

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชาการบริหารจัดการการบริการอาหาร
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2558

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

คส 312 การบริหารจัดการการบริการอาหาร
HS 312 FOOD SERVICE SYSTEM MANAGEMENT

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ประเภทรายวิชา วิชาเฉพาะด้านบังคับ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร. วนิดา ชื่นตา
อาจารย์ผู้สอน อ.ดร. วนิดา ชื่นตา และ ผศ.ดร. สิริมนต์ ชายเกตุ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ภาคทฤษฎี ณ ห้อง 19-1413 ชั้น 14 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร
ภาคปฏิบัติ ณ ห้อง 19-1401 ชั้น 14 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

ธันวาคม 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้บัณฑิตมีระเบียบวินัยในการเข้าชั้นเรียน
2. เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานทางการบริการอาหาร ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎีในศาสตร์เฉพาะด้านการบริหารจัดการการบริการอาหารในสถาบันได้
3. เพื่อให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ด้านการบริหารจัดการการบริการอาหารไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
4. เพื่อให้บัณฑิตสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับ

1. เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา
2. เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (มคอ. 1)

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถาบัน สถานประกอบการและโรงพยาบาล การบริหารงานบุคคลและการเงิน การวางแผน อาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การบริการ การเก็บวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การปรับตำรับอาหารให้เหมาะกับการประกอบอาหารจำนวนมาก สุขากิจการอาหาร และความปลอดภัยในอาหาร การนำระบบเอชเอชซีพีไปประยุกต์ใช้ในระบบบริการอาหาร การฝึกปฏิบัติและการดูงานนอกสถานที่ในด้านการบริหารจัดการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

(2-2-5)

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	กรณีศึกษา	การเรียนรู้โดยปัญหาเป็นฐาน	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
30	30	-	-	75

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรม และ จริยธรรม			ด้านที่ 2 ความรู้			ด้านที่ 3 ทักษะทาง ปัญญา			ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			ด้านที่ 5 การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
คส 312	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตนอกชั้นเรียนเฉพาะรายที่ต้องการ ประมาณ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์สามารถนัดเวลาสำหรับขอคำปรึกษาได้ทางโทรศัพท์ e-mail หรือนัดหมายโดยตรง

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

มีระเบียบวินัย และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง

1.2 วิธีการสอน

สอดแทรกเนื้อหา และ ปลุกฝังในด้านความมีระเบียบวินัย และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การปฏิบัติตนตามระเบียบของมหาวิทยาลัย และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

เรียนรู้ หลักการบริหารจัดการด้านอาหารและการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการทั้งในสถาบัน สถานประกอบการและโรงพยาบาล การบริหารงานบุคคลและการเงิน การวางแผน อาคารและอุปกรณ์ การกำหนดรายการอาหาร การจัดซื้อ การบริการ การเก็บวัสดุและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพและราคา การปรับตำรับอาหารให้เหมาะกับการประกอบอาหารจำนวนมาก

2.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย การทำแบบฝึกหัด การฝึกปฏิบัติ

2.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาคด้วยข้อสอบแบบปรนัยและอัตนัย การทดสอบย่อย การประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ รายงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

นำความรู้ทางการบริหารจัดการการบริการอาหารในสถาบันไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

การนำเสนอและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติการ การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติการ การประยุกต์ความรู้ที่มีในสถานการณ์ต่างๆ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน ที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มและงานที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ ในการทำกิจกรรมกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา

-

5.2 วิธีการสอน

-

5.3 วิธีการประเมินผล

-

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 11 ม.ค. 2559	ปฐมนิเทศ - การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน - ระเบียบการปฏิบัติในการเรียน	4	บรรยาย	ผศ.ดร. สิริมนต์
2 18 ม.ค. 2559	-การควบคุมคุณภาพอาหาร -หลักการจัดบริการอาหาร การวางแผน การจัดบริการอาหาร -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	อ.ดร. วนิดา
3 25 ม.ค. 2559	-หลักการบริการงานบุคคล การบริหาร การเงิน -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	อ.ดร. วนิดา
4 1 ก.พ. 2559	-การจัดบริการอาหารในโรงแรมและ การจัดบริการอาหารในร้านอาหาร -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	อ.ดร. วนิดา
5 8 ก.พ. 2559	-การวางแผนและจัดอุปกรณ์เครื่องใช้ -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	อ.ดร. วนิดา
6 15 ก.พ. 2559	-การส่งเสริมการตลาดในกิจการ จัดบริการอาหารและจรรยาบรรณใน อาชีพ -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	ผศ.ดร. สิริมนต์
7 22 ก.พ. 2559	หยุดวันมาฆบูชา	4	ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง	ผศ.ดร. สิริมนต์

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
8 29 ก.พ. 2559	-การจัดบริการอาหารในโรงเรียน -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	ผศ.ดร. สิริมนต์
9 7 มี.ค. 2559	สอบกลางภาค	4	สอบกลางภาค	ผศ.ดร. สิริมนต์
10 14 มี.ค. 2559	-การจัดบริการอาหารในค่ายทหาร -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	ผศ.ดร. สิริมนต์
11 21 มี.ค. 2559	-การจัดบริการอาหารในเรือนจำ -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	ผศ.ดร. สิริมนต์
12 28 มี.ค. 2559	-การจัดบริการอาหารในโรงงาน -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	ผศ.ดร. สิริมนต์
13 4 เม.ย. 2559	การจัดบริการอาหารนอกสถานที่ -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	ผศ.ดร. สิริมนต์
14 11 เม.ย. 2559	-การจัดบริการอาหารทันใจ -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	ผศ.ดร. สิริมนต์
15 18 เม.ย. 2559	-การจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล -ปฏิบัติการกลุ่ม	4	บรรยาย,ปฏิบัติการ	ผศ.ดร. สิริมนต์
16 25 เม.ย. 2559	รายงาน	4	กิจกรรมกลุ่ม	ผศ.ดร. สิริมนต์
17 2 พ.ค. 2559	ทบทวนบทเรียน	4	ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง	ผศ.ดร. สิริมนต์
18 9 พ.ค. 2559	สอบปลายภาค	4	สอบปลายภาค	ผศ.ดร. สิริมนต์

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ภาค บรรยาย	ความรู้ ทักษะปัญญา	การสอบกลางภาค	35%
	ความรู้ ทักษะปัญญา	การสอบปลายภาค	35%
	ความรู้ ทักษะปัญญา	การทดสอบย่อย	5%
	คุณธรรม จริยธรรม ความ มีวินัย	การเข้าชั้นเรียน/จิตพิสัย/จริยธรรม	5%
กิจกรรม กลุ่ม	ทักษะความสัมพันธ์	คะแนนการทำงานกลุ่ม การมีส่วนร่วม ในการทำงาน รายงาน แบบฝึกหัด	10%
	ทักษะทางปัญญา	ปฏิบัติการ	10%

เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด โดยการอ้างอิงเกณฑ์ดังนี้

A	= 80 คะแนนขึ้นไป
B+	= 75-79.9 คะแนน
B	= 70-74.9 คะแนน
C+	= 65-69.9 คะแนน
C	= 60-64.9 คะแนน
D+	= 55-59.9 คะแนน
D	= 50-54.9 คะแนน
F	= ต่ำกว่า 50 คะแนน

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

1. การจัดการบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน. 2531. เอกสารการสอนชุดวิชา 70413 สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี.
2. คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย. ปริมาณสารอาหาร
อ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวง
สาธารณสุข. ตุลาคม 2546. ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 3 พ.ศ. 2546. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและ
พัสดุภัณฑ์. กรุงเทพฯ.

3. ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. 2543. การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
4. ชมรมนักกำหนดอาหาร. มาตรฐานฝ่ายโภชนาการในโรงพยาบาล. พิมพ์ครั้งที่ 1 เมษายน 2544. บริษัทรวยเจริญการพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ.
5. ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. 2545. อาหาร เครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์
6. พิศมัย ปิซติการ. 2534. งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น.
7. รุจิรา สัมมะสุต. 2537.การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล. ปีที่ 14, ฉบับที่ 1 (ม.ค.-มี.ค.37) 25-44 จุลสารชมรมนักกำหนดอาหาร.
8. วรากร วราอัศวปติ. การจัดบริการอาหารในโรงเรียน. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรี นครินทรวิโรฒ มหาสารคาม. ปรับปรุงครั้งที่ 3 กันยายน 2526.
9. วัฒนา ประทุมสินธุ์. การจัดบริการอาหารในสถาบันต่าง ๆ และในสถานศึกษา. กรุงเทพฯ : ทวีกิจการพิมพ์.
10. วารสารสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย
12. วารสารโภชนาการ
13. เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องเช่น
 - <http://www.futureofchildren.org/>
 - <http://www.schoollibraryjournal.com/>
 - <http://www.daa.asn.au/>

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Website ข่าวสารทางด้านอาหารและโภชนาการ วารสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ เช่น วารสารโภชนาการ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-ไม่มี-

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินผู้สอนและรายวิชา ในแบบ ปค.003 พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ ปค. 004

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินผู้สอนและรายวิชา ในแบบ ปค.003

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิต

3. การปรับปรุงการสอน

คณะวิทยาศาสตร์มีการแต่งตั้งกรรมการบริหารหลักสูตรมีผลการประเมิน และมีการประชุมของภาควิชาเพื่อนำผลประเมินการจัดการเรียนการสอน เพื่อปรับปรุงพัฒนารายวิชา

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

กระบวนการที่ใช้ในการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา โดยการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์ ดังนี้

- มีการทวนสอบจากคะแนนข้อสอบและการประเมินตนเองของนิสิตเพื่อดูความสอดคล้องและแนวโน้มของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิต
- การตรวจสอบวิธีการให้คะแนน และการตัดเกรดที่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

พัฒนาปรับปรุงรายวิชาในด้านสื่อการเรียนการสอน และเนื้อหาการเรียนการสอนให้ทันสมัยอยู่เสมอ ในแต่ละภาคการศึกษาจะมีการนำผลการประเมินการสอนมาพิจารณาปรับปรุงแนวทางการสอนในภาคการศึกษาต่อไป โดยผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และการประชุมภาควิชา