

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยแม่โจ้ – ชุมพร MAEJO UNIVERSITY AT CHUMPHON
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	สาขาวิชาพัฒนนาการท่องเที่ยว

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา	รหัสวิชา TD 350 พท 350	ชื่อรายวิชา Restaurant Management การบริหารงานภัตตาคาร
2. จำนวนหน่วยกิต	3 หน่วยกิต	(3-0-6) (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา		
3.1 <input checked="" type="checkbox"/> สำหรับ	หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต	สาขาวิชา พัฒนนาการท่องเที่ยว
<input type="checkbox"/> สำหรับ	หลายหลักสูตร	
3.2 <input type="checkbox"/> ประเภทของรายวิชา	<input type="checkbox"/> ศึกษาทั่วไป	
	<input type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ กลุ่มวิชา <input type="checkbox"/> แกน <input type="checkbox"/> ออกบังคับ <input type="checkbox"/> ออกเลือก	
	<input checked="" type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี	
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา		
4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา		
	อาจารย์จุฑามาส เฟ็งโคนา	
4.2 อาจารย์ผู้สอน		
	อาจารย์จุฑามาส เฟ็งโคนา	
5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน		
ภาคการศึกษาที่ <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2	ชั้นปีที่ 1 หลักสูตร 4 ปี	

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) (ไม่มี)	
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (co-requisites) (ไม่มี)	
8. สถานที่เรียน	
<input type="checkbox"/> ในสถานที่ตั้งของมหาวิทยาลัยแม่โจ้	<input type="checkbox"/> มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - เชียงใหม่
<input type="checkbox"/> นอกสถานที่ตั้งของมหาวิทยาลัยแม่โจ้	<input type="checkbox"/> มหาวิทยาลัยแม่โจ้ แพร่- เฉลิมพระเกียรติ
	<input checked="" type="checkbox"/> มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - ชุมพร
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	
ภาคการศึกษาที่ <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2	ปีการศึกษา 2556
	เมื่อวันที่ 25 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2556
(สำหรับการจัดทำมคอ.2 และ มคอ.3 เป็นครั้งแรก นับเป็นวันที่ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้เปิดสอน/ปรับปรุงล่าสุด)	

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

<p>1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <p>นักศึกษาที่มีความรู้ความเข้าใจและสามารถวางแผนการบริหารงานภัตตาคารได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้บัณฑิตพร้อมทั้งสามารถจำแนกประเภทและรูปแบบของการบริการ และสามารถปฏิบัติงานด้านการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มภายในภัตตาคารประเภทต่างๆ ได้</p>
<p>2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้บัณฑิตสามารถวางแผนการบริหารงานภัตตาคารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้เกี่ยวกับประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3. เพื่อให้บัณฑิตสามารถปฏิบัติงานด้านการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มภายในภัตตาคารประเภทต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)			
ศึกษาวิวัฒนาการ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบของธุรกิจภัตตาคาร ประเภทของการ บริการ ขั้นตอน การดำเนินงาน โครงสร้างบุคลากร การเตรียมและปฏิบัติงาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม การควบคุมภายในและการ ส่งเสริมการขาย			
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม (ถ้ามี)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง (3 ชั่วโมง * 15 สัปดาห์)	-	-	90 ชั่วโมง (6 ชั่วโมง * 15 สัปดาห์)
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล			
6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ โดยแจ้งให้นักศึกษาทราบในชั่วโมงแรกของการเรียนการสอน			

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง ซึ่งต้องสอดคล้องกับที่ระบุไว้ใน รายละเอียดของหลักสูตร โดยมาตรฐานการเรียนรู้แต่ละด้าน ให้แสดงข้อมูลต่อไปนี้

1. สรุปสั้นๆ เกี่ยวกับความรู้ หรือทักษะที่รายวิชามุ่งหวังที่จะพัฒนานักศึกษา
2. คำอธิบายเกี่ยวกับวิธีการสอนที่จะใช้ในรายวิชาเพื่อพัฒนาความรู้ หรือทักษะในข้อ 1
3. วิธีการที่จะใช้วัดและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชานี้เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในมาตรฐานการเรียนรู้แต่ละด้านที่เกี่ยวข้อง

1. คุณธรรม จริยธรรม		
คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอนที่จะใช้พัฒนาการเรียนรู้	วิธีการประเมินผล
1.1 มีวินัยและตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบ ซื่อสัตย์ เสียสละและมีน้ำใจ	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้การสื่อสารสองทางคือ นักศึกษา ตั้งคำถามและตอบคำถาม แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาทั้งกรณีที่ถูกต้องและผิด - อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่างที่ดีและเหมาะสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียนและในโอกาสต่างๆตามความเหมาะสม
1.2 ตระหนักในจรรยาบรรณ ในการทำงานทำงานบริการ		
1.3 มีความเป็นผู้นำและผู้ตาม		
1.4 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม		
1.5 รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น		
2. ความรู้		
ความรู้ที่ต้องได้รับ	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1 แนวคิดและหลักการของงานบริการ	<ul style="list-style-type: none"> - การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การบรรยาย ร่วมกับการสื่อสารสองทาง รวมทั้งให้นักศึกษาศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง - ศึกษาข้อมูลประกอบรายงาน และนำเสนอ - มีการแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกันในชั้นเรียน - ฝึกปฏิบัติจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - การสอบย่อยม กลางภาค และปลายภาค - การทำรายงานกลุ่ม - การนำเสนอต่อชั้นเรียน - ประเมินจากรายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง - ประเมินจากพฤติกรรมทำงานอื่นๆ
2.2 ประเภทของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน		
2.3 การวางแผนในการดำเนินธุรกิจ ภัตตาคาร รวมทั้งการดำเนินกิจกรรมด้านการตลาด		

3. ทักษะทางปัญญา		
ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
พัฒนาความคิดเชิงสร้างสรรค์ (creative thinking) ในการวางแผนการจัดกิจกรรมด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ภายในมหาวิทยาลัยตามขอบเขตงานที่ได้รับมอบหมาย	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายพร้อมยกตัวอย่างเกี่ยวกับการจัดการและการให้บริการภายในร้านอาหารและเครื่องดื่ม - แบ่งกลุ่มจัดกิจกรรมด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - อภิปรายกลุ่ม 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน - ประเมินจากรายงานกลุ่ม - การสอบย่อย
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1 พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกัน และผู้ใช้บริการกิจกรรม	<ul style="list-style-type: none"> - การมอบหมายงานกลุ่ม จัดกิจกรรมด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามศักยภาพของนักศึกษาและความพร้อมของมหาวิทยาลัย พร้อมนำเสนอเกี่ยวกับการดำเนินกิจกรรมดังกล่าวอย่างต่อเนื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - ประเมินจากความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม - ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม
4.2 พัฒนาความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม		
4.3 พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่มอบหมายให้ครบถ้วนตามกำหนดเวลา		
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1 สามารถค้นคว้าหาข้อมูลผ่านสื่ออินเทอร์เน็ตได้	<ul style="list-style-type: none"> - การใช้ PowerPoint ที่น่าสนใจ - ประกอบการสอน 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินทักษะการใช้ภาษาในการเขียนและนำเสนอรายงาน

5.2 สามารถใช้ PowerPoint ในการนำเสนองาน	- การนำเสนอข้อมูลจากการสืบค้นผ่านอินเทอร์เน็ตเพื่อเป็นตัวอย่างและกระตุ้นให้นักศึกษาเห็นความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศ	- ผลสัมฤทธิ์ของงานที่มอบหมาย / การนำเสนอผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
5.3 สามารถใช้ภาษาในการนำเสนอ ได้ถูกต้องและเหมาะสม	- การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลจากระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ	

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน					
บทที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อการเรียนรู้ที่ใช้	ผู้สอน
1	บทนำ : ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ประเภทของการจัดบริการอาหาร-เครื่องดื่ม - ประเภทของห้องอาหาร - ปัจจัยที่ควรพิจารณาในการดำเนินธุรกิจฯ	4.5	บรรยาย ยกตัวอย่าง ประกอบ และแสดงความคิดเห็น	Power Point slide	อ.จุฑามาส เฟ็ง โคนา
2	การบริหารงานอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม - โครงสร้างการบริหารงานของโรงแรม - คุณสมบัติของพนักงานบริการ - กฎระเบียบ ข้อบังคับของห้องอาหาร	6	บรรยาย ยกตัวอย่าง ประกอบ และแสดงความคิดเห็น	Power Point slide	อ.จุฑามาส เฟ็ง โคนา

4	ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร - การบริการอาหารที่โต๊ะอาหารโดยใช้พนักงานเสิร์ฟ - การบริการแบบบริการตัวเอง - ปัจจัยที่ทำให้ภัตตาคารเลือกการให้บริการต่างกัน	6	บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ และแสดงความคิดเห็น	Power Point slide	อ.จุฑามาส เฟ็ง โคนา
6	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม - การเตรียมการก่อนเปิดบริการ - การเตรียมการในห้องอาหาร - การเตรียมการของพนักงานบริการ	6	บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ และแสดงความคิดเห็น	Power Point slide	อ.จุฑามาส เฟ็ง โคนา
8	สอบกลางภาค	3	-	-	-
9	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม - ประเภทของเครื่องดื่ม - วิธีการให้บริการเครื่องดื่มแต่ละประเภท - วิธีการผสมเครื่องดื่ม	9	บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ และแสดงความคิดเห็น	Power Point slide	อ.จุฑามาส เฟ็ง โคนา
12	การจัดการและการดำเนินงานในภัตตาคาร - การดำเนินงานในภัตตาคาร - โครงสร้างการบริหารงาน - ระบบการบริหารงานภายในภัตตาคาร - การคำนวณต้นทุนการผลิตภายในภัตตาคาร	6	บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ และแสดงความคิดเห็น	Power Point slide	อ.จุฑามาส เฟ็ง โคนา
14	การตลาดกับงานภัตตาคาร - แนวคิดและหลักการการตลาด - การวิเคราะห์ทางการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร - การวางแผนการตลาดในธุรกิจภัตตาคาร	6	บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ และแสดงความคิดเห็น	Power Point slide	อ.จุฑามาส เฟ็ง โคนา
16	สอบปลายภาค	3	-	-	-
* จำนวนชั่วโมงต้องสอดคล้องกับจำนวนหน่วยกิต					

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้				
ที่	ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน**	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
1		สอบย่อย	4, 12	10%
2		สอบกลางภาค	8	30%
3		สอบปลายภาค	16	30%
4		รายงานกลุ่ม	15	20%
5		จิตพิสัย	1-7, 9-15	10%
เกณฑ์การประเมินผล				
	80 % ขึ้นไป	ระดับคะแนน A	60 – 64 %	ระดับคะแนน C
	75 – 79 %	ระดับคะแนน B+	55 – 59 %	ระดับคะแนน D+
	70 – 74 %	ระดับคะแนน B	50 – 54 %	ระดับคะแนน D
	65 – 69 %	ระดับคะแนน C+	ต่ำกว่า 50 %	ระดับคะแนน F

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>1. ตำราและเอกสารหลัก</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ฉลองศรี พิมลสมพงษ์. 2548. การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 4. ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 2. ปรีชา แดงโรจน์. 2549. การบริหารจัดการและปฏิบัติงาน โรงแรม ศตวรรษที่ 21. พิมพ์ครั้งที่ 1. ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 3. วิณา เขาวัววัฒน์. 2529. อาหารเครื่องดื่มระดับโรงแรมและภัตตาคาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 4. สมสุข ตั้งเจริญ. 2547. ก๊อกลอดลาศติง. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพฯ. 5. THE SIMPLE ART OF NAPKIN FOLDING. 2521. สำนักพิมพ์ Island Publishing, กรุงเทพฯ.
<p>2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>ไม่มี</p>

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

เว็บไซต์ หน่วยงานด้านการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักพัฒนาการท่องเที่ยวและกีฬา องค์การการท่องเที่ยวโลก (WTO) สมาคมธุรกิจโรงแรมแห่งประเทศไทย เป็นต้น

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินจากผลการประเมินผู้สอน และผลการเรียนของนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากได้รับผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จะมีการปรับปรุงการสอน สรรหาข้อมูลเพิ่มเติม และปรับปรุงวิธีการสอนให้เหมาะสมมากยิ่งขึ้น

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา โดยผ่านการพิจารณาจากที่ประชุมกรรมการหลักสูตร และกรรมการประจำคณะ ฯ เป็นต้น

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ประสิทธิภาพรายวิชาจะมีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

1. ปรับปรุงรายวิชา ทุก 3 ปี
2. ปรับปรุงการสอนตามข้อเสนอแนะในข้อ 3 และผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ตามข้อ 4