

แนวการจัดการเรียนรู้

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โปรแกรมวิชา การจัดการอาหาร
วิชา การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม(Food and Beverage Management) รหัสวิชา 4532302 หน่วยกิต 3(2-2-5)
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ประเภทของรายวิชา วิชาเฉพาะด้าน/วิชาแกน
อาจารย์ผู้สอน อาจารย์วรารัตน์ สานนท์ วุฒิการศึกษา วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) อาหารและโภชนาการ
คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)
Email: swararat0@gmail.com Tel: 085 – 150 - 6889
ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน 1/2558 ชั้นปีที่ 2 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน -

จุดประสงค์การเรียนรู้เพื่อให้นักศึกษา

1. เพื่อให้ นักศึกษา เข้าใจ ประเภท และรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. เพื่อให้ นักศึกษา เข้าใจ สามารถอธิบายโครงสร้าง การบริหารจัดการ และการดำเนินงาน ให้บริการของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
3. อธิบายประเภทของรายการอาหารและเครื่องดื่ม และการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม
4. อธิบายเทคนิคและขั้นตอนเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหาร การเก็บ และการทำความสะอาดโต๊ะ และสามารถปฏิบัติได้พร้อมเข้าใจวิธีการควบคุมคุณภาพ และการขนส่งอาหารและเครื่องดื่ม
5. อธิบายคุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ การเตรียมตัวของพนักงานบริการในการปฏิบัติงาน และสามารถปฏิบัติได้ อธิบายขั้นตอนการให้บริการสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และสามารถปฏิบัติได้
6. วางแผนการจัดทำร้านค้าจำลองได้ วิธีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และนำแผนงานที่วางไว้มาปฏิบัติได้

คำอธิบายรายวิชา

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาด การวางแผนการทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการเงิน การควบคุมต้นทุน การจัดการด้านการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม และการควบคุม การจัดการด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจต่างๆ เช่น ธุรกิจ Fast Food, ภัตตาคาร, โรงแรม, อุตสาหกรรมการจัดงานเลี้ยง, อาหารในโรงเรียน, อาหารในโรงพยาบาล เป็นต้น การจัดทำรายงาน การฝึกปฏิบัติ

กำหนดแผนการจัดการเรียนรู้

ลำดับที่	หัวข้อเนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	สื่อ
1	บทนำเรื่องการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม - ขนาด และ ขอบข่ายของอุตสาหกรรมบริการ - ภาพรวมการบริหารจัดการอาหารและเครื่องดื่ม - การพัฒนาแนวคิดในดำเนินธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	-บรรยายโดยผู้สอน จากนั้นแบ่งกลุ่มระดมความคิดตามหัวข้อที่กำหนดให้ ออกมาอภิปรายหน้าชั้นเรียน และอภิปรายร่วมกัน -แจกหัวข้อการค้นคว้าบทเรียนในสัปดาห์ถัดไปและรายงานหน้าชั้น	4 ชั่วโมง	1.แนวการจัดการเรียนรู้ 2. Power point 3. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD 4. หัวข้อที่ให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายในชั้นเรียน 5. หัวข้อรายงานในสัปดาห์ถัดไป

