



มคอ 3 .รายละเอียดรายวิชา

รหัสวิชา CAT 219

ชื่อวิชา การจัดการครัว และการควบคุมต้นทุน
(Kitchen Management and Cost Control)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
กลุ่มวิชาชีพบังคับ
วิทยาลัยการท่องเที่ยวและบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ สาขาวิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT219 การจัดการครัว และการควบคุมต้นทุน

Kitchen Management and Cost Control 3(3-0-6)

วิชาบังคับร่วม -

วิชาบังคับก่อน -

ภาคการศึกษา 1/2568

กลุ่ม 01

ประเภทของวิชา ☐ วิชาปรับพื้นฐาน
☐ วิชาศึกษาทั่วไป
☒ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ)
☐ วิชาเลือกเสรี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ อีรักัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
อาจารย์ประจำ

อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ อีรักัญญา ตั้งสุวรรณรังษี ☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน มหาวิทยาลัยรังสิต ☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง

วันที่จัดทำ 30 กรกฎาคม 2568

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการบริหารคลังเครื่องปรุงสด เครื่องปรุงแห้ง การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสุขอนามัย เครื่องครัว สถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่บริการอาหาร
- 1.2 เพื่อพัฒนาทักษะการสื่อสารกับเพื่อนร่วมงานภายในครัว และพนักงานส่วนหน้าของบริการอาหาร และเครื่องดื่มที่มาจาก พื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน
- 1.3 เพื่อฝึกการตรวจสอบ และการควบคุมสุขอนามัยของพนักงานครัว การปฏิบัติตามขั้นตอน มาตรการเกี่ยวกับความปลอดภัย ภายในครัว
- 1.4 เพื่อมีความรู้ความเข้าใจในด้านความรู้เกี่ยวกับการปฐมพยาบาลและการกู้ภัยเบื้องต้น

2. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการบริหารคลังเครื่องปรุงสด เครื่องปรุงแห้ง การบำรุงรักษา การทำความสะอาด เครื่องครัว สถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่บริการอาหาร การพัฒนาทักษะการสื่อสารกับเพื่อนร่วมงานภายในครัว และพนักงานส่วนหน้า ของบริการอาหารและเครื่องดื่มที่มาจากพื้นฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน การจัดการด้านการตรวจนับ การขออนุมัติในการจัดซื้อ การตรวจรับ การวางแผน การควบคุมราคา การจัดทำรับอาหารมาตรฐาน การกำหนดราคาอาหารให้เหมาะสมกับคุณค่า การ จัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมาตรฐาน การวางแผนเมนู ราคาเมนูอาหาร และการจัดเตรียมรายงานบัญชีการควบคุม

Course Description

Knowledge and skills necessary in storage management for both fresh and dry ingredients; maintenance, cleaning and hygiene of kitchen appliances and premises as well as food service venues; development of communication skills with colleagues both in the kitchen and those from front of the house operation from diverse cultural backgrounds; inventory management control and design; requisition and purchasing; receiving; planning; cost controlling; standard recipes; costing and menu valuation; menu standards of food and beverage; menu planning; menu pricing and cost accounting report preparation.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

e-mail Teerakunya.t@rsu.ac.th

Line : Chef Tina

อื่น ระบุ.....

