

แผนบริหารการสอนประจำวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
คณะ / ภาควิชา วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
4514218 การจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
Food and Beverage Management and Control
- จำนวนหน่วยกิต หรือจำนวนชั่วโมงสอน
3 (3-0-6)
- หลักสูตรและประเภทรายวิชา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการบริการ วิชาเลือกแขนงการโรงแรม
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์พิสิทธิ์ งามพุดชา, อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ และอาจารย์พิมพ์วิ ทหารแก้ว
- ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2556 / ชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่เรียนมาก่อน (Pre – requisites)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co – requisites)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของวิชาครั้งล่าสุด
26 กันยายน 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถบริหารจัดการในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา
 - เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในการดำเนินงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และแผนกจัดซื้อ เพื่อสามารถบริหารจัดการ ประเมินผล ตรวจสอบและวิเคราะห์ตารางต่างๆ
 - เพื่อให้ นักศึกษาสามารถคำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อใช้ในการกำหนดต้นทุน ควบคุมต้นทุนและประเมินผลการควบคุมต้นทุนมาตรฐาน และนำการคำนวณมาประยุกต์ใช้ในการจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม

3. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในขั้นตอนการจัดซื้อ การตรวจรับ การตรวจนับและการเก็บรักษาสินค้า แบบฟอร์มต่างๆ และการตรวจสอบสินค้าคงเหลือ
4. เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจกฎเกณฑ์การคัดเลือกพนักงานให้เหมาะสมกับหน้าที่และความรับผิดชอบ การคำนวณค่าตอบแทนและการคำนวณประสิทธิภาพการทำงาน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการบริหารและควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย การตรวจนับ การเตรียมการใช้ การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดรูปแบบรายการอาหาร การตั้งราคาอาหารและเครื่องดื่ม ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานและปริมาณงานในแผนก การวางแผนเพื่อพัฒนา ระบบงาน และบุคลากร

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย / การฝึก	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติงาน ภาคสนาม / การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30	-	30	5

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล ไม่ระบุ

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1. นักศึกษามีความซื่อสัตย์ สุจริต และมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ
2. นักศึกษามีวินัย และความรับผิดชอบในหน้าที่และงานที่ได้รับมอบหมาย

1.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานในชั้นเรียน และรายงาน

1.3. วิธีการประเมินผล

จำนวนงานที่ส่งครบตาม มีความถูกต้องและตรงตามกำหนดเวลา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

นักศึกษามีความสามารถในการคิดคำนวณ ควบคุมตรวจสอบ จัดการและวิเคราะห์ต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มได้

2.2 วิธีการสอน

บรรยาย ยกตัวอย่างและฝึกทำแบบฝึกหัด

- 2.3 วิธีการประเมินผล
การทำข้อสอบย่อยในชั้นเรียน และรายงาน
3. ทักษะทางปัญญา
- 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา
การคำนวณ วิเคราะห์และการจัดการอย่างเป็นระบบ
- 3.2 วิธีการสอน
บรรยาย อภิปรายพร้อมยกตัวอย่างเหตุการณ์เสมือนจริงในการจัดการ การแก้ปัญหา
- 3.3 วิธีการประเมินผล
การทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียน สอบย่อยและรายงาน
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา
นักศึกษาสามารถทำงานเป็นกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.2 วิธีการสอน
การมอบหมายงานกลุ่มในชั้นเรียนและรายงานที่มีลักษณะของการช่วยกันแก้ไขปัญหา
- 4.3 วิธีการประเมินผล
ความถูกต้องและคุณภาพในการแก้ไขปัญหา และความร่วมมือกันภายในกลุ่ม
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
1. นักศึกษามีความสามารถในการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
 2. นักศึกษาสามารถใช้เทคนิคการคำนวณพื้นฐานมาใช้ในการประมวลผลเพื่อการจัดการและวิเคราะห์ข้อมูล
- 5.2 วิธีการสอน
การมอบหมายงานและแบบฝึกหัด
- 5.3 วิธีการประเมินผล
การคิดคำนวณและวิเคราะห์อย่างถูกต้อง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน / สื่อที่ ใช้	ผู้สอน
1	- แนวการสอน - บทที่ 1 การดำเนินงานของ แผนกบริการอาหารและ เครื่องดื่ม - บทที่ 2 การจัดซื้อและการ ควบคุมสินค้าคงเหลือ	6	- บรรยาย อภิปราย - แบ่งกลุ่มทำ รายงานสรุป บทเรียน - PowerPoint	อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน / สื่อที่ ใช้	ผู้สอน
	- บทที่ 3 การควบคุมต้นทุน อาหารและเครื่องดื่ม - บทที่ 7 การควบคุม สุขาภิบาลในธุรกิจบริการ อาหาร			
2	- บทที่ 4 การจัดทำรายการ อาหารและเครื่องดื่ม - บทที่ 5 การประมาณการ ยอดขายและการจัดการ ต้นทุนอาหารและ เครื่องดื่ม	6	- บรรยาย อภิปราย - ยกตัวอย่างการ คำนวณ - แบบฝึกหัดการ คำนวณ - PowerPoint	อาจารย์ผู้สอน
3	- บทที่ 6 การจัดการบริหาร ต้นทุนแรงงานในแผนก บริการอาหารและ เครื่องดื่ม	6	- บรรยาย อภิปราย - ยกตัวอย่างการ คำนวณ - แบบฝึกหัดการ คำนวณ - สอบเก็บคะแนน 40% - PowerPoint	อาจารย์ผู้สอน
4	การประชุมพิเศษก่อนฝึก ปฏิบัติงานในโรงแรมตาม โครงการความร่วมมือ (MoU)	4	- บรรยาย	อาจารย์ผู้สอน
5-13	ฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตาม โครงการความร่วมมือ (MoU)	360	- ทดสอบ ภาคปฏิบัติ	อาจารย์ผู้สอน
14-15	รายงานผลการฝึกปฏิบัติงาน	8	- นำเสนอรายงาน สรุปเล่ม	อาจารย์ผู้สอน
16	สอบปลายภาค	4	- แบบสอบ	อาจารย์ผู้สอน

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
1	การคำนวณ วิเคราะห์ ควบคุม และจัดการต้นทุนอาหารและ เครื่องดื่ม	การทำแบบฝึกหัด ทดสอบด้วยข้อสอบ	1-3	20%
2	ความสามารถในการประเมิน ปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะ หน้าได้ รวมความสามารถในการ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง หลากหลาย	แบบประเมินผล การฝึกปฏิบัติงาน	4-13	30%
3	รายงานสรุปผลการฝึกปฏิบัติงาน	รูปเล่มรายงานและ การนำเสนอ	14-15	20%
4	การสอบปลายภาค	แบบสอบ	16	20%
5	ความมีวินัย	การแต่งกาย	1-16	10%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารตำราหลัก

ดวงกมล สุขมงคล (2554). *เอกสารประกอบการสอนการจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม*. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

www.foodcostwiz.com

www.google.co.th

www.restaurantowner.com

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ชูศรี เที้ยศิริเพชร. (2554). *การบัญชีโรงแรม ระบบบัญชีและการควบคุม*. เชียงใหม่: สำนักพิมพ์ซิลค์เวอร์ม.

นฤมล นันทรักษ์. (2554). *เอกสารประกอบการสอนการจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม*.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. (2545). *อาหาร เครื่องดื่ม และบริการในภัตตาคาร*. กรุงเทพมหานคร: ชัยวัฒน์เพลส.

พิสิทธิ์ ธงพุดชา. (2553). *เอกสารประกอบการสอนการจัดเลี้ยง*. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

Carol, V. (2004). *The Revenue Management Strategy: The Pre-Plan Marketing Plan*. Vol.1, No.1.

David K. Heyes. (2002). *Food and Beverage Cost Control 2nd ed*: John Wiley & Son, Inc., New York.

Walker, K.W. (1992). *Human Resource Strategy*. McGraw-Hill, New York, USA.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียน รายงาน การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค

ระดับคะแนน	ค่าร้อยละ	ค่าระดับคะแนน
A	90-100	4.00
B ⁺	85-89	3.50
B	75-84	3.00
C ⁺	70-74	2.50
C	60-69	2.00
D ⁺	55-59	1.50
D	50-54	1.00
E	0-49	0.00

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบฝึกหัดหลังการสอน คะแนนรายงานและคะแนนสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน แบบฝึกหัดและรายงานที่มอบหมาย

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คะแนนสอบเฉลี่ย

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จัดแบ่งน้ำหนักของเนื้อหาให้สอดคล้องกับความจำเป็น และระดับความรู้ความสามารถของนักศึกษา