ลำดับที่	หัวข้อเนื้อหา	กิจกรรม	จำนวน ชั่วโมง	สื่อ
2	รูปแบบธุรกิจ ในอุตสาหกรรมบริการ โครงสร้าง การวางแผนและ พัฒนาทรัพยากรบุคคล	- นำเสนอรายงานที่ได้ค้นคว้า - แลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากการฟังการนำเสนอ	4 ชั่วโมง	1. สไลด์โปรแกรม Power point 2. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD 3. หัวข้อที่ให้นักศึกษาค้นคว้า และส่งรายงานในสัปดาห์ถัดไป
3	กระบวนการจัดการกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพอาหาร และเครื่องดื่ม	- นำเสนอรายงานที่ได้ค้นคว้า - แลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากการฟังการนำเสนอ	4 ชั่วโมง	1. สไลด์โปรแกรม Power point 2. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD
4 - 5	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร และเครื่องดื่ม	- อภิปราย และแลกเปลี่ยนแนวคิดเกี่ยวกับกับอาหารและเครื่องดื่ม - ศึกษาเมนูรายการอาหาร ตัวอย่าง - จัดกลุ่มเพื่อวางแผนการจัดทำร้านอาหารจำลอง 2 กลุ่ม ทำเป็นโครงการขั้นตอน นำเสนอหน้าชั้น - ออกแบบเมนูอาหารที่ต้องการขาย พร้อมทั้งศึกษาราคาดันทุนเตรียมไว้สัปดาห์ถัดไป	8 ชั่วโมง	1. สไลด์โปรแกรม Power point 2. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD 3. เมนูอาหาร ภาพประกอบ
6 - 7	การกำหนดราคาและการจัด รายได้ในบริการอาหารและ เครื่องดื่ม การพยากรณ์ปริมาณการผลิต การควบคุมต้นทุน	- บรรยาย อภิปรายและ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - นำข้อมูลต้นทุนอาหารมา คำนวณต้นทุน และปริมาณ การผลิต - จัดทำคำรับมาตรฐาน	8 ชั่วโมง	1. สไลด์โปรแกรม Power point 2. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD 3. แบบฝึกหัด 4. คำรับมาตรฐาน
8	สอบกลางภาค			
9 - 10	การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่ม ตัวอย่างธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่มต่างๆ	- อภิปราย แลกแผนการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ในการโปรโมต ร้านอาหารจำลองของแต่ละกลุ่ม นำเสนอ - ศึกษาเกี่ยวกับตัวอย่างธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่มที่สนใจหรือมีความ เกี่ยวข้องกับร้านอาหารจำลอง นำมา เปรียบเทียบกับแผนที่วางไว้	8 ชั่วโมง	1. สไลด์โปรแกรม Power point 2. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD 3. หัวข้อเรื่องให้นักศึกษาค้นคว้า 4. คลิปวิดีโอ

ลำดับที่	หัวข้อเนื้อหา	กิจกรรม	จำนวน ชั่วโมง	สื่อ
9-10	การตลาดสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ตัวอย่างธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ	- อภิปราย เลื่อนแผนการโฆษณาประชาสัมพันธ์ในการโปรโมตร้านอาหารจำลองของแต่ละกลุ่มและนำเสนอ - ศึกษาเกี่ยวกับตัวอย่างธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารจำลอง นำมาเปรียบเทียบกับแผนที่วางไว้	8 ชั่วโมง	1. สไลด์โปรแกรม Power point 2. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD 3. หัวข้อเรื่องให้นักศึกษาค้นคว้า 4. คลิปวิดีโอ
11-12	การบริการอาหารและเครื่องดื่มและฝึกทักษะ	-ศึกษารูปแบบ ประเภท การบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทการใช้บริการจากคลิปวิดีโอ - ฝึกและสอนปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การปูและจัดโต๊ะ การเสิร์ฟ	8 ชั่วโมง	1. สไลด์โปรแกรม Power point 2. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD 3. คลิปวิดีโอ 4. อุปกรณ์ เช่น โต๊ะ ช้อน ส้อม จาน
13-14	ปฏิบัติการการจัดร้านอาหารและเครื่องดื่มจำลอง (ระยะที่ 1)	ปฏิบัติการ - นักศึกษากลุ่มที่ 1 ทำการเปิดดำเนินการขายอาหารและเครื่องดื่ม ตามแผนที่วางไว้ และให้กลุ่มที่ 2 เป็นผู้บริโภคร (ลูกค้า) โดยให้กลุ่มที่ 2 เขียนใบประเมินการใช้บริการทุกระบบ ก่อนนำมาอภิปรายและให้กลุ่มที่ 1 ปรับปรุงในการเปิดร้านระยะที่ 2 -ปฏิบัติการสลับ 2 กลุ่มบทบาทการเปิดร้านในสัปดาห์ถัดไป	8 ชั่วโมง	1. วัตถุประสงค์อาหาร 2. อุปกรณ์การจัดร้านอาหารและเครื่องดื่ม
15-16	ปฏิบัติการการจัดร้านอาหารและเครื่องดื่มจำลอง (ระยะที่ 2) นำเสนอและรายงานผลการดำเนินงานร้านอาหารจำลอง	ปฏิบัติการ - นักศึกษากลุ่มที่ 1 ทำการเปิดขายอาหารและเครื่องดื่ม ตามแผนที่ปรับปรุงจากการประเมินครั้งแรก และให้กลุ่มที่ 2 เป็นผู้บริโภคร (ลูกค้า) โดยให้กลุ่มที่ 2 เขียนใบประเมินการใช้บริการส่งที่อาจารย์ -ปฏิบัติการสลับบทบาทของกลุ่มที่ 1 และ 2 - สรุปผลโครงการ รูปเล่มรายงาน นำเสนอหน้าชั้น		1. วัตถุประสงค์อาหาร 2. อุปกรณ์การจัดร้านอาหารและเครื่องดื่ม 3. เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่อง LCD
17	สอบปลายภาค			

หมายเหตุ : เชิญปราชญ์หรือวิทยากรมาให้ความรู้ นอกตารางเรียน

สื่อประกอบการสอน

1. เครื่องคอมพิวเตอร์ และ LCD
2. แผ่นพับ บทความจากวารสาร และ Internet
3. โปรแกรมคอมพิวเตอร์ Power Point
5. คลิปวิดีโอ
6. แบบฝึกหัด
7. แบบทดสอบ

การวัดผลและประเมินผล

วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%)
สอบ		
- สอบกลางภาค	8	15
- สอบปลายภาค	17	20
การเข้าชั้นเรียนและจิตพิสัย	ตลอดเทอม	5
สอบปฏิบัติ	สัปดาห์ที่ 1	10
ฝึกปฏิบัติการ การทำงานกลุ่ม รายงาน และการนำเสนอผลงาน	สัปดาห์ที่ 9 - 15	15
ปฏิบัติการการจำลองร้านอาหาร	สัปดาห์ที่ 13 - 16	20
รายงานโครงการและวางแผนร้านอาหารจำลอง	สัปดาห์ที่ 16	15

เกณฑ์การประเมินผล

80 – 100 ระดับคะแนน A	60 – 64 ระดับคะแนน C
75 – 79 ระดับคะแนน B+	55 – 59 ระดับคะแนน D+
70 – 74 ระดับคะแนน B	50 – 54 ระดับคะแนน D
65 – 69 ระดับคะแนน C+	ต่ำกว่า 50 ระดับคะแนน E

ตำราอ่านประกอบ

การจัดการห้องพักและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 8 – 15 (เอกสารประกอบการสอน). (2555). นนทบุรี.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

กมล รัตนวิระกุล.(2549). การจัดการยุคใหม่ ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ.สำนักพิมพ์แอดวานซ์ ฮอสพิทาลิตี คอนซัลแตนท์.

ฉลองศรี พิมลสมพงศ์. (2546). การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชลลดา มงคลวนิช. (2546). การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง. กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยสยาม.

มานิจ คุ่มแก้ว. (2552). การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ. โอเดียนสโตร์.

Bernard Davis, Andrew Lockwood, Ioannis Pantelidis, Peter Alcott. (2008). Food and beverage management”. fourth edition. UK. Elsevier Ltd.

Thailand Restaurant News.

เงื่อนไขข้อตกลง

1. กรณีที่นักศึกษาขาดเรียน เมื่อมาเรียนครั้งต่อไปต้องมาพบอาจารย์ผู้สอนเพื่อรับงานไปทำชดเชย
2. ในช่วงโม่งการฝึกปฏิบัติ นักศึกษาต้องตรวจสอบและรับผิดชอบอุปกรณ์ทุกครั้งที่ใช้ปฏิบัติการ หากมีการชำรุดเสียหายให้แจ้งอาจารย์ผู้สอนทันที