

6. คำอธิบายรายวิชา

แนวคิดด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคาร การกำหนดตลาดเป้าหมาย การพัฒนาแผนธุรกิจ การวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง การดำเนินการธุรกิจ การออกแบบ และการตกแต่ง การกำหนดรายการอาหาร และราคา การควบคุมต้นทุน และการจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ และแนวโน้มอุตสาหกรรมภัตตาคาร

7. วิธีสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

การบรรยาย การเรียนแบบร่วมมือ อภิปราย ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ศึกษาค้นคว้าแบบกลุ่ม การรายงานหน้าชั้น การทำการบ้าน

8. อุปกรณ์สื่อการสอน

Power Point Presentation เอกสารประกอบการบรรยาย และตัวอย่างประกอบการสอน

9. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

รายการ	ร้อยละ
1. การศึกษาค้นคว้า	30
- รายงานการศึกษาดูงาน	30 %
2. การสอบ	60
- การสอบกลางภาค	30 %
- การสอบปลายภาค	30 %
3. การเข้าห้องเรียน	10
- การเข้าห้องเรียน	10 %
รวม	<u>100</u>

10. การประเมินผลการเรียน

- ขาดเรียน 1 ครั้ง หักคะแนน 1% (ในกรณีที่มิใช่รับรองแพทย์มายืนยันจะไม่หักคะแนน) หากขาดเกิน 3 ครั้ง หักสิทธิ์สอบ
- หากสายเกิน 15 นาที 2 ครั้ง เท่ากับขาดเรียน 1 ครั้ง
- แต่งกายไม่เรียบร้อย เช่น ใส่รองเท้าแตะ เอาเสื้อออกนอกกางเกง/กระโปรง พบ 1 ครั้ง หักคะแนน 1%

11. เกณฑ์การตัดเกรดจะใช้คะแนนของกลุ่ม โดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

80	คะแนนขึ้นไป	ได้เกรด A
75-79	คะแนน	ได้เกรด B+
70-74	คะแนน	ได้เกรด B
65-69	คะแนน	ได้เกรด C+
60-64	คะแนน	ได้เกรด C
55-59	คะแนน	ได้เกรด D+
50-54	คะแนน	ได้เกรด D
0-49	คะแนน	ได้เกรด F

12. เอกสารอ่านประกอบ

1. ตำราหรือเอกสารหลัก

- 1) ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร. พิมพ์ครั้งที่ 2
กรุงเทพฯ ฯ : โอเดียนสโตร์ , 2549
- 2) ออบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล . หลักการประกอบอาหาร: พิมพ์ครั้งที่ 6
กรุงเทพฯ ฯ สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554.
- 3) วศินา จันทศิริ และ สุวิทย์ เกษรศรี. การวางแผนและการประยุกต์รายการอาหาร.
เอกสารการสอนชุดวิชา การ จัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่
7 นนทบุรี มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, พิมพ์ครั้งที่ 4. 2550.
- 4) วิชัย เจริญธรรมานนท์ และ จิตตินันท์ เตชะคุปต์. รูปแบบการจัดบริการธุรกิจ
อาหาร. เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร
หน่วยที่ 8 นนทบุรี มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, พิมพ์ครั้งที่ 4. 2550.

13. ตารางกิจกรรมการเรียนการสอน

สัปดาห์/ ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกิจการภัตตาคาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
2	การจัดการธุรกิจภัตตาคาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
3	โครงสร้างบริหารงานภัตตาคาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
4	การออกแบบตกแต่งภัตตาคาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
5	เครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารสำหรับกิจการภัตตาคาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
6	ระบบการจัดซื้อและตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายสำหรับงานภัตตาคาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
7	การวางแผนและการประยุกต์รายการอาหาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
สอบกลางภาค				
8	รูปแบบการบริการธุรกิจอาหาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
9	เทคนิคการจัดการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคาร	3	บรรยายและอภิปราย	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
10	การเตรียมการบริการในภัตตาคาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
11	เทคนิคการบริการในภัตตาคารและการแก้ปัญหา	3	บรรยายและอภิปราย	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
12	การจัดการตลาดกับงานภัตตาคาร	3	บรรยายและอภิปราย	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
13	การสุขาภิบาลอาหารสำหรับภัตตาคาร	3	บรรยายโดยใช้สไลด์	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
14	ความปลอดภัยในการประกอบกิจการภัตตาคาร	3	บรรยายและอภิปราย	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
15	การประกันและการพัฒนาคุณภาพงานภัตตาคาร	3	บรรยายและอภิปราย	อาจารย์ ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
สอบปลายภาค				


หมายเหตุ :

1. กำหนดส่งรายงาน ในชั่วโมงเรียน สัปดาห์ที่ 14 หากส่งช้ากว่ากำหนด
หักคะแนนวันละ1% เกิน 10 วันถือว่าคะแนนรายงานเดียวเป็น 0
2. หากไม่มีการใส่ข้อมูลอ้างอิงหรือแหล่งที่มาของข้อมูล จะถือว่าคะแนนรายงานเป็น 0
3. กำหนดรายงานหน้าชั้นเรียน ในชั่วโมงเรียน สัปดาห์ที่ 14-16

ลงนาม..........ผู้รายงาน

(อาจารย์ดร. ปิยภาคย์ ภูมิภมร)

วันที่ 9 ธันวาคม 2562



ตัวอย่างแบบฟอร์มหน้าปกรายงาน



รายงาน

(หัวข้อเรื่อง)

เสนอ

..... (ชื่ออาจารย์ผู้สอน).....

จัดทำโดย

ชื่อ-สกุล	รหัสประจำตัว	หมู่เรียน	เลขที่
1.....
2.....
3.....
4.....
5.....

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 03763357 การจัดการภัตตาหาร

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2562

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตสุพรรณบุรี