



## รายละเอียดของรายวิชา

รายวิชา การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม  
(Cost Control in Food and Beverage)  
รหัสวิชา 3572310

ภาคเรียนที่ 2/2561

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม  
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## สารบัญ

		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
หมวดที่ 3	ลักษณะและการดำเนินการ	5
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	6
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล	9
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	20
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	20

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                    โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
     3572310 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม  
     (Cost Control in Food and Beverage)
2. จำนวนหน่วยกิต  
     3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
  - 3.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม
  - 3.2 ประเภทของรายวิชา หมวดวิชาเฉพาะบังคับ กลุ่มวิชาการโรงแรม
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
  - 4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์วรรณพรรณ ริมผดี
  - 4.2 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์วรรณพรรณ ริมผดี ตอนเรียน A1  
     อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธ์  
     อาจารย์ชุตินา จักรจรัส  
     อาจารย์ปิยะดา ศรีบุญศรี  
     อาจารย์นพมาศ กลัดแก้ว
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
     ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561 ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
     ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
     ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
     มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
     วันที่ 15 พฤศจิกายน 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

#### 1.1 ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน

เพื่อให้ศึกษานำความรู้ที่ได้มาใช้ในการควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีประสิทธิภาพ

#### 1.2 ความสามารถ ทักษะที่ได้รับจากการเรียน

1. เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจใน ความหมาย ความสำคัญ วิธีการ ประเภทและรูปแบบการควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มได้
2. เพื่อให้ศึกษาสามารถเข้าใจการบริหารจัดการ กระบวนการจัดซื้อ การตรวจรับและการเก็บรักษาเกี่ยวกับการควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มได้
3. เพื่อให้ศึกษานำความรู้ที่ได้รับไปใช้วางแผนบริหารจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่มได้

#### 1.3 คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และเจตคติ ที่ได้รับจากการเรียน

เข้าใจการบริหารจัดการ การดำเนินงานที่ถูกต้อง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพให้กับนักศึกษาได้

### 2. วัตถุประสงค์รายวิชา

#### 2.1 ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน

1. ความรู้ ความเข้าใจใน ความหมาย ความสำคัญ วิธีการ ประเภทและรูปแบบการควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มได้

#### 2.2 ความสามารถ ทักษะที่ได้รับจากการเรียน

1. เข้าใจหลักการศึกษาวิธีการจัดซื้อ การตรวจนับ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย การเตรียมการใช้
2. การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
3. สามารถการจัดรูปแบบรายการอาหาร การตั้งราคาอาหารและเครื่องดื่ม
4. ศึกษาการบริหารจัดการภายในส่วนงานด้านการควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม

#### 2.3 คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และเจตคติ ที่ได้รับจากการเรียน

1. เข้าใจในวิชาชีพและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพในสถานประกอบการ

### 3. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เนื่องจากในสายงานธุรกิจด้านการบริการเครื่องดื่มมีความจำเป็นที่จะต้องเรียนรู้การจัดการและการดำเนินงานที่ถูกต้อง เข้าใจการบริหารจัดการ กระบวนการจัดซื้อ การตรวจรับและการเก็บรักษาเกี่ยวกับการควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มได้ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้วางแผนบริหารจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่มได้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพให้กับนักศึกษาได้ มีการปรับปรุงรูปแบบการเรียนการสอนโดยเน้นการเรียนรู้แบบ Active Learning

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

วิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ การตรวจนับ สินค้าคงคลัง การเบิกจ่าย การเตรียม การจัดเก็บ วิธีการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม กลยุทธ์สำหรับการจัดเก็บรักษาอาหาร การควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่ม การจัดทำรูปแบบรายการอาหาร การกำหนดราคาขายอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผนเตรียมความพร้อมเพื่อนำเสนอรายการอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารจัดการ บุคลากร การวางแผน การพัฒนาระบบงานภายในส่วนงานด้านการควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่ม การพัฒนาและปรับปรุงความรู้ในงาน

The raw material selection, stocking, inventory, preservation strategies, sale strategies, cost control, menu design, price setting, planning, food presenting, staff management, cost control development and job position development

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยายการฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชม. ต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชม. ต่อภาคการศึกษา	ศึกษาด้วยตนเอง 75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

3.3.1 นักศึกษานัดวันเวลาล่วงหน้า หรือมาพบอาจารย์ประจำรายวิชาเป็นรายบุคคล หรือกลุ่ม ตามเวลานัดหมาย ด้วยวิธีการสื่อสารและช่องทางการสื่อสาร เช่น ไลน์ โทรศัพท์ หรือมาพบด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ เป็นต้น

3.3.2 อาจารย์ผู้สอนกำหนดวันเวลาให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาที่สนใจและต้องการขอรับคำปรึกษา (Office hour) หรือหลังเลิกเรียนในรายวิชา (เฉพาะรายที่ต้องการ)

### หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

##### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

● 1) มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

○ 2) มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

○ 3) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

- 4) มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

### 1.2 วิธีการสอน

เน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของหลักสูตร

### 1.3 วิธีการประเมินผล

สังเกตพฤติกรรม การมีส่วนร่วม

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

○1) มีความรู้ในสาขาวิชาการท่องเที่ยวและสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

○ 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

●3) มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

### 2.2 วิธีการสอน

การบรรยายของคณาจารย์ภายในชั้นเรียน กรณีศึกษา ตอบข้อซักถาม

### 2.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินนักศึกษาก่อนเข้าฝึกงาน และหลังฝึกงานแยกเป็นด้านคือ ผลการปฏิบัติงาน ด้านบุคลิกภาพ ด้านทัศนคติและจิตบริการ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

● 1) มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม ทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก

○ 2) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

○3) มีสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และจากศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

### 3.2 วิธีการสอน

ศึกษกรณีศึกษาเกี่ยวกับ ธุรกิจโรงแรม และการวิจัย

### 3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผลจากฝึกปฏิบัติงาน

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

○1) นักศึกษามีความสามารถในการปฏิบัติงานและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหาในกลุ่ม

○2) มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากล

#### 4.2 วิธีการสอน

ฝึกปฏิบัติงาน

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผลจากฝึกปฏิบัติงาน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

○ 1) มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

○2) มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม

○3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

●4) มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลการแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 5.2 วิธีการสอน

จัดให้มีการเขียนรายงาน การสอบ การนำเสนอผลงานในหลากหลายสถานการณ์อย่างเหมาะสม

#### 5.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผลงานจากรายงาน การนำเสนอผลงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อการเรียน	อาจารย์ผู้สอน
1	ปฐมนิเทศ โครงการความร่วมมือ ส่งนักศึกษาฝึก ปฏิบัติงานธุรกิจ โรงแรมซีแอง รายละเอียดการ เรียนการสอน	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - ผู้สอนแนะนำรูปแบบการเรียนการสอนในโครงการความร่วมมือส่งนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานธุรกิจโรงแรม - ผู้สอนและนักศึกษาตกลงข้อปฏิบัติในการเรียนการสอน ตารางเวลา และรายละเอียดการเก็บคะแนน - แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับกระบวนการจัดการเรียนการสอน <b>สื่อการเรียน</b> - เอกสารบรรยาย power point - แนวการสอน - เอกสารตารางเรียน	อ า จ า ร ย ์ วรรณพรรณ ริมผ ดี อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ อ า จ า ร ย ์ ชู ตี มา จักรจรัส อาจารย์ปิยะดา ศรีบุศย์ดี อาจารย์นพมาศ กลัดแก้ว
2	บุคลิกภาพและ การปรับตัวสู่การ เรียนและการ ทำงานใน โครงการความ ร่วมมือส่ง นักศึกษาฝึก ปฏิบัติงาน (MoU)	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - วิทยากรนำเข้าสู่บทเรียน - วิทยากรบรรยายเรื่องบุคลิกภาพและการปรับตัวสู่การเรียนและการทำงานในโครงการความร่วมมือส่งนักศึกษาฝึกปฏิบัติงาน (MoU) สลับกับเกมส์เพื่อนำเข้าสู่บทเรียน <b>สื่อการเรียน</b> - เอกสารบรรยาย power point - อุปกรณ์ประกอบกิจกรรม	อ า จ า ร ย ์ วรรณพรรณ ริมผ ดี อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ อ า จ า ร ย ์ ชู ตี มา จักรจรัส อาจารย์ปิยะดา ศรีบุศย์ดี อาจารย์นพมาศ กลัดแก้ว
3	การดำเนินงาน ของแผนกบริการ อาหารและ เครื่องดื่ม	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - ผู้สอนบรรยายด้วย PPT ถามตอบและอภิปรายร่วมกับผู้เรียน - แนะนำหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการบริการอาหาร - วิธีการจัดซื้อและควบคุมวัตถุดิบ <b>สื่อการเรียน</b> - เอกสารบรรยาย power point	อ า จ า ร ย ์ วรรณพรรณ ริมผ ดี อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ อ า จ า ร ย ์ ชู ตี มา จักรจรัส อาจารย์ปิยะดา ศรีบุศย์ดี



ลำดับที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อการเรียน	อาจารย์ผู้สอน
				อาจารย์นพมาศ กลัดแก้ว
4	การควบคุมต้นทุน อาหารและ เครื่องดื่ม	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - ผู้สอนบรรยายด้วย PPT ถามตอบและอภิปรายร่วมกับผู้เรียน - แนะนำต้นทุน การหาจุดคุ้มทุน หากำไร และกำหนดราคา ขาย <b>สื่อการเรียน</b> - เอกสารบรรยาย power point	อ า จ า ร ย ์ วรรณพรรณ ริมผ ดี อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ อ า จ า ร ย ์ ชู ตี มา จักรจรัส อาจารย์ปิยะดา ศรีบุศย์ดี อาจารย์นพมาศ กลัดแก้ว
5	การจัดทำรายการ อาหารและ เครื่องดื่ม	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - ผู้สอนบรรยายด้วย PPT ถามตอบและอภิปรายร่วมกับผู้เรียน - แนะนำรูปแบบและประเภท การวิเคราะห์รายการอาหาร และเครื่องดื่ม การออกแบบเมนูอาหารและเครื่องดื่ม ใ กำหนดสูตรมาตรฐาน <b>สื่อการเรียน</b> - เอกสารบรรยาย power point	อาจารย์ วรรณพรรณ ริมผดี อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ อาจารย์ชูตีมา จักรจรัส อาจารย์ปิยะดา ศรีบุศย์ดี อาจารย์นพมาศ กลัดแก้ว
6	การบริหารงาน บุคคลในแผนก บริการอาหาร และเครื่องดื่ม	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - ผู้สอนบรรยายด้วย PPT ถามตอบและอภิปรายร่วมกับผู้เรียน - แนะนำฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายผลิต ฝ่ายบุคคล การประเมินผลการทำงาน <b>สื่อการเรียน</b> - เอกสารบรรยาย power point	อ า จ า ร ย ์ วรรณพรรณ ริมผ ดี อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ อ า จ า ร ย ์ ชู ตี มา จักรจรัส อาจารย์ปิยะดา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อการเรียน	อาจารย์ผู้สอน
				ศรียุศย์ดี อาจารย์นพมาศ กัลต์แก้ว
7 - 15	ความสามารถในการประเมินปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้รวมทั้งความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างหลากหลาย	36	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> ฝึกปฏิบัติงานโรงแรมในโครงการความร่วมมือฝึกปฏิบัติงานธุรกิจโรงแรม (การเรียนรู้จากสภาพจริง เชิงประสบการณ์ Experiential Learning) <b>สื่อการเรียน</b> การเรียนรู้จากสภาพจริง เชิงประสบการณ์ Experiential Learning	อ า จ า ร ย์ วรรณพรรณ ริมผ ดี อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ อ า จ า ร ย์ ชู ตี มา จักรจรัส อาจารย์ปิยะดา ศรียุศย์ดี อาจารย์นพมาศ กัลต์แก้ว
16	สอบปลายภาค	3	สอบนอกตาราง	อ า จ า ร ย์ วรรณพรรณ ริมผ ดี อาจารย์ณัฐปรียา โพธิ์พันธุ์ อ า จ า ร ย์ ชู ตี มา จักรจรัส อาจารย์ปิยะดา ศรียุศย์ดี อาจารย์นพมาศ กัลต์แก้ว

## หมายเหตุ

ลำดับ	สัปดาห์ที่	Active Learning
1	3 - 6	การเรียนรู้จากการทำงาน (Work – integrated Learning)
2	7 - 15	การเรียนรู้จากสภาพจริง (เชิงประสบการณ์) (Experiential Learning)

## 1. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1, 2.3	การประยุกต์ใช้การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม ทฤษฎี และปฏิบัติ	1-6	20
2	1.1,2.3, 3.3, 4.2, 5.3	ความสามารถในการประเมินปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า รวมถึงความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างหลากหลาย	7-15	30
3	1.1,2.3, 3.3, 4.2, 5.3	รายงานสรุปผลการฝึกปฏิบัติงาน	15	20
4	1.3, 1.4	ความมีวินัย	1-16	10
5	1.1,2.3, 3.3, 4.2, 5.3	การสอบปลายภาค	16	20

### การประเมินผล

ประเมินผลการเรียนรู้โดยใช้คะแนนอิงเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย ในสัดส่วน คะแนนเก็บ (80) : สอบปลายภาค (20)

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอน วิชา การจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ชูศรี เทียศิริเพชร. (2545). การบัญชีโรงแรม ระบบบัญชีและการควบคุม. สำนักพิมพ์ซิลค์เวอร์ม: เชียงใหม่.

นฤมล นันทรักษ์. (2554). เอกสารประกอบการสอน การจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม.

บริษัท กวิภัส โอเอ จำกัด.

ดวงกมล สุขมงคล. (2554). เอกสารประกอบการสอน การจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม.

บริษัท กวิภัส โอเอ จำกัด.

ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง. (2557). เอกสารประกอบการสอน การจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและ

เครื่องดื่ม. โครงการสวนดุสิต กราฟฟิคไซท์.

### หมวดที่ 7 การประเมิน และการปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

#### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนของอาจารย์เป็นรายบุคคลผ่านระบบออนไลน์ ของมหาวิทยาลัย

## 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนของนักศึกษา
- ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของนักศึกษาและการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

## 3. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอนร่วมกันระดมสมองกำหนดกลยุทธ์วิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำ มคอ.5 รายงานรายวิชาทุกภาคการศึกษา

## 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

4.1 อาจารย์ผู้สอนศึกษาเครื่องมือ เลือกเครื่องมือ และรายวิชาที่จะนำมาใช้ในการทวนสอบ เช่น คะแนน ผลการสอบ หรือ คะแนนด้านอื่น ๆ ที่กำหนดไว้ในเกณฑ์ผลการเรียนรู้ของรายวิชาพร้อมหลักฐานที่แสดงออกมาของคะแนนแต่ละส่วนกับรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3)

4.2 อาจารย์ผู้สอนดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา

4.3 อาจารย์ผู้สอนประมวลผลและเขียนรายงานผลการทวนสอบ

4.4 อาจารย์ผู้สอนนำเสนอรายงานที่จัดทำขึ้นเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พร้อมทั้งแนวทางการปรับปรุง และรายงานในผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) เพื่อใช้ประกอบการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

## 5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอนสร้างระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาโดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนหลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาภายในหลักสูตร และนำเข้าที่ประชุมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ระดับหลักสูตรโดยผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน ผลการประชุมการทบทวนผลสัมฤทธิ์ และกลยุทธ์การสอนที่ใช้ เพื่อสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป

