

ภาระงาน

ตำแหน่งผู้ช่วยสอนด้านการปฏิบัติการด้านอาหาร

ตามที่คณะกรรมการบริการและการท่องเที่ยวได้กำหนดให้กลุ่มวิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็น 1 ใน 3 ของศาสตร์ที่เปิดสอนในหลักสูตร บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการบริการ โดยมีการจัดการเรียนการสอนมีทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ซึ่งต้องปฏิบัติจริงทั้งในเรื่องอาหาร และเบเกอรี่ และใช้ห้องปฏิบัติการสำหรับการฝึกปฏิบัติดังกล่าว ดังนั้นเพื่อให้การจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมต่าง ๆ สามารถดำเนินงานไปได้อย่างราบรื่นตลอดปีการศึกษา มีประสิทธิภาพและความ คล่องตัวมากยิ่งขึ้น คณะฯ เห็นควรให้มีการจ้างบุคคลากรในตำแหน่ง “ผู้ช่วยสอนด้านการปฏิบัติการ ด้านอาหาร” จำนวน 1 ตำแหน่ง โดยกำหนดคุณสมบัติดังนี้

วุฒิการศึกษา ปริญญาตรีสาขาการจัดการโรงแรม การบริการ การท่องเที่ยวและสาขาที่ เกี่ยวข้อง

ประสบการณ์ มีประสบการณ์ทำงานในสถานประกอบการด้านอาหารและการโรงแรม

โดยมีภาระงานดังต่อไปนี้

1. ภาระเกี่ยวกับการเรียนการสอน

1.1 ภาคการศึกษาที่ 1 รับผิดชอบร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาดังนี้

- รายวิชา 818-207 Thai Cuisine Knowledge & Skills
- รายวิชา 818-309 Baked Products and Desserts

1. ทำงานร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการวางแผนการจัดการเรียนการสอน ตั้งแต่กำหนดหัวข้อรายวิชา รายการอุปกรณ์วัสดุที่ใช้ในการเรียนการสอน และร่วมจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับจัดซื้อจัดจ้าง
2. เตรียมความพร้อมการเรียนการสอนเช่น ตรวจสอบอุปกรณ์ทำความสะอาด วัตถุดิบต่าง ๆ เช่น ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ต่าง ๆ มาพักไว้ วัตถุดิบให้แต่ละทุกสัปดาห์ตามเมนูที่เรียนให้ครบตามจำนวนกลุ่ม ที่สอน
3. ช่วยอาจารย์ตรวจสอบความเรียบร้อยเรื่องการแต่งกาย ความสะอาด การล้างมือและสุขภาพของ ผู้เรียน
4. ทำงานร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติของรายวิชา
5. ทำงานร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการออกแบบวิธีการประเมินการเรียนการสอนและจัดทำการประเมิน รายวิชา

1.2 ภาคการศึกษาที่ 2 รับผิดชอบร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาดังนี้

- รายวิชา 818-207 Thai Cuisine Knowledge & Skills
- รายวิชา 802-108 Basic Culinary Knowledge
- รายวิชา 818-309 Baked Products and Desserts

1. ทำงานร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการวางแผนการจัดการเรียนการสอน ตั้งแต่กำหนดหัวข้อรายวิชา รายการอุปกรณ์วัสดุที่ใช้ในการเรียนการสอน และร่วมจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องกับจัดซื้อจัดจ้าง
2. เตรียมความพร้อมการเรียนการสอนเช่น ตรวจสอบอุปกรณ์ทำความสะอาด วัสดุดิบต่าง ๆ เช่น ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ต่าง ๆ มาพักไว้ วัสดุดิบให้แต่ละทุกสัปดาห์ตามเมนูที่เรียนให้ครบตามจำนวนกลุ่มที่สอน
3. ช่วยอาจารย์ตรวจสอบความเรียบร้อยเรื่องการแต่งกาย ความสะอาด การล้างมือและสุขภาพของผู้เรียน
4. ทำงานร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการร่วมจัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติของรายวิชา
5. ทำงานร่วมกับอาจารย์ผู้สอนในการออกแบบวิธีการประเมินการเรียนการสอนและจัดทำประเมินรายวิชา

2. ดำเนินงานบริการวิชาการ งานวิจัย และงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

3. ภาระงานอื่น ๆ ที่คณะมอบหมาย