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	มีจิตสำนึกในการบริหารคลัง เครื่องปรุงและสถานประกอบ อาหาร	• สอดแทรกจิตสำนึกและปลูกฝัง คุณธรรม จริยธรรมในการบริหาร คลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารในการทำงาน กลุ่ม โดยกำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรมในการบริหารคลังเครื่อง ปรุงและสถานประกอบอาหาร โดยการพูดคุยกับนักศึกษา และสอดแทรกในหัวข้องานกลุ่ม	• สังเกตจากการ พฤติกรรมทำงาน ร่วมกันใน และกิจกรรม ย่อยภายใน ห้อง
1.2	แสดงออกอย่างสม่ำเสมอ ถึง ความซื่อสัตย์สุจริตใน การบริหารคลังเครื่องปรุง และสถานประกอบอาหาร	• กำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารคลัง เครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารเน้นความรับผิดชอบต่องาน ต่อหน้าที่วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความ ถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน	• สังเกตจากการ พฤติกรรมทำงาน ร่วมกันใน และกิจกรรม ย่อยภายใน ห้อง
1.3	มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม	• มีการวัดและประเมินผลการด้านความมี วินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเอง และส่วนรวม โดยการกำหนดเวลาในการ เข้าชั้นเรียนดังนี้ กรณี 1 นักศึกษาเข้าชั้นเรียนสายได้ 15 นาที ไม่เกิน 3 ครั้ง กรณี 2 นักศึกษาขาดเรียนหรือไม่สามารถเข้าเรียนได้ ต้องมี จดหมายลา หากเป็น<u>กรณีลาป่วย</u> ต้องมีใบรับรองแพทย์จาก โรงพยาบาล หรือจดหมายลา ป่วยที่มีผู้ปกครองลงนาม <u>กรณีลา กิจ</u>งาน ให้นักศึกษาเขียนจดหมายลากิจและมี ลายเซ็นรับรอง ของอาจารย์ที่ปรึกษา บรรยายภาคภายในงานนั้นๆ หากนักศึกษาสามารถปฏิบัติได้ตามเงื่อนไข อาจารย์ผู้สอนจะ บันทึกเวลาเข้าเรียนให้นักศึกษา ทั้งนี้ นักศึกษาสามารถขาด เรียนได้ไม่เกิน 3 ครั้งตลอดภาคการศึกษา • การวัดและประเมินผลการด้านความ รับผิดชอบต่อตนเองและ กลุ่มโดยกำหนดให้มีการระบุหน้าที่การทำงานที่ ชัดเจนในรายงาน และกำหนดวันส่งรายงานที่ชัดเจน เพื่อให้ นักศึกษาปฏิบัติตาม	• สังเกตพฤติกรรม การ เข้าเรียน การปฏิบัติตน ตามกฎระเบียบการส่ง งานจะต้องเป็นไปตาม กำหนดเวลา เพื่อฝึกให้ นักศึกษารับผิดชอบต่อ งาน สามารถทำงาน ร่วมกันกับผู้อื่นและมี ความตรงต่อเวลา

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.4	เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับ ต่าง ๆของการบริหารคลัง เครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้ร่วมงาน	กำหนดหัวข้อรายงานโดยให้นักศึกษากระทำตนเสมือนผู้ทำงานในการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหาร โดยนักศึกษาต้องนำเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆด้านการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารมาประยุกต์ใช้และเขียนรายงานนำเสนอ	ตรวจสอบจากเนื้อหา รายงานตาม และ ความถูกต้อง ตรงตามหัวข้อที่ กำหนดให้

2. ความรู้

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	มีความรู้และเข้าใจในการ บริหารคลัง เครื่องปรุงและ สถาน ประกอบอาหาร ในระดับสากล	เน้นสอนให้นักศึกษามีความรู้ ในในการ บริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารในระดับสากลโดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้นักศึกษาค้นหาข้อมูล ได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2. อินเทอร์เน็ต 3. สอบถามจากอาจารย์ผู้สอน และร่วมกันอภิปราย	สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่มให้เป็นไปตามข้อกำหนดและการอภิปรายโดยมีข้อมูลอ้างอิงรวมถึงการตอบคำถามที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม
2.3	สามารถติดตามความก้าวหน้า ทางวิชาการด้านการบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้และการต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านนี้	เน้นสอนให้นักศึกษามีความรู้วิชาชีพด้าน อาหารและเครื่องดื่มทั้งในภาคทฤษฎี และ ภาคปฏิบัติ ในระดับสากลโดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้นักศึกษาค้นหาข้อมูล ได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2. อินเทอร์เน็ต 3. สอบถามจาก อาจารย์ผู้สอนและร่วมกันอภิปราย	สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม ให้เป็นไปตามข้อกำหนดและการอภิปรายโดยมีข้อมูลอ้างอิง รวมถึงการตอบคำถามที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้และเข้าใจในด้านการบริหารคลังเครื่อง ประมงและสถานประกอบอาหารตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติกฎระเบียบข้อกำหนดทางเทคนิครวมถึงการปรับเปลี่ยน ตามกาลเวลา เพื่อตอบ สนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง	เน้นสอนให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจ ด้านการบริหารคลังเครื่องประมงและสถานประกอบอาหาร รวมทั้งต้องตระหนักในธรรมเนียม ปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงโดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้นักศึกษาค้นหาข้อมูลได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2.อินเทอร์เน็ต 3.สอบถามจากอาจารย์ ผู้สอน และร่วมกันอภิปราย	ประเมินและให้คะแนนจาก การอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม พร้อมทั้งสามารถแนะนำ แนวทางการปฏิบัติของประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่มได้

3. ทักษะทางปัญญา

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.2	สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้ อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึง ความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสพการณ์ในการปฏิบัติ และ ผลกระทบที่ตามมาจากการ ตัดสินใจ	บรรยายและมอบหมายงานในหัวข้อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดประสบการณ์จากการ ผูกพันทั้ง การคิดวิเคราะห์ การค้นหาข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การตัดสินใจใน การทำงาน การแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการทำงานกลุ่ม	- ประเมินและให้คะแนนจากงาน ที่มอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนอ การอภิปรายกรณีศึกษาได้อย่าง เหมาะสม โดยมีข้อมูลอ้างอิงที่น่าเชื่อถือ
3.3	สามารถใช้ทักษะและความรู้ ความเข้าใจอันถ่องแท้ในการ บริหารคลังเครื่องประมงและสถาน ประกอบอาหาร	จัดให้มีการบริหารคลังเครื่องประมงและสถานประกอบอาหารที่ตนเองคิดและให้อธิบายวิธีการบริหาร	- ประเมินและให้คะแนนจากงาน ที่มอบหมาย - ประเมินจากการนำเสนอผลงาน - การมีส่วนร่วมและคุณภาพใน การอภิปรายผล
3.1	มีความสามารถในการค้นคว้าหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและใช้ข้อสรุปที่ได้ในการ	บรรยายและมอบหมายงานในหัวข้อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดประสบการณ์จากการ ผูกพันทั้ง การคิดวิเคราะห์ การค้นหาข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การตัดสินใจใน การทำงาน การแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการทำงานกลุ่ม	- ประเมินและให้คะแนนจากงาน ที่มอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนอ การอภิปรายกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสม โดยมีข้อมูลอ้างอิงที่น่าเชื่อถือ

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
	แก้ไข ปัญหาหรืองานอื่นอื่น โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ		
3.4	มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝนตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา	จัดให้มีการออกแบบ การบริหารคลังเครื่องปรุงและสถานประกอบอาหารที่ตนเองเป็นผู้คิด และอธิบายการบริหาร	ประเมินและให้คะแนนจากงาน ที่มอบหมาย

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย ทั้งรายบุคคลและงาน งานกลุ่ม	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้ มี การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้น เรียนของนักศึกษา - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน
4.2	สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและ สมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้ มี การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้น เรียนของนักศึกษา - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน
4.3	วางแผนและแสดงความ คิดเห็นได้ เหมาะสมกับ บทบาท หน้าที่และ ความรับผิดชอบ	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้ มี การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- ประเมินและให้คะแนนจากงาน ที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน
4.4	สามารถวางแผนและ รับผิดชอบ ในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และ วิชาชีพได้อย่างต่อเนื่อง	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้ มี การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- ประเมินและให้คะแนนจากงาน ที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	• แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลจากข้อมูล ออนไลน์ เช่นWebsite งานวิจัยในระบบ ออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ และนำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ได้อย่างเหมาะสม • นำเสนอรายงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	• ประเมินจากการนำเสนอรายงาน
5.2	มีทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสาร ที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันในการทำงาน	• แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลจากข้อมูล ออนไลน์ เช่นWebsite งานวิจัยในระบบออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ โดยมีมือถือ,Ipad, คอมพิวเตอร์และ นำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ได้อย่างเหมาะสม • นำเสนอรายงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	• ประเมินจากการนำเสนอรายงาน
5.3	มีทักษะในการนำเสนอ โดยเลือกใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม	• แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูล การ มอบหมายงานด้วยการสืบค้นข้อมูลด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศ จาก Website และ นำเสนอผลงานโดยมีข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ใช้รูปแบบที่สร้างสรรค์ และเทคโนโลยีเหมาะสม • มอบหมายงานที่ต้องใช้โปรแกรม Microsoft office ในการนำเสนองาน • มอบหมายงานที่ต้องสืบค้นด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์	• ประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอ
5.4	มีความสามารถเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	• ออนไลน์ เช่นWebsite งานวิจัยในระบบ ออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ โดยมีมือถือ, Ipad , คอมพิวเตอร์และ นำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ได้อย่างเหมาะสม • นำเสนอรายงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	• ประเมินจากการนำเสนอรายงาน

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด/	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	อาจารย์ ผู้สอน
1	- แนะนำแผนการเรียนการสอน - วิธีการเรียนการสอน - วิธีการประเมินผล - กฎระเบียบในชั้นเรียน	- กิจกรรมละลายพฤติกรรม - บรรยายและสรุป - Power point	3	อ.ธีรกาญญา
2	บทที่ 1 Introduction to the Foodservice Industry Introduction 1.1 อธิบายกลุ่มธุรกิจบริการอาหารเชิงพาณิชย์และไม่ใช่เชิงพาณิชย์ - ธุรกิจบริการอาหารเชิงพาณิชย์ (Commercial Foodservices) - ธุรกิจบริการอาหารที่ไม่ใช่เชิงพาณิชย์ (Noncommercial Foodservices) 1.2 อภิปรายข้อดีและข้อเสียของธุรกิจบริการอาหารที่ดำเนินการเองและที่จ้างบริษัทภายนอก 1.3 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีระบบกับองค์กรธุรกิจบริการอาหาร 1.4 เปรียบเทียบประเภทของการดำเนินงานธุรกิจบริการอาหาร - แบบดั้งเดิม (Conventional) - แบบเตรียมไว้ล่วงหน้า (Ready-Prepared) - แบบพร้อมเสิร์ฟ (Assembly/Serve) - แบบครัวกลาง (Commissary) 1.5 การแบ่งประเภทสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม - ลักษณะของสถานประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม	- บรรยายและสรุป - Power point - ทำแบบฝึกหัด - อภิปราย Foodservice Trends - Small Group Project	3	อ.ธีรกาญญา
3	บทที่ 2 Menus: The Heart of the Operation Introduction 2.1 ประเภทของเมนู 2.2 การวางแผนเมนู - ข้อควรพิจารณาในการวางแผนเมนู - ขั้นตอนในการวางแผนเมนู 2.3 การออกแบบเมนูที่พิมพ์ - ใช้จิตวิทยาในการออกแบบเมนู - อธิบายรายการอาหารในเมนู	- บรรยายและสรุป - Power point - อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ - ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรกาญญา

	- กำหนดขนาดของเมนู - จัดวางรูปแบบเมนู 2.4 การกำหนดราคาของเมนู - วิธีคำนวณต้นทุนอาหารเป็นเปอร์เซ็นต์ (หรือวิธีการกำหนดราคาตามปัจจัย) - วิธีการกำหนดราคาตามต้นทุนหลัก - วิธีการกำหนดราคาตามส่วนต่างของกำไร - แนวทางทั่วไปในการกำหนดราคา			
4	บทที่ 3 Food service Equipment Introduction 3.1 อธิบายวิธีการเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับการปรุงและการบริการอาหาร 3.2 การเลือกแหล่งพลังงานในการประกอบอาหารที่เหมาะสม 3.3 อธิบายคุณลักษณะของอุปกรณ์ครัวทั่วไป - อุปกรณ์ทำอาหาร - อุปกรณ์เตรียมอาหาร - โต๊ะทำงาน, ชั้นวาง, และรถเข็น - เครื่องมือขนาดเล็ก - อุปกรณ์เก็บรักษาและเสิร์ฟอาหาร - อุปกรณ์ทำความสะอาด - อุปกรณ์ล้างภาชนะ 3.4 อธิบายข้อควรพิจารณาในการเลือกภาชนะสำหรับใส่อาหาร, เครื่องต้ม, และอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 3.5 การเขียนข้อกำหนดในด้านชนิด ขนาด จำนวน ของอุปกรณ์ประกอบอาหาร 3.6 การปรับปรุงพัฒนาโปรแกรมการบำรุงรักษาอุปกรณ์ 3.7 การออกแบบและการกำหนดที่ตั้งของครัว - ประเภทของหน่วยงานภายในครัว - ปัจจัยที่มีผลต่อการออกแบบครัว - ส่วนประกอบภายในครัว เพื่อความคล่องตัวและการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด	- บรรยายและสรุป - Power point - อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ - ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรภัฏญา
5	บทที่ 4 Standardized Recipes and Food Cost Introduction 4.1 การวัดปริมาณส่วนผสมอย่างแม่นยำ 4.2 การแปลงหน่วยวัด 4.3 การใช้เปอร์เซ็นต์ผลผลิต (Yield Percent)	- บรรยายและสรุป - Power point - อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ - ทำแบบฝึกหัด	3	อ.ธีรภัฏญา

	4.4 การพัฒนาสูตรอาหารมาตรฐานและปรับปริมาณสูตร 4.5 การคำนวณต้นทุนของสูตรอาหารและต่อหนึ่งหน่วย - คำนวณต้นทุนวัตถุดิบแบบซื้อมา (AP Cost/Unit) - คำนวณต้นทุนของแต่ละส่วนผสม - คำนวณต้นทุนของสูตรอาหารและต้นทุนต่อหนึ่งหน่วย 4.6 การคำนวณเปอร์เซ็นต์ต้นทุนอาหาร 4.7 การใช้เทคโนโลยีในการจัดการ	-Small Group Project		
6	บทที่ 5 Food Purchasing 5.1 ระบบการกระจายวัตถุดิบอาหารและสินค้าอุปโภค 5.2 อธิบายโครงสร้างและวัตถุประสงค์ของแผนการจัดซื้อ 5.3 อธิบายกระบวนการก่อนการจัดซื้อ 5.4 สรุปวิธีการจัดซื้อที่หลากหลาย	-บรรยายและสรุป - Power point -อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ -ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรภัฏญา
7	บทที่ 6 Food Receiving, Storage, Inventory, and Issuing 6.1 การรับสินค้า ขั้นตอนในการรับสินค้า 6.2 การจัดเก็บสินค้าอย่างปลอดภัย 6.3 การจัดการสินค้าคงคลัง - การคำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม - การตรวจนับสินค้าคงคลังแบบจริง (Physical Inventory) และแบบต่อเนื่อง (Perpetual Inventory) - วิธี ABC Inventory - วิธีคำนวณต้นทุนสินค้าที่ขาย (Cost of Goods Sold) - วิธีคำนวณอัตราหมุนเวียนสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Rate) 6.4 การจ่ายสินค้าออกจากคลัง	-บรรยายและสรุป - Power point -อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ -ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรภัฏญา
8	บทที่ 7 Quantity Food Production 7.1 เลือกวิธีการปรุงอาหารที่เหมาะสม - วิธีการปรุงอาหารด้วยความร้อนแห้ง (Dry-Heat Cooking Methods) - วิธีการปรุงอาหารด้วยความร้อนชื้น (Moist Heat Cooking Methods) 7.2 การคาดการณ์ปริมาณการผลิต 7.3 การเขียนและการออกแบบตารางการผลิต 7.4 การควบคุมปริมาณอาหาร (Portion Control) 7.5 การตรวจสอบคุณภาพของมื้ออาหาร 7.6 การระบุแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืน	-บรรยายและสรุป - Power point -อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ -ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรภัฏญา

	- การลดขยะอาหาร (Waste Reduction) - การอนุรักษ์พลังงาน (Energy Conservation) - การอนุรักษ์น้ำ (Water Conservation)			
9	บทที่ 8 Distribution and Service 8.1 เปรียบเทียบและเปรียบเทียบรูปแบบการให้บริการอาหาร - บริการที่โต๊ะ (Table Service) - บริการที่เคาน์เตอร์ (Counter Service) - บริการไดรฟ์ทรู (Drive-Through Service) - บริการซื้อกลับบ้านและจัดส่ง (Take-Out Service and Delivery Service) - บริการโรงอาหาร (Cafeteria Service) - บริการตนเอง (Self-Service) - บริการแบบถาดอาหาร (Tray Service)	- บรรยายและสรุป - Power point - อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ - ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรกัญญา
10	บทที่ 9 Management and Leadership 9.1 อธิบายทักษะ, หน้าที่ และบทบาทของการบริหารจัดการ - ทักษะการบริหารจัดการ (Management Skills) - หน้าที่ของการบริหารจัดการ (Functions) - บทบาทของผู้บริหาร (Roles) - ระดับของการบริหารจัดการ (Levels of Management) 9.2 เปรียบเทียบและเปรียบเทียบแนวทางหลักของทฤษฎีการบริหารจัดการ - แนวทางแบบดั้งเดิม (Classical Approaches) - แนวทางเชิงพฤติกรรม (Behavioral Approach) - แนวทางเชิงปริมาณ (Quantitative Approach) - แนวทางร่วมสมัย (Contemporary Approaches) 9.3 สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ - กระบวนการและช่องทางการสื่อสาร (The Communication Process and Channels) - หน้าที่และประเภทของการสื่อสาร (Functions and Types of Communication) - อุปสรรคต่อการสื่อสารที่ดี (Obstacles to Good Communication) - การฟังอย่างตั้งใจและทักษะการสื่อสารอื่น ๆ (Active Listening and Other Communication Skills) - การสื่อสารข้ามวัฒนธรรม (Cross-Cultural Communication)	- บรรยายและสรุป - Power point - อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ - ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรกัญญา

	9.4 อภิปรายวิธีการสร้างแรงจูงใจให้พนักงาน - ทฤษฎีแรงจูงใจยุคแรก (Early Theories of Motivation) - ทฤษฎีแรงจูงใจร่วมสมัย (Contemporary Theories of Motivation) - การใช้ทฤษฎีแรงจูงใจ (Using Motivational Theories) 9.5 ระบุเทคนิคการตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพ			
11	บทที่ 10 Planning and Organizing Introduction 10.1 ใช้กระบวนการวางแผนเชิงกลยุทธ์ - ประเภทของแผนต่าง ๆ - กระบวนการวางแผนเชิงกลยุทธ์ 10.2 วางแผนรับมือความเสี่ยงและเหตุฉุกเฉิน/ภัยพิบัติ - การบริหารความเสี่ยง - การวางแผนรับมือเหตุฉุกเฉิน/ภัยพิบัติ 10.3 การวางแผนการทำงานโดยใช้เวลาของตนเอง 10.4 การวิเคราะห์โครงสร้างองค์กร 10.5 การวิเคราะห์และออกแบบการทำงาน 10.6 การสร้างและบริหารกลุ่มงานและทีมงาน	- บรรยายและสรุป - Power point - อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ - ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรกาญญา
12	บทที่ 11 Managing Human Resources Introduction 11.1 การใช้กฎหมายที่มีผลต่อการบริหารทรัพยากรบุคคล - กฎหมายแรงงาน (Labor Legislation) - พระราชบัญญัติเกี่ยวกับแรงงาน - กฎหมายเกี่ยวกับประกันสังคมและสวัสดิการ (Social Security and Benefits Legislation) - การล่วงละเมิดทางเพศ (Sexual Harassment) - ความปลอดภัยและสุขภาพในสถานที่ทำงาน (Safety and Health in the Workplace) - ความรุนแรงในสถานที่ทำงาน (Violence in the Workplace) 11.2 การสรรหาและคัดเลือกพนักงาน - การสรรหาบุคลากร (Recruitment) - การคัดเลือกพนักงาน (Selection) 11.3 การฝึกอบรมพนักงาน - การปฐมนิเทศและการเริ่มงานของพนักงานใหม่ (Orienting and Onboarding New Employees) - การฝึกอบรมขณะปฏิบัติงาน (On-the-Job Training)	- บรรยายและสรุป - Power point - อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ - ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรกาญญา

	- การพัฒนาโปรแกรมฝึกอบรม (Develop a Training Program) 11.4 การบริหารผลการปฏิบัติงานของพนักงาน - การโค้ชพนักงาน (Coaching) - การประเมินผลการปฏิบัติงาน (Performance Appraisals) - การดำเนินมาตรการทางวินัยแบบเป็นขั้นตอน (Progressive Discipline) 11.5 การจัดตารางเวลาทำงานของพนักงาน			
14	บทที่ 12 Managing Finances 12.1 จัดทำและวิเคราะห์งบกำไรขาดทุน - วิธีการจัดทำงบกำไรขาดทุน - วิธีการวิเคราะห์งบกำไรขาดทุน 12.2 จัดทำและวิเคราะห์งบดุล 12.3 เตรียมงบประมาณดำเนินงานและติดตามผลการดำเนินงาน - วัตถุประสงค์ของงบประมาณดำเนินงาน - ประเภทของงบประมาณ: แบบคงที่, แบบยืดหยุ่น, และแบบศูนย์ - งบประมาณรายรับและรายจ่าย - ขั้นตอนในการวางแผนงบประมาณ - การวางแผนงบประมาณในธุรกิจบริการอาหารที่ไม่ใช่เชิงพาณิชย์ - วิธีวิเคราะห์ความคลาดเคลื่อนและตัดสินใจแก้ไข 12.4 เตรียมงบประมาณเงินทุน 12.5 ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางการเงิน - งบการเงินเชิงเปรียบเทียบและงบการเงินแบบขนาดทั่วไป - การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและต้นทุน-ปริมาณ-กำไร (CVP Analysis) - อัตราส่วนทางการเงิน - การวิเคราะห์แนวโน้ม 12.6 วัดประสิทธิภาพการทำงาน 12.7 ควบคุมต้นทุน - การควบคุมต้นทุนเมนู - การควบคุมต้นทุนอาหาร - การควบคุมต้นทุนแรงงาน - การป้องกันการโจรกรรม - นโยบายการจัดการเงินสด	- บรรยายและสรุป - Power point - อภิปรายเนื้อหา ถาม-ตอบ - ทำแบบฝึกหัด - Small Group Project	3	อ.ธีรภักดิ์
15	ค้นคว้ารายงานเป็นรายกลุ่มในหัวข้อที่มอบหมายให้นักศึกษา	อภิปรายและนำเสนอ	3	อ.ธีรภักดิ์
	สอบปลายภาค		3	อ.ธีรภักดิ์

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัดส่วนของการประเมินผล
1. ความสม่ำเสมอและเวลาการเข้าชั้นเรียนของนักศึกษา	5%
2. ประเมินจากผลงานกลุ่มและการมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงาน	10%
3. วิเคราะห์กรณีศึกษา ทำรายงานรายบุคคล	5%
4. นำเสนอโครงงานตามที่มอบหมายประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอ	20%
5. การสอบกลางภาค	20%
6. การสอบปลายภาค	40%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชา การจัดการมาตรฐานงานครัว โดย อ.ธีรภัญญา ตั้งสุวรรณรังษี 2568.

คู่มือการจัดและตกแต่งห้องครัว (2545). (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพฯ ฯ : อัมรินทร์ พรินตติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด

ดร.ณิ เอ็ดเวิร์ดส์. (2532). ระบบการผลิตอาหาร.กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง

The Culinary Institute of America.(2015), The Professional Chef's Knife Kit, John Wiley & Son, Inc.

United States of America

Conran, Terence. (2000) . Restaurants, Conran Octopus Limited 2-4 Heron Quay5 London E 144 JP.

Sweet , Fay. The Kitchen (2002). design planner, Ryland Peter ET small kirkman House 12-14

Whitfield Street London WTL 2RP

Conran, Terence. (1995) . The Kitchen Book, Conran octopus Limited stevens, James & Snowberger

Lois (1997). Food Equipment Digest, A division of International Thomson Publishing Inc.

Shop Design Series, (1993). CAFÉ&RESTAURANT-3 SHOTENKENCHIKU-SHA

Katsigris, Costas Thomas Chris, (2006). Design and Equipment for Restaurants and Food Service A management View1 Secon Edition, John Wiley & sons, Inc Canada.

Baraban , Regina & Durocher, Josepiti ,(2001) Successful Restaurant Design, Second Epition, John Wiley & Sons, Inc. Canada.

Kitchen Home & Design, Décor Special (2544) บริษัท จีเอ็ม แม็ก มีเดีย จำกัด . กรุงเทพฯ.

19.2 เอกสารอิเล็กทรอนิกส์

HACCP. เข้าถึงได้จาก: <http://www.masci.or.th/TH/service/scd/Pages/haccp.aspx>

June Payne-Palacio. FOOD SERVICE MANAGEMENT. Pearson Education. 2016.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ทักษะในการประมวล/คิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรู้ รายวิชานี้
- ให้นักศึกษาประเมิน/แสดงความเห็นผ่านการประเมินรายวิชา, การประเมินการสอนของอาจารย์
- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- การสะท้อนคิดของนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง
- ผลการสอบ/ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนวิชาการจัดการครัว และการปฏิบัติการครัวแบบออนไลน์

3. การปรับปรุงการสอน

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอน
- จัดประชุม/สัมมนาอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนและปรับปรุงรายวิชา
- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

สัมภาษณ์นักศึกษา

การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา.....

การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....

การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ.....

รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....

แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....

อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชา และการประเมินการสอนจากข้อ 1
- 1 การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน