



## รายละเอียดของรายวิชา

5072419 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม  
(Food and Beverage Cost Control)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
5073351 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Cost Control)
2. จำนวนหน่วยกิต  
3(3-0-6) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
  - 3.1 หลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
  - 3.2 ประเภทของรายวิชา  
หมวดวิชาเฉพาะด้าน กลุ่มวิชาแกน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
  - 4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์เอกชัย จากศรีพรหม  
 ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์  
 ผศ.บุญญาพร เชื้อมสมพงษ์  
 ผศ.ดร.นพพร แพทย์รัตน์  
 อาจารย์สิรินทิพย์ สุดตาพงศ์  
 อาจารย์นवलรัตน์ วัฒนา
  - 4.2 อาจารย์ผู้สอน  
 ในมหาวิทยาลัย  
 อาจารย์เอกชัย จากศรีพรหม  
 เบอร์โทร 084-5203627      อีเมลล์ eakchai\_jag@dusit.dusit.ac.th  
 ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์  
 เบอร์โทร 089-1688948      อีเมลล์ sorat\_vis@dusit.ac.th  
 วิทยาเขตสุพรรณบุรี  
 ผศ.บุญญาพร เชื้อมสมพงษ์  
 เบอร์โทร 089-5218025      อีเมลล์ boonyaporn\_chu@dusit.ac.th  
 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง  
 ผศ.ดร.นพพร แพทย์รัตน์      เบอร์โทร 054-228091  
 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง  
 อาจารย์สิรินทิพย์ สุดตาพงศ์  
 โทรศัพท์ 063-0798851      อีเมลล์ suddapong\_s@hotmail.com

อาจารย์นวลรัตน์ วัฒนา เบอร์โทร 075-500888

**5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน**

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 ชั้นปีที่ 2

**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**8. สถานที่เรียน**

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร กรุงเทพฯ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง จังหวัดลำปาง

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง จังหวัดตรัง

**9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด**

วันที่ 30 พฤศจิกายน 2562

**หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**

**1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

**1.1 ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน**

เพื่อให้ศึกษานำความรู้ที่ได้มาใช้ในการควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีประสิทธิภาพ

**1.2 ความสามารถ ทักษะที่ได้รับจากการเรียน**

1. เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจความหมาย 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. เข้าใจหลักการศึกษาวีธีการจัดซื้อ การตรวจนับ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย การเตรียมการใช้

2. การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

3. สามารถการจัดรูปแบบรายการอาหาร การตั้งราคาอาหารและเครื่องดื่ม

4. ศึกษาการบริหารจัดการภายในส่วนงานด้านการควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม

### 2.3 คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และเจตคติ ที่ได้รับการเรียน

1. เข้าใจในวิชาชีพและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพในสถานประกอบการ

### 3. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เนื่องจากในสายงานธุรกิจด้านการบริการเครื่องดื่มมีความจำเป็นที่จะต้องเรียนรู้การจัดการและการดำเนินงานที่ถูกต้อง เข้าใจการบริหารจัดการ กระบวนการจัดซื้อ การตรวจรับและการเก็บรักษาเกี่ยวกับการควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มได้ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้วางแผนบริหารจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่มได้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพให้กับนักศึกษาได้ มีการปรับปรุงรูปแบบการเรียนการสอนโดยเน้นการเรียนรู้แบบ Active Learning

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

การควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่มในอุตสาหกรรมบริการอาหาร การคำนวณต้นทุน การกำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่ม ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานในแผนก การจัดทำบัญชีที่เกี่ยวข้อง

Food and beverage cost control in the food service industry, cost calculation, setting menu of food and beverage, staff allocation and related accounting

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยายการฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชม. ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา	ไม่มี	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ 90 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

### 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) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

2) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

### 3) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

4) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

#### 1.2 วิธีการสอน

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในเรื่องการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยใช้วิธีการอภิปรายร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา

2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน โดยยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ

3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ในเรื่องการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรม และจริยธรรมในความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาเรียนรู้จากสื่อผสมประกอบการเรียนการสอน เพื่อได้ทราบถึงสถานประกอบการที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการวางแผนรายการอาหารที่เกี่ยวข้องและมีการอภิปรายโดยแสดงความคิดเห็นร่วมกัน

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน

2) อาจารย์สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) มีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

### 2.2 วิธีการสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติการการวางแผนรายการอาหารในสถานการณ์จริงหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหา/ข้อซักถาม/ข้อสงสัย หรือการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันของผู้สอนและนักศึกษา

### 2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบรายบุคคลและรายกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติ/หัวข้อที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานขั้นตอนกระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อรูปแบบการบริการที่กำหนดให้ในสถานการณ์จริง

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

1) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

2) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

#### 3.2 วิธีการสอน

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ โดยให้นักศึกษาได้มีการคิดวางแผนกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และฝึกปฏิบัติตามกระบวนการเรียนรู้แบบ PDCA (Plan Do Check Action) โดยสามารถนำไปบูรณาการปรับประยุกต์ใช้ร่วมกับรายวิชาและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาอุปสรรคและศึกษาค้นคว้าหาแนวทางวิธีการแก้ไขปัญหา

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญา ให้นักศึกษาได้ฝึกคิดวิเคราะห์สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขาได้แก่ การวางแผนรายการอาหาร เป็นต้น

4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหา โดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ

#### 3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหานั้นที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) มีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

#### 4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม โดยมีการจัดแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบเป็นส่วนๆ และจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีนวัตกรรมและสถานการณ์โลกโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศและการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Excel และโปรแกรมอื่นๆ มาใช้ประโยชน์ในการวางแผนรายการอาหาร และการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและราคาขาย

#### 5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	1. แนะนำรายวิชา กิจกรรมการเรียนการสอนและการประเมินผล	4	- อาจารย์แนะนำรายละเอียดของวิชา พร้อมการสร้างแนวทางร่วมกันในการเรียนการสอน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จาก ศรีพรหม และ คณะ
2	- การดำเนินงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ ประเภทของร้านอาหาร รูปแบบการบริการอาหาร	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน ซักถาม อภิปราย - กิจกรรมส่งเสริมกระบวนการทำงานเป็นทีมในการสืบค้นข้อมูลตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้ โดยมอบหมายให้ศ.จัดแบ่งกลุ่มการทำงาน หน้าที่ความรับผิดชอบและจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี - สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จาก ศรีพรหม และ คณะ
3	- การจัดซื้อวัตถุดิบ การจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - กรณีศึกษาตัวอย่าง - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้ที่ทันสมัย - สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จาก ศรีพรหม และ คณะ
4	- การควบคุมวัตถุดิบ การเบิกจ่าย การผลิต การขายสินค้า	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ซักถาม อภิปราย	อ.เอกชัย จาก ศรีพรหม และ คณะ



สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
5	- การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของต้นทุนในธุรกิจ การควบคุมต้นทุนอาหาร การควบคุมต้นทุนเครื่องดื่ม	4	-บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point ชักถาม อภิปราย - สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย -อภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
6	- - การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ) ประเภทของต้นทุนในธุรกิจ การควบคุมต้นทุนอาหาร การควบคุมต้นทุนเครื่องดื่ม	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
7	- - การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ) นำเสนอรายงานกิจกรรมใบงานหน้าชั้นเรียน	4	-นำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียนเป็นรายกลุ่ม : ซึ่งเป็นวิธีการช่วยฝึกฝนความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับเพื่อนร่วมชั้นเรียน -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
8	ปัญหาในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดปัญหา การประเมินผล การหาแนวทางแก้ไข/ ข้อเสนอแนะ	4	-บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - การแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างเพื่อนร่วมชั้นเรียน -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
9	- การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม	4	-บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - การแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างเพื่อนร่วมชั้นเรียน -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
10	- การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)	4	- -บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - การแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างเพื่อนร่วมชั้นเรียน -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
11	การประมาณการยอดขาย การคาดการณ์วัตถุดิบ การกำหนดสูตรมาตรฐาน	4	-บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
12	การจัดการต้นทุนอาหารและเครื่องต้ม การคำนวณต้นทุนอาหารเครื่องต้มและการประเมินราคาขาย การจัดทำงบ การจัดทำรายรับ รายจ่าย บัญชีกำไร ขาดทุน	4	-บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - การฝึกปฏิบัติ -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
13	การบริหารงานบุคคลในแผนกอาหารและเครื่องต้ม ฝ่าย บริการอาหารและเครื่องต้ม ฝ่ายผลิต ฝ่ายบุคคล การประเมินผลการปฏิบัติงาน	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - ฝึกปฏิบัติ - การแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างเพื่อนร่วมชั้นเรียน -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
14	การสุขาภิบาลในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องต้ม	4	--บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
15	-การนำเสนอรายการอาหารและเครื่องต้ม	4	- จัดทำรายงานสรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน - นำเสนอรายงานสรุปผลการดำเนินงานปัญหา อุปสรรค การแก้ไข ปัญหา ข้อเสนอแนะและการปรับปรุงข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นพร้อมข้อเสนอแนะ โดยใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ
16	<b>สอบปลายภาค</b>			

