



รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)

รหัสวิชา RCM.2303. รายวิชา การบริหารต้นทุนอาหาร

สาขาวิชา การบริหารจัดการเครื่องใช้ร้านอาหาร วิทยาลัย โฉมงามและซัพพลายเชน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ภาคการศึกษา ...๓. ปีการศึกษา ๒๕๕๘

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	RCM ๒๓๐๓
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	การบริหารต้นทุนอาหาร
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Food Cost Mangement

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓(๓-๐-๖)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	บริหารธุรกิจบัณฑิต
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	บังคับ

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อาจารย์บุญญาพร ภูทอง
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์บุญญาพร ภูทอง

๕. สถานที่ติดต่อ

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ศูนย์การศึกษานครปฐม
E- Mail: boonsbac@hotmail.com

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่	๓ / ๒๕๕๘ ชั้นปีที่ ๓
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ	๓๓ คน

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน(Pre-requisite) (ถ้ามี) -

๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน(Co-requisites)(ถ้ามี) -

๙. สถานที่เรียน

วิทยาลัย โฉมงามและซัพพลายเชน

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง

วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๕๘ พ.ศ. ๒๕๕๘

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในด้าน

- ๑) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถอธิบายและวิเคราะห์ถึงการวางแผนควบคุมต้นทุน การประเมินผลและการตัดสินใจ
- ๒) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถคำนวณต้นทุนที่เกิดขึ้นจากการดำเนินธุรกิจร้านอาหารและการคำนวณจุดคุ้มทุน เพื่อใช้ในการวางแผนการดำเนินงานได้
- ๓) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- ๔) เพื่อให้ นักศึกษาตระหนักถึงความสำคัญของเนื้อหาวิชา
- ๕) เพื่อให้ นักศึกษามีการพัฒนาเจตคติที่ดีต่อการเรียน การบริหารต้นทุนอาหาร

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ในการบริหารต้นทุนอาหาร เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานในอนาคต ทั้งนี้ ควรมีการเปลี่ยนแปลงตัวอย่างอ้างอิงให้สอดคล้องกับแนวโน้มด้านการบริหารธุรกิจที่มีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

การพยากรณ์ยอดขาย กระบวนการสั่งวัตถุดิบ ขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบ วิธีการจัดเก็บวัตถุดิบ ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การควบคุมการใช้วัตถุดิบภายในภัตตาคาร การบริหารความสูญเสียวัตถุดิบ การจัดทำรายงานการใช้วัตถุดิบ การประยุกต์ใช้เครื่องมือในการบริหารต้นทุนอาหาร และการนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาช่วยจัดการกระบวนการในการบริหารต้นทุนอาหาร และศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของต้นทุนอาหารที่อาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจเครือข่ายร้านอาหาร

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
๔๕	ตามความต้องการของ นักศึกษา	-	๕๐

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอนในวันพฤหัสบดี เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์มือถือ หมายเลข 0944 944 514

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) boonsbac@hotmail.com

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ Line: yaiboonyaporn

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีวินัยตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบสูง ทั้งต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- (๒) แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ
- (๓) ปฏิบัติหน้าที่ด้วยคุณธรรมและจริยธรรม
- (๔) เคารพในระเบียบและกฎเกณฑ์ขององค์กรและสังคม

๑.๒ วิธีการสอน

- (๑) สอนคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพโดยสอดแทรกเข้าไปในการบรรยายในแต่ละหัวข้อที่สอน
- (๒) บรรยาย และการอธิบายแล้วสาธิต
- (๓) การฝึกทำแบบฝึกหัด และกรณีศึกษา
- (๔) การนำเสนอรายงานเป็นกลุ่ม

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ระหว่างเรียน การส่งงานตามที่มอบหมาย
- (๒) ประเมินผลการนำเสนอรายงานการทำงานกลุ่ม การนำเสนอรายงาน และการอภิปรายกลุ่ม
- (๓) ตรวจให้คะแนนและประเมินจากการทำแบบฝึกหัด หรือกรณีศึกษา

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- (๑) เข้าใจ และวิเคราะห์หลักการและทฤษฎีพื้นฐานด้านการบริหารต้นทุนอาหาร
- (๒) สามารถนำไปประยุกต์ในกิจกรรมด้านการดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจได้
- (๓) เข้าใจและวิเคราะห์หลักการของศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องกับ หลักเศรษฐศาสตร์

๒.๒ วิธีการสอน

- (๑) การบรรยายและถามตอบเพื่อทดสอบความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียน
- (๒) การอภิปรายและซักถามปัญหา
- (๓) การทำแบบฝึกหัด วิเคราะห์กรณีศึกษาเป็นกลุ่มและนำเสนอรายงาน
- (๔) การมอบหมายงานให้ค้นคว้า

๒.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) การทดสอบกลางภาค และปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎี
- (๒) การนำเสนอผลงาน จากกรณีศึกษา หรืองานที่ค้นคว้า
- (๓) สังเกตพฤติกรรมการถามตอบและมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความสามารถในการวิเคราะห์สถานการณ์โดยใช้หลักการที่ได้เรียนมาตลอดจนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในสถานการณ์จริง
- (๒) สามารถแก้ปัญหาวางการขนส่งได้โดยนำหลักการต่าง ๆ มาอ้างอิง ได้อย่างเหมาะสม

- (๓) มีความใฝ่หาความรู้

๓.๒ วิธีการสอน

- (๑) การบรรยายและถามตอบเพื่อทดสอบทักษะการคิดวิเคราะห์ของนักศึกษาในประเด็นต่าง ๆ
- (๒) การอภิปรายและซักถามปัญหา
- (๓) การทำแบบฝึกหัดและวิเคราะห์กรณีศึกษาเป็นกลุ่ม
- (๔) ทำการทดสอบเพื่อติดตามพัฒนาการของการเรียนรู้ของนักศึกษา

๓.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) สังเกตจากพฤติกรรมการซักถามของนักศึกษาในชั้นเรียน
- (๒) ประเมินจากการตอบข้อซักถามของนักศึกษาในชั้นเรียน
- (๓) ประเมินจากการให้คะแนนการวิเคราะห์โจทย์
- (๔) ประเมินจากการทำแบบฝึกหัด การทดสอบกลางภาคและการสอบปลายภาคโดยเน้นข้อสอบที่มี การ

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (๒) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (๓) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- (๔) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- (๕) มีภาวะผู้นำ

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) สังเกตพฤติกรรมระหว่างการทำงานอภิปราย การร่วมแสดงความคิดเห็นและการยอมรับความคิดเห็นจากผู้อื่น
- (๒) มอบหมายแบบฝึกหัด โครงงานและกรณีศึกษาเป็นกลุ่ม
- (๓) การนำเสนอรายงานและการตอบข้อซักถาม

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ผลงานที่ได้รับมอบหมายแบบงานกลุ่ม โครงงานและกรณีศึกษาที่นำเสนอและพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม
- (๒) สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและการเข้าเรียนสม่ำเสมอ

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีทักษะการใช้ภาษาไทยในการอธิบายหลักการและสถานการณ์ ตลอดจนการสื่อสารความหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (๒) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูลและนำเสนอรายงาน
- (๓) มีความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในอันที่จะวิเคราะห์สถานการณ์ ตลอดจนนำเสนอข้อมูลโดยใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติ
- (๔) ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้

๕.๒ วิธีการสอน

(๑) มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและจัดทำโครงการโดยเน้นการนำตัวเลขเพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูล

(๒) นำเสนอผลงานโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม

๕.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินจากผลงานการจัดทำโครงการ/กรณีศึกษาโดยมีการวิเคราะห์และอ้างอิงข้อมูลนำเชื่อถือและนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยีที่เหมาะสม

(๒) ความสามารถในการอธิบายและชี้แจงข้อซักถาม การมีส่วนร่วมในการอภิปราย

๖. ด้านอื่นๆ

-

หมายเหตุ

สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑-๒	แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร	๖	<ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงและให้ข้อเสนอนะและแนะนำเกี่ยวกับการเรียน - การแนะนำเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง - การบรรยายเนื้อหา - การทดสอบความรู้ก่อนเรียน - การยกตัวอย่าง - การตอบปัญหาข้อซักถาม - การมอบหมายงาน ได้แก่ การสรุปเนื้อหาที่เรียนและการทำแบบฝึกหัดเป็นรายกลุ่ม - สื่อการสอน Power point 	อ.บุญยาพร ภูทอง
๓-๕	พฤติกรรมผู้บริโภค	๙	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเนื้อหา - การฝึกทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียนแบบกลุ่ม - การตอบปัญหา ข้อซักถาม - การมอบหมายงาน ได้แก่ การสรุปเนื้อหาที่เรียนและการทำแบบฝึกหัดเป็นรายบุคคล - สื่อการสอน Power point 	อ.บุญยาพร ภูทอง
๖-๗	การผลิตในธุรกิจอาหาร	๖	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเนื้อหา - การฝึกทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียนแบบกลุ่ม - การตอบปัญหาและข้อซักถาม - การมอบหมายงาน ได้แก่ การสรุปเนื้อหาที่เรียน และการทำแบบฝึกหัดเป็นการบ้านรายบุคคล - สื่อการสอน Power point 	อ.บุญยาพร ภูทอง
๘	สอบกลางภาค	๓		
๙-๑๑	ต้นทุน รายรับ และกำไรในธุรกิจอาหาร	๖	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเนื้อหา - การฝึกทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียนแบบ 	อ.บุญยาพร ภูทอง

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>กลุ่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การตอบปัญหาและข้อซักถาม - การมอบหมายงาน ได้แก่ การสรุปเนื้อหาที่เรียน และการทำแบบฝึกหัดเป็นการบ้านรายบุคคล - สื่อการสอน Power point 	
๑๒-๑๓	การกำหนดราคาอาหาร	๖	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเนื้อหา - การฝึกทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียนแบบกลุ่ม - การตอบปัญหาและข้อซักถาม - การมอบหมายงาน ได้แก่ การสรุปเนื้อหาที่เรียน และการทำแบบฝึกหัดเป็นการบ้านรายบุคคล - สื่อการสอน Power point 	อ.บุญยาพร ภูทอง
๑๔-๑๕	การพยากรณ์เพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร	๖	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเนื้อหา - การฝึกทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียนแบบกลุ่ม - การตอบปัญหาและข้อซักถาม - การมอบหมายงาน ได้แก่ การสรุปเนื้อหาที่เรียน และการทำแบบฝึกหัดเป็นการบ้านรายบุคคล - สื่อการสอน Power point 	อ.บุญยาพร ภูทอง
๑๖	การตัดสินใจทางด้านธุรกิจอาหารภายใต้สภาวะการณ์ต่างๆ	๖	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายเนื้อหา - การฝึกทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียนแบบกลุ่ม - การตอบปัญหาและข้อซักถาม - การมอบหมายงาน ได้แก่ การสรุปเนื้อหาที่เรียน และการทำแบบฝึกหัดเป็นการบ้านรายบุคคล - สื่อการสอน Power point 	อ.บุญยาพร ภูทอง
๑๗	สอบปลายภาค	๓		

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

(ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตรสัปดาห์ที่ประเมินและสัดส่วนของการประเมินผล)

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
๑.๑, ๑.๓ ๒.๑ ๓.๑ ๔.๑, ๔.๒ ๕.๑, ๕.๒, ๕.๓	- การทดสอบกลางภาค - การสอบปลายภาค	๘ ๑๓	๒๕% ๕๐%
๑.๑, ๑.๓ ๒.๑ ๓.๑ ๔.๑, ๔.๒ ๕.๑, ๕.๒, ๕.๓	- การนำเสนอรายงาน - การวิเคราะห์กรณีศึกษา การค้นคว้า	๑๖	๑๐%
๑.๑, ๑.๓ ๒.๑ ๓.๑ ๔.๑, ๔.๒ ๕.๑, ๕.๒, ๕.๓	- การทำแบบฝึกหัดท้ายบท และตอบคำถาม - การฝึกวิเคราะห์ทางการเงิน	ทุกสัปดาห์	๕%
๑.๑, ๑.๓ ๒.๑ ๓.๑ ๔.๑, ๔.๒ ๕.๑, ๕.๒, ๕.๓	- สังเกตจากพฤติกรรมการเข้าเรียน - สังเกตจากการอภิปรายและการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - สังเกตจากการมีส่วนร่วมในการทำงาน - สังเกตจากการใช้ IT ที่นำเสนอรายงาน	ทุกสัปดาห์	๑๐%

หมวดที่๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

๑. เอกสารประกอบการสอนวิชาการบริหารต้นทุนอาหาร
๒. Power Point Slide ประจำบทเรียน

๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

มาษะ ชิตตะสังคะ และคณะ. เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2538.

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

มิตร ทองกาบ. การวางแผนกำไรและการควบคุม. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธนบุรีกรุงเทพ, 2555.
 ชุมพล ศฤงคารศิริ. การวางแผนและการควบคุมการผลิต. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น), 2553

หมวดที่๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

(ระบุวิธีการประเมินที่จะได้ข้อมูลการสอน เช่น จากผู้สังเกตการณ์ หรือทีมผู้สอน หรือผลการเรียนของนักศึกษา เป็นต้น)

- การสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน
- ผลการสอบ
- แบบทดสอบกลางภาคและแบบทดสอบปลายภาค

๓. การปรับปรุงการสอน

(อธิบายกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอน เช่น คณะ/ภาควิชามีการกำหนดกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอนไว้อย่างไรบ้าง การวิจัยในชั้นเรียน การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน เป็นต้น)

ผู้สอนมีการวางแผนเพื่อดำเนินการปรับปรุงการสอนในภาคเรียนถัดไปในกรณีที่ไม่เป็นไปตามรายละเอียดที่ได้กำหนดไว้ในแต่ละหัวข้อโดยมีการจัดประชุมและการสัมมนาเพื่อการปรับปรุงการเรียนการสอน

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

(อธิบายกระบวนการที่ใช้ในการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา เช่น ทวนสอบจากคะแนนข้อสอบ หรืองานที่มอบหมาย กระบวนการอาจจะต่างกันไปสำหรับรายวิชาที่แตกต่างกัน หรือสำหรับมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้าน)

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชา ผู้สอนจะดำเนินการให้แล้วเสร็จภายหลังการส่งผลการเรียน โดยจัดทำแบบทวนสอบผลสัมฤทธิ์นักศึกษา และสุ่มกลุ่มตัวอย่างนักศึกษา จำนวน ร้อยละ ๑๐ ของจำนวนผู้มีสิทธิเข้าสอบในเนื้อหาที่เรียนในรายวิชานี้ในบางหัวข้อที่ศึกษาว่ามีความรู้มากน้อยเพียงใด

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

(อธิบายกระบวนการในการนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินจากข้อ ๑ และ ๒ มาวางแผนเพื่อปรับปรุงคุณภาพ)

ผู้สอนจะนำผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาและผลการประเมินการสอน (ข้อ ๑ และ ข้อ ๒) มาใช้ในการทบทวนและวางแผนการปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม							ความรู้					ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				ทักษะด้านอื่น ๆ
	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔	
	● ความรับผิดชอบหลัก							○ ความรับผิดชอบรอง															
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔	
รหัสวิชา RCM ๒๓๐๓																							
ชื่อรายวิชา การบริหาร	●	○□	●	○□				●	●	○□			●	●	○□	○□	●		●	●	●		
ต้นทุนอาหาร																							
Cost Food Management																							

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