

รายละเอียดของรายวิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

สาขาวิชาการจัดการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา 4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Cost Control)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

- เปิดสอนให้กับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
- เปิดสอนให้กับหลายหลักสูตร (กรณีที่เป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป วิชาเลือกเสรี)

ประเภทของรายวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

 บังคับ เลือก

กลุ่มวิชา

 ภาษาและการสื่อสาร มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

- หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชา

 แกน บังคับ เลือก เฉพาะด้าน บังคับ เลือก พื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ บังคับ เลือก เอก บังคับ เลือก โท บังคับ เลือก อื่นๆ (ระบุ)

- หมวดวิชาเลือกเสรี

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อ.เพ็ญพัทธ์ แก้วเดชศรี

อาจารย์ผู้สอน

อ.ศรัณยา จังโส

5. ภาคการศึกษา /ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 /2558 ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

มี รายวิชา

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

มี รายวิชา.....

8. สถานที่เรียน

ห้องบรรยาย

ห้องปฏิบัติ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ เดือน พ.ศ.

วันที่ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด วันที่ 18 เดือนธันวาคม พ.ศ.2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อเรียนรู้หลักการบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การจัดการและการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านราคาอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการและควบคุมต้นทุนแรงงาน ระบบการควบคุมรักษา และพัฒนารายได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. ปรับวิธีการสอน โดยเพิ่มตัวอย่าง เพิ่มปฏิบัติการให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้นักศึกษาได้เห็นภาพและเข้าใจมากยิ่งขึ้น
2. จัดให้มีการอภิปรายกลุ่มในชั้นเรียน เพื่อให้นักศึกษาฝึกการพูดและรายงานต่อหน้าสาธารณชน พร้อมทั้งกระตุ้นให้เกิดความตั้งใจเรียน
3. ปรับรายงานและแบบฝึกหัดให้เหมาะสมกับช่วงเวลาก่อนสอบปลายภาค 1 สัปดาห์ เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกทำแบบฝึกหัดก่อนการสอบปลายภาค และเพื่อให้นักศึกษามีวินัยและตรงต่อเวลาในการส่งงาน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การจัดการ และการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านราคาอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการและควบคุมต้นทุนแรงงาน ระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| ภาคทฤษฎี | ภาคปฏิบัติ | ศึกษาด้วยตนเอง | กิจกรรมเพิ่มเติม |
|------------------------|------------|------------------------|---|
| 45 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา | - | 90 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา | สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวังจะพัฒนานักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

| ผลการเรียนรู้ | กลยุทธ์การสอน | กลยุทธ์การประเมินผล |
|--|--|--|
| 1.1 มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและ ข้อบังคับขององค์กรและสังคม | - กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามี ระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้น เรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่ง กายที่เป็นไปตามระเบียบของ มหาวิทยาลัย มีความซื่อสัตย์โดย ต้องไม่กระทำการทุจริตในการ สอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น | - ประเมินจากการตรงเวลาของ นักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่ง งานตามกำหนดระยะเวลาที่ มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม |
| 1.2 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์ สุจริต | | - ประเมินจากการมีวินัยและพร้อม เปรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วม กิจกรรมเสริมหลักสูตร |
| | | - ประเมินจากความรับผิดชอบใน หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย |

2. ความรู้

| ผลการเรียนรู้ | กลยุทธ์การสอน | กลยุทธ์การประเมินผล |
|--|---|---|
| 2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักการและทฤษฎีที่สำคัญในวิชาการ ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม | - ใช้การเรียนการสอนใน หลากหลายรูปแบบ โดยเน้น หลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลง นอกจากนี้ยังมีการเรียนรู้จาก สถานการณ์จริงโดยเชิญ ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรง มาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง | - ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการ เรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่าง ๆ คือ |
| | | - การทดสอบย่อย |
| | | - การสอบกลางภาคเรียนและ ปลายภาคเรียน |
| | | - ประเมินจากรายงานที่ นักศึกษาจัดทำ |
| | | - ประเมินจากการนำเสนอ รายงานในชั้นเรียน |

3. ทักษะทางปัญญา

| ผลการเรียนรู้ | กลยุทธ์การสอน | กลยุทธ์การประเมินผล |
|--|---|--|
| 3.1 พัฒนาวิธีการแก้ไขปัญหามีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์ | <ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน และนำเสนอผลงาน - ยกตัวอย่างสถานการณ์จำลอง ให้ฝึกวิเคราะห์สาเหตุและหาวิธีแก้ไขปัญหา | <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากประสิทธิผลจากการค้นคว้า รายงาน และการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน และการประเมินผลจากการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ หรือจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียน เป็นต้น |

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

| ผลการเรียนรู้ | กลยุทธ์การสอน | กลยุทธ์การประเมินผล |
|--|--|---|
| 4.1 สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างดี | <ul style="list-style-type: none"> - ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการระดมสมองในหัวข้องานที่กำหนดให้ | <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ |

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

| ผลการเรียนรู้ | กลยุทธ์การสอน | กลยุทธ์การประเมินผล |
|--|--|---|
| 5.1 สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล | <ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีแบบฝึกหัด ตัวอย่าง โจทย์ที่ต้องมีการใช้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ในการคำนวณ วิเคราะห์ข้อมูล และประมวลผลจากการคำนวณ | <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากประสิทธิผลของงานที่ได้รับมอบหมาย การทำแบบทดสอบ/แบบฝึกหัด และเอกสารรายงานของนักศึกษา |

ค่านิยม 12 ประการ

1. มีความรักชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์
2. ซื่อสัตย์ เสียสละ อดทน
3. กตัญญูต่อพ่อแม่ ผู้ปกครอง ครูบาอาจารย์
4. ใฝ่หาความรู้ หมั่นศึกษาเล่าเรียนทั้งทางตรง และทางอ้อม
5. รักษาวัฒนธรรมประเพณีไทย
6. มีศีลธรรม รักษาความสัตย์
7. เข้าใจเรียนรู้การเป็นประชาธิปไตย
8. มีระเบียบ วินัย เคารพกฎหมาย ผู้น้อยรู้จักการเคารพผู้ใหญ่
9. มีสติรู้ตัว รู้คิด รู้ทำ
10. รู้จักดำรงตนอยู่โดยใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
11. มีความเข้มแข็งทั้งร่างกาย และจิตใจ ไม่ยอมแพ้ต่ออำนาจฝ่ายต่ำ
12. คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวมมากกว่าผลประโยชน์ของตนเอง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้การสอน | ความสอดคล้อง | |
|------------|---|---------------|--|----------------------------|--|
| | | | | มาตรฐานผลการเรียนรู้ (TQF) | ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่สอดคล้อง) |
| 1 | หลักการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม - ความสำคัญ และหลักการควบคุมต้นทุน | 3 | 1. แจกและชี้แจงแนวการจัดการเรียนรู้ กฎระเบียบ ข้อบังคับในการเรียน 2. แจกใบงาน และตั้งคำถาม ให้นักศึกษาอ่าน แล้วช่วยกันระดมสมอง และร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. บรรยายและสรุปโดยผู้สอน | 1.1,1.2, 3.1,4.1 | 4,8 |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | ความสอดคล้อง | |
|----------|--|---------------|---|----------------------------|--|
| | | | | มาตรฐานผลการเรียนรู้ (TQF) | ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่สอดคล้อง) |
| 2 | การควบคุมด้านคน (Man) - งานที่เกี่ยวกับคนในธุรกิจ อาหาร - หลักการบริหารคน การควบคุมด้านวัสดุ (Material) - การควบคุมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สถานที่ และ ความสะอาด | 3 | 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบ พร้อมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. ดูวิดีโอเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และร่วมกันสรุปเนื้อหา | 1.1,1.2, 2.1,3.1 | 4,8,9 |
| 3 | การควบคุมด้านการจัดการ (Management) - การวางแผน - การดำเนินการของหน่วยการจัดซื้อ หน่วยตรวจรับสินค้า หน่วยจัดเก็บสินค้า และหน่วยเบิกจ่ายสินค้า | 3 | 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบ พร้อมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็น | 1.1,1.2, 2.1 | 4,8 |
| 4-6 | การจัดการกระบวนการผลิต - การวางแผนการผลิต - ผลผลิตมาตรฐานและการคำนวณ - ขนาดมาตรฐาน - ตำรับมาตรฐาน - ขนาดมาตรฐาน - การคำนวณต้นทุนอาหาร - การคำนวณต้นทุนเครื่องมือ | 9 | 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบ พร้อมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. ยกตัวอย่างการคำนวณต้นทุน ฝึกการคำนวณร่วมกัน และให้นักศึกษาฝึกคำนวณด้วยตนเอง 4. ฝึกทำตำรับมาตรฐาน พร้อมทั้งคำนวณต้นทุน | 1.1,1.2, 2.1,5.1 | 4,8,9 |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้ สอน | ความสอดคล้อง | |
|----------|---|------------------|--|-----------------------------------|--|
| | | | | มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF) | คำนิยาม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง) |
| 7 | ปฏิบัติการ การทำตำรับ มาตรฐานและการคำนวณ ต้นทุนอาหาร | 3 | 1. ผู้สอนสาธิตการทำ ตำรับมาตรฐานพร้อมการ คำนวณ 2. นักศึกษาซักถามข้อ สงสัย ผู้สอนและนักศึกษา ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกทำ ตำรับมาตรฐานพร้อม คำนวณ 4. ผู้สอนสรุปผลการ ปฏิบัติงาน 5. นักศึกษาทำรายงานส่ง | 2.1,3.1, 4.1,5.1 | 4,9 |
| 8 | สอบกลางภาค | | แบบทดสอบ | | 6,8,9 |
| 9-10 | การจัดการสินค้าคงคลัง - การกำหนดอัตราหมุนเวียน สินค้าคงเหลือ - การกำหนดปริมาณสั่งซื้อ - การคำนวณหาจุดสั่งซื้อใหม่ | 6 | 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. ยกตัวอย่างโจทย์ให้ นักศึกษาฝึกคำนวณ 4. สอบย่อย | 1.1,1.2, 2.1,5.1 | 4,8,9 |
| 11 | การบริหารต้นทุนร้านอาหาร - การบัญชีเบื้องต้น - ประเภทของงบประมาณและ การควบคุมงบประมาณ - ประเภทต้นทุนและกำไร - จุดคุ้มทุนและการคำนวณ | 3 | 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น | 1.1,1.2, 2.1,5.1 | 4,8 |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้ สอน | ความสอดคล้อง | |
|------------|---|---------------|---|---------------------------------|---|
| | | | | มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF) | ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง) |
| 12-13 | การบริหารต้นทุนร้านอาหาร - การทำบัญชีค่าใช้จ่ายรายวัน - การทำบัญชีรายรับ (ยอดขาย) รายวัน - การทำ inventory - การทำงานกำไร-ขาดทุน | 6 | 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบ พร้อมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. ยกตัวอย่างโจทย์ให้ฝึกการคำนวณร่วมกัน และให้ฝึกคำนวณด้วยตนเอง | 1.1,1.2, 2.1,5.1 | 4,8,9 |
| 14 | การกำหนดราคาขายและกลยุทธ์การตั้งราคาขาย - วิธีการตั้งราคาขาย - กลยุทธ์การตั้งราคาขาย | 3 | 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบ พร้อมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบ่งกลุ่มระดมความคิดตามหัวข้อที่กำหนด | 1.1,1.2, 2.1,5.1 | 4,8 |
| 15 | การสำรวจความอยู่รอดของธุรกิจอาหาร - การทำ Menu Engineering - การแปลผลจากการทำ Menu Engineering | 3 | 1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ยกตัวอย่างโจทย์ให้ฝึกการคำนวณร่วมกัน และให้นักศึกษาฝึกคำนวณด้วยตนเอง พร้อมทั้งฝึกแปลผลที่ได้จากการคำนวณ | 1.1,1.2, 2.1,3.1,5.1 | 4,8 |
| 16 | บรรยายหัวข้อ “การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม” โดยเชิญปราชญ์ภายนอกเป็นวิทยากร | 3 | ให้นักศึกษาเข้าร่วมฟังการบรรยายและปฏิบัติการ เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะเพิ่มเติมจากปราชญ์ผู้มีประสบการณ์ตรง | 1.1,1.2, 2.1,3.1, 4.1,5.1 | 4,8,9 |
| 17 | สอบปลายภาค | | แบบทดสอบ | | 6,8,9 |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ (สอดคล้องกับ Curriculum Mapping ของ มคอ.2)

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%) |
|--|--|--|------------------------------------|
| 1. คุณธรรม จริยธรรม 1.1 มีวินัย ตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม 1.2 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต | การเข้าชั้นเรียนและการตรงต่อเวลาในการเข้าเรียนและการส่งงาน | ตลอดเทอม | 10 |
| 2. ความรู้ 2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในวิชาการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม | สอบ - สอบกลางภาค - สอบย่อย - สอบปลายภาค | สัปดาห์ที่ 8 สัปดาห์ที่ 10 สัปดาห์ที่ 17 | 20 20 20 |
| 3. ทักษะทางปัญญา 3.1 พัฒนารูปแบบการแก้ไขปัญหาที่มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์ | การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย | สัปดาห์ที่ 16 | 10 |
| 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.1 สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างดี | การมีส่วนร่วมอภิปราย / การรายงานหน้าชั้นเรียน | ตลอดเทอม | 10 |
| 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล | รายงานการทำตำรับมาตรฐานและการคำนวณต้นทุนอาหาร | สัปดาห์ที่ 7 | 10 |

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เชิดพันธุ์ ปานปรีชา. 2550. **การควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.

ดวงกมล สุขมงคล. 2554. **เอกสารประกอบการสอน รายวิชาการจัดการและควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม**. โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ฉลองศรี พิมลสมพงษ์. 2554. **การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม**. พิมพ์ครั้งที่ 8. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ดรุณี เอ็ดเวิร์ดส. 2545. **ระบบการผลิตอาหาร**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. 2549. **อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539. **เอกสารประกอบการสอน ชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร** หน่วยที่ 1-7. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539. **เอกสารประกอบการสอน ชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร** หน่วยที่ 8-15. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

(1) ในช่วงแรกของกระบวนการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา และประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชา เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายของภาคการศึกษา

(2) ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชาในแบบประเมินผู้สอนของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

(1) อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง

(2) ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย ผลก่อนและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในรายวิชาได้ดังนี้

(1) สุ่มนักศึกษามาทดสอบภาคทฤษฎี โดยใช้แบบทดสอบ

(2) มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ วิธีการให้คะแนนปฏิบัติการและการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

(1) นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวล เพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การฝึกปฏิบัติ การแข่งขันและการเชิญวิทยากร/ปราชญ์ท้องถิ่น ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในรุ่นต่อไป

(2) นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

(3) ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี