

โมดูลการเรียนรู้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
บริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร รหัสวิชา 21500-1002

ผู้จัดทำ
นายกฤษณพร พุ่มนุ่น

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชา.....อุตสาหกรรมอาหาร.....กลุ่มอาชีพ การประกอบและนึ่งอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
รหัสวิชา.....21500-1002.....ชื่อวิชา.....บริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร.....
ทฤษฎี.....1.....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ.....2.....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...3.... ชั่วโมง จำนวน.....2.....หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 20401,20402,20403,20404 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1013,2012 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1-2

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

กำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจรับวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ ตรวจระบบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร ด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจระบบการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม รายงานการจัดซื้อวัตถุดิบ ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจรับ ตรวจสอบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง การบริหารจัดการระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ
2. สามารถจัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้ระบบการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม และรายงานการจัดซื้อวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ
2. เขียนข้อกำหนดและหลักเกณฑ์ในการตรวจรับวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ
3. ตรวจสอบวัตถุดิบ และการตรวจระบบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลังตามมาตรฐานอาชีพ
4. จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
5. ประยุกต์ใช้หลักการบริหารการจัดการวัตถุดิบตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการวางแผน กำหนดมาตรฐาน ควบคุม รายงานการจัดซื้อวัตถุดิบ ข้อกำหนด หลักเกณฑ์ในการตรวจรับ ตรวจสอบวัตถุดิบในระบบสินค้าคงคลัง การบริหารจัดการระบบการจัดเก็บ ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ และจัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา_21500-1002ชื่อวิชา_บริหารจัดการวัตุดิบอาหาร.....
 ทฤษฎี_1.....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ_2.....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...3.... ชั่วโมง จำนวน.....2.....หน่วยกิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	วางแผนและกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบ	3	6	9	
2	ตรวจรับและคัดแยกวัตถุดิบอาหาร	3	6	9	
3	จัดเก็บวัตถุดิบอาหาร	3	6	9	
4	ควบคุมและเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหาร	3	6	9	
5	วิเคราะห์และประเมินผลการบริหารจัดการวัตถุดิบ	3	6	9	
6	จัดทำคู่มือการบริหารจัดการวัตถุดิบอาหาร	3	6	9	
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	0	0	0	
รวม		18	36	54	

โมดูลการเรียนรู้ที่ 1 วางแผนและกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบ
เวลาเรียน 9 ชั่วโมง (ทฤษฎี 3 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง)

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ (ความรู้+ทักษะ+จิตพิสัย=การประยุกต์ใช้)

วางแผนความต้องการวัตถุดิบและกำหนดมาตรฐานคุณภาพได้อย่างเหมาะสม พร้อมจัดซื้อวัตถุดิบที่จำเป็นต่อการผลิตอาหารในสถานประกอบการอย่างรอบคอบ

2. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 20401 ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4

3. สมรรถนะประจำโมดูล

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการวางแผนและกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบ
2. วางแผนความต้องการวัตถุดิบ กำหนดมาตรฐานคุณภาพ และจัดซื้อวัตถุดิบที่จำเป็นต่อการผลิตอาหารในสถานประกอบการ

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

4.1 พุทธิพิสัย(K)

1. (K2) อธิบายขั้นตอนการวางแผนความต้องการวัตถุดิบได้ถูกต้อง
2. (K2) สรุปสาระสำคัญของการกำหนดมาตรฐานคุณภาพวัตถุดิบได้ถูกต้อง
3. (K3) ประยุกต์ใช้หลักการวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อกำหนดความต้องการได้ถูกต้อง
4. (K3) กำหนดมาตรฐานคุณภาพวัตถุดิบตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดได้ถูกต้อง

4.2 ทักษะพิสัย(P)

1. วางแผนความต้องการวัตถุดิบตามข้อมูลการผลิตได้ถูกต้อง
2. กำหนดมาตรฐานคุณภาพวัตถุดิบตามข้อกำหนดได้ถูกต้อง
3. จัดซื้อวัตถุดิบที่จำเป็นต่อการผลิตอาหารตามแผนได้ถูกต้อง

4.3 จิตพิสัย(A)

มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีเกี่ยวกับการวางแผน กำหนดมาตรฐาน และจัดซื้อวัตถุดิบด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

5. สาระการเรียนรู้

ความสำคัญและหลักการของการวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร การวิเคราะห์ความต้องการวัตถุดิบตามเมนูและปริมาณการผลิต การสำรวจแหล่งวัตถุดิบ การคัดเลือกและประเมินผู้จำหน่ายวัตถุดิบ การกำหนดมาตรฐานคุณภาพและคุณสมบัติของวัตถุดิบอาหาร การจัดทำแผนการจัดซื้อ ประมาณการงบประมาณ และเอกสารที่เกี่ยวข้อง การประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ เพื่อให้การจัดซื้อมีประสิทธิภาพ

6. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

6.1 ทฤษฎี

การกำหนดความต้องการวัตถุดิบตามเมนูและปริมาณ สำรวจแหล่งวัตถุดิบและประเมินชีพฟลายเออร์ กำหนดข้อกำหนดมาตรฐานคุณภาพและปริมาณวัตถุดิบ จัดทำแผนการจัดซื้อและประมาณการงบประมาณ และประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้องในการจัดซื้อ

6.2 ปฏิบัติ

ฝึกทักษะการกำหนดความต้องการวัตถุดิบและปริมาณ สำรวจแหล่งวัตถุดิบและประเมินชีพฟลายเออร์ กำหนดข้อกำหนดมาตรฐานคุณภาพและปริมาณวัตถุดิบ จัดทำแผนการจัดซื้อและประมาณการงบประมาณ และประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้องในการจัดซื้อ

7. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน 3 ชั่วโมง

สื่อเรื่อง การกำหนดความต้องการวัตถุดิบตามเมนูและปริมาณ (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่อง การสำรวจแหล่งวัตถุดิบและประเมินชีพพลายเออร์ (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่อง การกำหนดข้อกำหนดมาตรฐานคุณภาพและปริมาณวัตถุดิบ (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่อง การจัดทำแผนการจัดซื้อและประมาณการงบประมาณ (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่อง การประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้องในการจัดซื้อ (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ) เวลาเรียน 6 ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

ใบปฏิบัติงานที่ 1 วางแผนและกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร

หลักฐานการปฏิบัติงาน

ใบปฏิบัติงานที่ 1 วางแผนและกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

วางแผนและกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารได้ถูกต้อง

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

วางแผนและกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร 1 สถานการณ์ จำลอง

วิธีการประเมิน

ประเมินการปฏิบัติงานและคุณภาพผลงานวางแผนและกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร

เครื่องมือประเมิน

แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและคุณภาพผลงานโดยมีเกณฑ์การให้คะแนนแบบรูบริกส์

8. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (30 คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบความรู้บน Platform ก่อนเรียนและหลังเรียน (20 คะแนน)

คะแนนความตั้งใจและการทำแบบฝึกหัดระหว่างคาบเรียนทฤษฎี (10 คะแนน)

ภาคปฏิบัติ (70 คะแนน)

คะแนนแบบประเมินการปฏิบัติงานและคุณภาพผลงานวางแผน (40 คะแนน)

คะแนนการประเมินการกำหนดมาตรฐานการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร (30 คะแนน)