

## แผนบริหารการสอนประจำวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
คณะ / ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
4514218 การจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (MoU)  
Food and Beverage Management and Control
- จำนวนหน่วยกิต หรือจำนวนชั่วโมงสอน  
3 (3-0-6)
- หลักสูตรและประเภทรายวิชา  
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการบริการ วิชาเลือกแขนงการโรงแรม
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์พิสิทธิ์ ธงพุดซา
- ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555 / ชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่เรียนมาก่อน (Pre – requisites)  
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co – requisites)  
ไม่มี
- สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของวิชาครั้งล่าสุด  
11 พฤษภาคม 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

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

### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

#### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนวการสอน - บทที่ 1 การดำเนินงานของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม - บทที่ 2 การจัดซื้อและการควบคุมสินค้าคงเหลือ	6	- บรรยาย อภิปราย - แบ่งกลุ่มทำรายงานสรุปบทเรียน - PowerPoint	อ.พิสิทธิ์

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	อ.พิสิทธิ์
3	- บทที่ 6 การจัดการบริหาร ต้นทุนแรงงานในแผนก บริการอาหารและ เครื่องดื่ม	6	- บรรยาย อภิปราย - ยกตัวอย่างการ คำนวณ - แบบฝึกหัดการ คำนวณ - สอบเก็บคะแนน 40% - PowerPoint	อ.พิสิทธิ์
4	การประชุมพิเศษก่อนฝึก ปฏิบัติงานในโรงแรมตาม โครงการความร่วมมือ (MoU)	4	- บรรยาย	อ.พิสิทธิ์
5-13	ฝึกปฏิบัติงานในโรงแรมตาม โครงการความร่วมมือ (MoU)	360	- ทดสอบ ภาคปฏิบัติ	อ.พิสิทธิ์
14-15	รายงานผลการฝึกปฏิบัติงาน	8	- นำเสนอรายงาน สรุปเล่ม	อ.พิสิทธิ์
16	สอบปลายภาค	4	- แบบสอบ	อ.พิสิทธิ์

## 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](http://www.foodcostwiz.com)

[www.google.co.th](http://www.google.co.th)

[www.restaurantowner.com](http://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 ชงพุดชา. (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 2<sup>nd</sup> 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 <sup>+</sup>	85-89	3.50
B	75-84	3.00
C <sup>+</sup>	70-74	2.50
C	60-69	2.00
D <sup>+</sup>	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