



มคอ.3

แผนการสอนของรายวิชา

IHB0104 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
คณะ/สาขา/วิชาเอก	วิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว สาขาวิชา การจัดการอุตสาหกรรมบริการ การโรงแรม
1. รหัสวิชาและชื่อรายวิชา	รหัสวิชา IHB0104 ชื่อวิชา (ไทย) การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อวิชา (อังกฤษ) Food and Beverage Management
2. จำนวนหน่วยกิต	3(2-2-5)

3. ชื่อหลักสูตรและประเภทของรายวิชา

ชื่อหลักสูตร การจัดการอุตสาหกรรมบริการ

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกการโรงแรม

4. คำอธิบายรายวิชา

ภาษาไทย

โครงสร้าง ตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในห้องอาหารของโรงแรม ฝึกปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เรียนรู้ขั้นตอนการปฏิบัติงานต่างๆ การให้บริการด้าน อาหารและเครื่องดื่มที่ถูกต้อง การจัดโต๊ะ รูปแบบการจัดโต๊ะ เรียนรู้อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในห้องอาหาร เช่น silverware, chinaware, ชนิดของแก้วต่างๆ เป็นต้น เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการวางแผนและ ออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผนและการจัดการรูปแบบการ ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบการจัดการและการวางโครงสร้างการ บริหารงานหน้าที่ความรับผิดชอบ การ ออกแบบและการจัดการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับครัวและภัตตาคารในโรงแรม การบริหารจัดการสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ระบบ โปรแกรมสำเร็จรูปและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

ภาษาอังกฤษ

Positions and responsibilities of personals working in restaurant services in hotels, and practice in food and beverage services, learn about procedures of food and beverage services, table setting, equipment used in restaurant such as silverware, chinaware, and types of glasses, practicing in food and beverage menu designing and planning, cost control for food and beverage services, job delegations and management, sanitary and safety management in the workplace, programme and information technology used for food and beverage services

5. ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา

จุดมุ่งหมายของรายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2552																		วัตถุประสงค์ ของหลักสูตร				
	คุณธรรมและจริยธรรม					ความรู้			ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลขการ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ						
	1.1	1.2	1.3	1.4	15	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	1.	2.	3.	4.
1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจ โครงสร้าง ตำแหน่งและหน้าที่ความ รับผิดชอบของพนักงานในห้องอาหารของ โรงแรม			●				●	□	●	□				●				●	□	✓	✓	✓	✓
2. เพื่อให้นักศึกษาบอกประเภทของอาหาร และเครื่องดื่ม อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการ ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้			●				●	□	●	□				●				●		✓	✓	✓	✓
3. เพื่อให้นักศึกษามีทักษะบริการอาหาร และเครื่องดื่ม เรียนรู้ขั้นตอนการปฏิบัติงาน ต่าง ๆ การให้บริการด้าน อาหารและ เครื่องดื่มที่ถูกต้อง			●				●	□	●	□				●				●		✓	✓	✓	✓
4. เพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาแนวทางในการ แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในงาน บริการและเครื่องดื่ม			●				●	□	●	□				●				●		✓	✓	✓	✓

รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละด้านตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ประกอบด้วย

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเองและผู้อื่นมีจิตสาธารณะและจิตบริการ

2. ความรู้

2.2 สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติในงานในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวได้

2.3 สามารถนำความรู้ไปบูรณาการในการทำงานอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวได้

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติไปสู่การฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

3.2 สามารถแก้ปัญหาที่ใช้เหตุผลเชิงวิเคราะห์ให้ผู้อื่นเข้าใจได้

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.2 มีความรับผิดชอบตามหน้าที่รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายและบทบาทของตนได้อย่างเหมาะสม โดยไม่ละเมิดสิทธิของผู้อื่น

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 มีความสามารถในการฟังพูดอ่านเขียน ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้ถูกต้องมี ประสิทธิภาพ และสร้างสรรค์

5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีเพื่อการแสวงหาข้อมูลการนำเสนอผลงานและการติดต่อสื่อสาร

6. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
1-4 (8-8-20)	CLOs 1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ และเข้าใจโครงสร้าง ตำแหน่งและหน้าที่ความ รับผิดชอบของพนักงานใน ห้องอาหารของโรงแรม	-แนะนำรายวิชาสร้างความ เข้าใจ ในกระบวนการเรียนการ สอน และการวัดผลประเมินผล -ตำแหน่งและหน้าที่ความ รับผิดชอบของพนักงานใน ห้องอาหารของโรงแรม มารยาทและจรรยาบรรณของ พนักงาน	- แนะนำผู้สอนและผู้เรียน - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชาลักษณะการ จัดการเรียนการสอน การประเมินผล ข้อตกลงร่วมในชั้นเรียน ความรู้ความเข้าใจ - สรุปการเรียนรู้ - ปฏิบัติงานด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม เรียนการสอนแบบบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) ในรายวิชา	- รายละเอียด รายวิชา - เอกสาร ประกอบการสอน - แบบรายงาน โครงการพัฒนางาน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน - แบบรายงานความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียน</u> - การถามตอบหลังเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน
5 – 8 (8-8-20)	CLOs 2. เพื่อให้ นักศึกษาบอก ประเภทของอาหารและ เครื่องดื่ม อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ ใช้ในการให้บริการอาหาร และเครื่องดื่มได้	- ประเภทของอาหารและ เครื่องดื่ม อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ ในการให้บริการอาหารและ เครื่องดื่มได้	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ประจำบท - ทบทวน - กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (ใบงาน) - สรุปการเรียนรู้ - ปฏิบัติงานด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม เรียนการสอนแบบบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) ในรายวิชา	- รายละเอียด รายวิชา - เอกสาร ประกอบการสอน - แบบรายงาน โครงการพัฒนางาน	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน <u>ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียน</u> ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน - การถามตอบหลังเรียน <u>เครื่องมือประเมินผล</u> - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน
9 – 12 (8-8-20)	CLOs 3. เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะบริการ อาหารและเครื่องดื่ม เรียนรู้	- การประสานงานกับแผนกอื่น ที่เกี่ยวข้อง	- ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ประจำบท - ทบทวน - กิจกรรมก่อนเรียน	- รายละเอียด รายวิชา	<u>ประเมินระหว่างเรียน</u> - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของ รายวิชา

สัปดาห์ที่ (จำนวน ชั่วโมง)	ผลลัพธ์การเรียนรู้	หัวข้อบรรยาย	วิธีการสอน	สื่อการสอน	วิธีการและเครื่องมือประเมินผล การสอน
	ขั้นตอนการปฏิบัติงานต่าง ๆ การให้บริการด้าน อาหารและ เครื่องดื่มที่ถูกต้อง	- การติดต่อสื่อสารและการบริการ - ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	- บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ (ใบงาน) - กิจกรรม/อภิปรายกลุ่ม - ปฏิบัติงานด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม - เรียนการสอนแบบบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) ในรายวิชา	- เอกสารประกอบการสอน - แบบรายงานโครงการพัฒนางานแม่บ้าน	- สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน - ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้ - ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน - การถามตอบหลังเรียน - เครื่องมือประเมินผล - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินชิ้นงาน - แบบถามตอบหลังเรียน - แบบประเมินความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน
13 - 16 (8-8-20)	CLOs 3. เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบแนวทางขั้นตอนในการปฏิบัติงาน ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานได้อย่างเหมาะสม	การแก้ไขปัญหาในการให้บริการ	- กิจกรรมก่อนเรียน - บรรยาย - กิจกรรมการเรียนรู้ - นำเสนองานกลุ่มข้อมูลภาคสนาม - สรุปการเรียนรู้ - ปฏิบัติงานด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม - เรียนการสอนแบบบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) ในรายวิชา - ทบทวนก่อนสอบและแจ้งคะแนนเก็บ - นำเสนอโครงการพัฒนางาน	- รายละเอียดรายวิชา - เอกสารประกอบการสอน - แบบรายงานโครงการพัฒนางานแม่บ้าน	- ประเมินระหว่างเรียน - ประเมินการเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน - ประเมินหลังสิ้นสุดการเรียนรู้ - ประเมินชิ้นงานเดี่ยว - ใบงาน - นำเสนอกิจกรรมกลุ่ม - เครื่องมือประเมินผล - แบบประเมินการเข้าชั้นเรียนและพฤติกรรมระหว่างเรียน - แบบประเมินกิจกรรมกลุ่ม - แบบประเมินความก้าวหน้าโครงการพัฒนางาน - แบบการประเมินการฝึกปฏิบัติ

สรุปจำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎีการบรรยาย	ภาคปฏิบัติ (การฝึกปฏิบัติ/ภาคสนาม/การฝึกงาน)	การศึกษาด้วย ตนเอง	รวม
๓๐	๓๐	๗๕	๑๓๕

7. การวัดและประเมินผลการศึกษา

รายการ	ร้อยละ
กิจกรรมระหว่างภาคเรียน (คะแนนเก็บ)	10
- การเข้าชั้นเรียนและการปฏิบัติตามข้อตกลงของรายวิชา (ร้อยละ 10) (ตลอดภาคการศึกษา) - พฤติกรรมมีส่วนร่วมอภิปรายหรือแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน (ร้อยละ 10) (ตลอดภาคการศึกษา)	
กิจกรรมภาคปฏิบัติ	20
โครงการพัฒนางาน (ร้อยละ 20)	
คะแนนการฝึกปฏิบัติ	60
คะแนนสอบปลายภาค	20
รวม	100

8. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

ชาลี อมาตยกุล รอบรู้เรื่องไวน์. กรุงเทพฯ: ผู้จัดการ, 2539

ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์.การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.2541.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น.อาหารเครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร.กรุงเทพฯ ฯ : โอเดียนสโตร์,2545.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2539

Joe Lavilla & Doug Wynn The wine, beer & spirits handbook: a guide to styles and service. Wiley, 2010

Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and beverage service. Hachette UK.

Davis, B., Lockwood, A.,

9. คณะกรรมการบริหารรายวิชา/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา

9.1 คณะกรรมการบริหารรายวิชา (ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)

นางสาววิชุดา ไข่เจริญ

9.2 อาจารย์ผู้สอนรายวิชา

นางสาวยกสมน เจ๊ะเฮง