## หมายเหตุ

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



ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	2.2.1 (3) 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))	ขั้นตอนกระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อรูปแบบการบริการที่กำหนดให้ในสถานการณ์จริง		
3.ทักษะทางปัญญา	1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.3.1 (1)) 2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (TQF 2.3.1 (2)) 3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (TQF 2.3.1 (3))	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	16	20%
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.4.1 (1)) 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (TQF 2.4.1 (2)) 3) ความสามารถในการ	1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่ 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	2-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	<p>วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ (TQF 2.4.1 (3))</p> <p>4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (TQF 2.4.1 (4))</p> <p>5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (TQF 2.4.1 (5))</p>			
<p>5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	<p>1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติ หรือ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.5.1 (1))</p> <p>2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็น และฟัง ถ้อยทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (TQF 2.5.1 (2))</p> <p>3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF 2.5.1 (3))</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน</p> <p>3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ</p> <p>4) ประเมินทักษะการ</p>	9-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
		สื่อสารด้วยภาษาพูด จากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน		

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100
B+	79-84
B	73-78
C+	67-72
C	61-66
D+	55-60
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกชัย จากศรีพรหม และคณะ. เอกสารประกอบการเรียน วิชา การจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

พิสิทธิ์ ธงพุดซา. (2558). **การจัดเลี้ยง Catering**. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต: กรุงเทพมหานคร.

ดนุลดา จามจุรี. (ม.ป.ป.). **Make Your Business Better**. [Online]. Available: <http://www.docstoc.com>. [2558, สิงหาคม 3].

บริษัท ไดโดมอน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน). (2545). **ปัจจัยความเสี่ยง**. [Online]. Available: <http://www.google.co.th/url?url=http://capital.sec.or.th>. [2558, สิงหาคม 9].

บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน). (2557). **ปัจจัยความเสี่ยง**. [Online]. Available: [http://oishi-th.listedcompany.com/risk\\_factor.html](http://oishi-th.listedcompany.com/risk_factor.html). [2558, สิงหาคม 9].

บริษัท ฮอท พอท จำกัด (มหาชน). (2555). **ปัจจัยความเสี่ยง**. [Online]. Available: <http://hotpot.listedcompany.com>. [2558, สิงหาคม 9].

ปราณี ต้นประยูร. (2537). **การบริหารการผลิต**. โอเดียนสโตร์: กรุงเทพมหานคร. [Online]. Available: <http://www.nsr.ac.th/e-learning/sonthaya/lesson%208/lesson%208.html>. [2558, สิงหาคม 3].

มรว.ณัดศรี สวัสดิวัตน์. (ม.ป.ป.). **การจัดการธุรกิจอาหาร**. [Online]. Available:

<http://202.29.22.164/e-learning/cd-1491/SER06/topic1/linkfile/print5.htm>.

[2558, สิงหาคม 3].

มาตรฐานร้านอาหารสะอาด. (2551). [Online]. Available: [http://203.155.220.217/](http://203.155.220.217/bangkoknoi/bootkwam/shopcleaning.html)

[bangkoknoi/bootkwam/shopcleaning.html](http://203.155.220.217/bangkoknoi/bootkwam/shopcleaning.html). [2558, สิงหาคม 8].

ราชบัณฑิตยสถาน. (2558). [Online]. Available: <http://www.royin.go.th/>. [2558, สิงหาคม 9].

อนุรักษ์ ทองสุโขวงศ์. (ม.ป.ป.). ข้อมูลต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ. [Online]. Available:

<http://home.kku.ac.th/anuton/185742/D2.pdf>. [2558, สิงหาคม 3].

Jeffery Keilholtz. (ม.ป.ป.). **How to Format a Food Menu**. [Online]. Available:

[http://www.ehow.com/how\\_7777667\\_format-food-menu.html](http://www.ehow.com/how_7777667_format-food-menu.html).

[2558, สิงหาคม 9].

SMEs Knowledge Center. (2557). **การบริหารต้นทุนอาหาร** [Online]. Available:

<http://iamchun.blogspot.com/2011/03/blog-post.html>. [2558, สิงหาคม 3].

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ข้อมูลออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น <http://www.wikihow.com/Make-a-Restaurant-Menu>

- เอกสารและหนังสือที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจบริการอาหาร เป็นต้น

## 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 คะแนนผลการสอบ หรือ คะแนนด้านอื่น ๆ ที่กำหนดไว้ในเกณฑ์ผลการเรียนรู้ของรายวิชาพร้อมหลักฐานที่แสดงออกมาของคะแนนแต่ละส่วนกับรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3)

4.2 อาจารย์ผู้สอนดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา

4.3 อาจารย์ผู้สอนประมวลผลและเขียนรายงานผลการทวนสอบ

4.4 อาจารย์ผู้สอนนำเสนอรายงานที่จัดทำขึ้นเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพร้อมทั้งแนวทางการปรับปรุง และรายงานในผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) เพื่อใช้ประกอบการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 4 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอนสร้างระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาโดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนหลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาภายในหลักสูตร และนำเข้าที่ประชุมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ระดับหลักสูตรโดยผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน ผลการประชุมการทบทวนผลสัมฤทธิ์ และกลยุทธ์การสอนที่ใช้ เพื่อสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป