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)			
รวม			45 ชั่วโมง	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.1,1.2,1.3,1.4, 4.1,4.2,4.3,4.4	- ความสม่ำเสมอและเวลาการเข้าชั้นเรียนของนักศึกษา - ประเมินจากผลงานกลุ่มและการมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงาน	ทุกสัปดาห์	10%
2.2, 3.1,3.2,3.3,3.4	- การสอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 8	20%
2.2, 3.1, 3.2, 4.1,4.2,4.3,4.4, 5.1,5.2, 5.3,5.4	- ค้นคว้าและอภิปรายร่วมกัน - ค้นคว้า การนำเสนอโครงการกลุ่มตามที่มอบหมายประเมิน ผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอ	ทุกสัปดาห์ สัปดาห์ที่ 14	10% 20%
2.2, 3.1	-การสอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 15	40%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชา หลักการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ
 ดร.ณิ เอ็ดเวิร์ดส์. (2532). ระบบการผลิตอาหาร.กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 The Culinary Institute of America.(2015), The Professional Chef's Knife Kit, John Wiley
 & Son, Inc. United States of America
 Conran, Terence. (2000) . Restaurants, Conran Octopus Limited 2-4 Heron Quay5
 London E 144 JP.
 Sweet , Fay. The Kitchen (2002). design planner, Ryland Peter ET small kirkman
 House 12-14 Whiltield Street London WTL 2RP
 Conran, Terence. (1995) . The Kitchen Book, Conran Octopus Limited stevens, James & Snowberger Lois
 (1997). Food Equipment Digest, A division of International Thomson Publishing Inc.
 Shop Design Series, (1993). CAFÉ&RESTAURANT-3 SHOTENKENCHIKU-SHA
 Katsigris, Costas&Thomas Chris, (2006). Design and Bquipment for Restaurants and
 Food Service A management View1 Secon Edition,John Whiley & sons, Inc Canada.
 Baraban , Regina & Durocher,Josepit ,(2001) Successful Restaurant Design, Second
 Epition, John Wiley & Sons, Inc. Canada.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ทักษะในการประมวล/คิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้
- ให้นักศึกษาประเมิน/แสดงความเห็นผ่านการประเมินรายวิชา, การประเมินการสอนของอาจารย์
- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- การสะท้อนคิดของนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง
- ผลการสอบ/ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนวิชาการจัดการครัว และการปฏิบัติการครัวแบบออนไลน์

3. การปรับปรุงการสอน

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอน
- จัดประชุม/สัมมนาอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนและปรับปรุงรายวิชา
- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

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

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชา 2 และการประเมินการสอนจากข้อ 1 การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน

.....

(อ.ธนภัทร น้อยศิริ)

อาจารย์ผู้สอน

วันที่ 15 ธันวาคม 2568

ผู้ตรวจสอบ

.....

(อ.ธีรภัฏฐา ตั้งสุวรรณรังษี)

ผู้อำนวยการหลักสูตร

วันที่

อนุมัติ

.....

(.....)

คณบดี

วันที่