



รายละเอียดของรายวิชา (SDU.OBE3)

รายวิชา การเป็นผู้ประกอบการและการบัญชี
ในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ 3(2-2-5)

Entrepreneurship and Accounting
in Food and Healthcare Industry

รหัสวิชา 3823602

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	3
	2. จำนวนหน่วยกิต	3
	3. หมวดวิชา	3
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	3
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	3
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	3
	8. สถานที่เรียน	3
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	3
หมวดที่ 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	4
	3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา	4
หมวดที่ 3	ลักษณะและการดำเนินการ	5
	1. คำอธิบายรายวิชา	5
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
	3. แนวคิดกระบวนการจัดการเรียนรู้	5
	4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	6
	1. ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO _s) กับระดับการเรียนรู้ (LL)	6
	2. ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO _s) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO _s)	6
	3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO) กลยุทธ์การสอน และกลยุทธ์การประเมิน	8

สารบัญ (ต่อ)

หมวด		หน้า
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล	9
	1. แผนการสอน	9
	2. การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	18
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	19
	1. ตำราและเอกสารหลัก	19
	2. เอกสารและข้อมูลเสนอแนะ	19
	3. ทรัพยากรอื่น ๆ	19
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	19
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	19
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	19
	3. การปรับปรุงการสอน	19
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	19
	5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	19

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
คณะ/โรงเรียน	คณะวิทยาการจัดการ
หลักสูตร/สาขาวิชา	บัญชีบัณฑิต (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัส 3823602 ชื่อรายวิชา การเป็นผู้ประกอบการและการบัญชีในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ
Entrepreneurship and Accounting in Food and Healthcare Industry

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต

3. หมวดวิชา

หมวดวิชาเฉพาะด้าน กลุ่มวิชาชีพ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ชื่อ-สกุล : (1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช

เบอร์โทร : 02-2445780 E-mail:

(2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์มะลิ ชารี

เบอร์โทร : 02-2445780 E-mail:

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

- | | | |
|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> มหาวิทยาลัยสวนดุสิต | <input type="checkbox"/> วิทยาเขตสุพรรณบุรี | <input type="checkbox"/> ศูนย์การศึกษา นครนายก |
| <input type="checkbox"/> ศูนย์การศึกษา ลำปาง | <input type="checkbox"/> ศูนย์การศึกษา ตรัง | <input type="checkbox"/> ศูนย์การศึกษา หัวหิน |

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

22 กันยายน 2568

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจความหมาย และแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการรูปแบบการดำเนินงานแนวโน้มธุรกิจและการจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการรายงานทางการเงินและการควบคุมภายในเพื่อกำหนดนโยบายการบัญชี การวางระบบการควบคุมภายในเกี่ยวกับ สินทรัพย์ หนี้สิน ส่วนของเจ้าของ รายได้และค่าใช้จ่าย การจัดทำรายงานทางการเงิน การใช้โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชี รวมทั้งการวิเคราะห์งบการเงินในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการบัญชีต้นทุนเพื่อบริหารจัดการต้นทุน รวมถึงการวางระบบการควบคุมสินค้าคงคลัง และระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนสำหรับหลักสูตรบัญชีบัณฑิต หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์ประกันคุณภาพของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) และเพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงด้านสังคม เทคโนโลยี เศรษฐกิจ รวมทั้งการเคลื่อนย้ายแรงงานฝีมือเสรีตามข้อตกลงยอมรับร่วมในคุณสมบัติสาขาวิชาชีพ (ASEAN Mutual Recognition Arrangement (MRA) on Accountancy Services)

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชาจะได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับรายวิชา (CLOs)

1. CLO1 ประยุกต์ใช้จริยธรรมในเรื่องความซื่อสัตย์สุจริต ความเที่ยงธรรม ความรู้ความสามารถทางวิชาชีพ ความระมัดระวังรอบคอบ และการรักษาความลับกับการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ
2. CLO2 อธิบายแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบการดำเนินงาน แนวโน้มธุรกิจและการจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ

3. CLO3 กำหนดนโยบายการบัญชี นโยบายเกี่ยวกับการควบคุมภายในและการบริหารจัดการต้นทุน รวมถึงการจัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชีและระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ
4. CLO4: ใช้อัตราส่วนทางการเงินเพื่อวิเคราะห์งบการเงินในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ
5. CLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะความเป็นผู้นำ การบริหารคน และการใช้เทคโนโลยีที่เพื่อการตัดสินใจ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบการดำเนินงาน แนวโน้มธุรกิจและการจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ นโยบายการบัญชี การควบคุมภายในเกี่ยวกับ สินทรัพย์ หนี้สิน ส่วนของเจ้าของ รายได้และค่าใช้จ่าย ระบบการควบคุมสินค้าคงคลัง การบริหารจัดการต้นทุน การจัดทำรายงานทางการเงิน โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชี และระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ รวมทั้งการวิเคราะห์งบการเงินในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ

Concepts of entrepreneurship; characteristics and factors affecting the success of entrepreneurship; forms of business operations, business trends and supply chain management in food and healthcare industry; accounting policies; internal control of assets, liabilities, owner's equity, revenues and expenses; inventory control systems; cost management; preparation of financial statements; accounting applications and database management in food and healthcare industry; including financial statement analysis in food and healthcare industry

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	75 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	ไม่มี

3. แนวคิดกระบวนการจัดการเรียนรู้

การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยมีการสอดแทรกข่าว บทความวิชาการ บทความวิจัย หรือกรณีศึกษาที่เป็นปัจจุบันให้นักศึกษา มีการทดสอบย่อยและการฝึกปฏิบัติในห้องเรียน มีการกำหนดกิจกรรมให้ทำเป็นงานกลุ่ม

เพื่อให้ศึกษามีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน และมีการกำหนดงานให้นักศึกษาค้นคว้าและนำเสนองานเพื่อพัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และความสามารถในการนำเสนอรายงานและการสื่อสาร

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช วัน-เวลาในการให้คำปรึกษา:

วันพฤหัสบดี เวลา 9.00 – 15.00 น.

ห้อง 349 โทรศัพท์ 02244-5780

ผู้ช่วยศาสตราจารย์มะลิ ชารี วัน-เวลาในการให้คำปรึกษา:

วันพฤหัสบดี เวลา 9.00 – 12.00 น.

ห้อง 349 โทรศัพท์ 02244-5780

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

4.1 ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) กับระดับการเรียนรู้ (LL)

ลำดับ (CLO)	คำอธิบายผลลัพธ์การเรียนรู้ CLO Statement	ระดับการเรียนรู้ Level of Learning
CLO1	ประยุกต์ใช้จริยธรรมในเรื่องความซื่อสัตย์สุจริต ความเที่ยงธรรม ความรู้ความสามารถทางวิชาชีพ ความระมัดระวังรอบคอบ และการรักษาความลับกับการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	การนำไปใช้ (Applying)
CLO2	อธิบายแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบการดำเนินงาน แนวโน้มธุรกิจและการจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	ความเข้าใจ (Understand)
CLO3	กำหนดนโยบาย การบัญชี นโยบายเกี่ยวกับ การควบคุมภายในและการบริหารจัดการต้นทุน รวมถึงการจัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชีและระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	การนำไปใช้ (Applying)
CLO4	ใช้อัตราส่วนทางการเงินเพื่อวิเคราะห์งบการเงินในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	การนำไปใช้ (Applying)
CLO5	ประยุกต์ใช้ทักษะความเป็นผู้นำ การบริหารคน และการใช้เทคโนโลยีที่เพื่อการตัดสินใจ	การนำไปใช้ (Applying)

4.2 ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)

ระดับผลลัพธ์การเรียนรู้ในรายวิชา Course-Level Learning Outcomes	ระดับผลลัพธ์การเรียนรู้ในหลักสูตร Program-Level Learning Outcomes						
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
CLO1: ประยุกต์ใช้จริยธรรมในเรื่องความซื่อสัตย์สุจริต ความเที่ยงธรรม ความรู้ความสามารถทางวิชาชีพ ความระมัดระวังรอบคอบ และการรักษาความลับกับการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ		✓					
CLO2: อธิบายแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบการดำเนินงาน แนวโน้มธุรกิจและการจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ			✓				
CLO3: กำหนดนโยบายการบัญชี นโยบายเกี่ยวกับการควบคุมภายในและการบริหารจัดการต้นทุน รวมถึงการจัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ทางภาษี และระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ			✓				
CLO4: ใช้อัตราส่วนทางการเงินเพื่อวิเคราะห์งบการเงินในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ			✓				
CLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะความเป็นผู้นำ การบริหารคน และใช้เทคโนโลยีที่เพื่อการตัดสินใจ							✓

หมายเหตุ ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร (Program-Level Learning Outcomes : PLOs)

PLO 1 สามารถวิเคราะห์หลักจริยธรรมพื้นฐานในเรื่องความซื่อสัตย์สุจริต ความเที่ยงธรรม การรักษาความลับ และพันธะสัญญาที่มีต่อประโยชน์สาธารณะได้

PLO 2 สามารถตั้งข้อสงสัยอย่างมีวิจารณญาณ และใช้ดุลยพินิจกับผู้ประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม

PLO 3 สามารถประยุกต์ใช้มาตรฐานการรายงานทางการเงิน และเทคนิคในการวิเคราะห์เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเพื่อวางแผนงาน การควบคุม การประเมินผล และจัดทำรายงานเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจด้านการบริหาร

PLO 4 สามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหาเกี่ยวกับกฎหมาย ข้อบังคับทางธุรกิจ และภาษีอากรได้

PLO 5 สามารถประยุกต์ใช้มาตรฐานการสอบบัญชี การกำกับดูแลกิจการ การควบคุมภายใน และการบริหารความเสี่ยงได้

PLO 6 สามารถบูรณาการความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศสมัยใหม่ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจและองค์กร เศรษฐศาสตร์ การตลาด การเงินและการบริหารการเงิน รวมทั้งกลยุทธ์และการจัดการเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจได้

PLO 7 สามารถประยุกต์ใช้ทักษะความเป็นมืออาชีพ ความเป็นผู้นำ การมีความคิดสร้างสรรค์และมีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การมีมนุษยสัมพันธ์ การให้ความร่วมมือและทำงานเป็นทีม การสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ อภิปราย และรายงาน รวมทั้งมีความมุ่งมั่นในการเรียนรู้ตลอดชีวิต

4.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLO) กลยุทธ์การสอน และกลยุทธ์การประเมิน

CLO	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมิน
CLO1: ประยุกต์ใช้จริยธรรมในเรื่อง ความซื่อสัตย์สุจริต ความเที่ยงธรรม ความรู้ความสามารถทางวิชาชีพ ความระมัดระวังรอบคอบ และการรักษา ความลับกับการเป็นผู้ประกอบการใน อุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้สอนสร้างจิตสำนึกด้วยการสอดแทรก เนื้อหาที่เกี่ยวกับจรรยาบรรณวิชาชีพและการมี ทศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ 2. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียน สามารถอธิบายความหมายและแนวคิดของการเป็น ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ 3. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ข่าว หรือบทความทาง วิชาการ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. สังเกตพฤติกรรมที่พึงประสงค์ มี จำนวนเพิ่มขึ้น หรือผู้เรียนมีความ รับผิดชอบในหน้าที่ รวมทั้งมีการ ตระหนักรู้ในเรื่องชีวิตและคุณธรรมใน วิชาชีพ 2. การสอบกลางภาค
CLO2: อธิบายแนวคิดของการเป็น ผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็น ผู้ประกอบการ รูปแบบการดำเนินงาน แนวโน้มธุรกิจและการจัดการโซ่อุปทาน ในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียน สามารถประยุกต์ใช้หลักการควบคุมภายใน มาตรฐาน การรายงานทางการเงิน และการบัญชีต้นทุนสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ 2. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ข่าว หรือบทความทาง วิชาการ 3. การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้ทำเป็นงานกลุ่ม 4. มอบหมายงาน เพื่อให้นักศึกษาได้มีการค้นคว้าเพื่อ พัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และคอมพิวเตอร์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอบกลางภาค 2. การสอบปลายภาค 3. การรายงานผลการศึกษาค้นคว้า โดยการนำเสนอหน้าชั้นเรียน และ เอกสารรายงาน
CLO3: กำหนดนโยบายการบัญชี นโยบายเกี่ยวกับการควบคุมภายในและ การบริหารจัดการต้นทุน รวมถึงการ จัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้ โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชีและ ระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานใน อุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ทักษะการคิดวิเคราะห์ และ ทำงานเป็นทีมเพื่อการนำเสนอ อภิปราย และรายงาน เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ 2. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ข่าว หรือบทความทาง วิชาการ 3. ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้ทำเป็นงาน กลุ่ม 4. มอบหมายงาน เพื่อให้นักศึกษาได้มีการค้นคว้าเพื่อ พัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอบกลางภาค 2. การสอบปลายภาค 3. การรายงานผลการศึกษาค้นคว้า โดยการนำเสนอหน้าชั้นเรียน และ เอกสารรายงาน

CLO	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมิน
	และคอมพิวเตอร์	
CLO4: ใช้อัตราส่วนทางการเงินเพื่อวิเคราะห์งบการเงินในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ทักษะการคิดวิเคราะห์ และทำงานเป็นทีมเพื่อการนำเสนอ อภิปราย และรายงานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ 2. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ข่าว หรือบทความทางวิชาการ 3. ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้ทำเป็นงานกลุ่ม 4. มอบหมายงาน เพื่อให้นักศึกษาได้มีการค้นคว้าเพื่อพัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอบกลางภาค 2. การสอบปลายภาค 3. การรายงานผลการศึกษาค้นคว้า โดยการนำเสนอหน้าชั้นเรียน และเอกสารรายงาน
CLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะความเป็นผู้นำการบริหารคน และเทคโนโลยีเพื่อการตัดสินใจ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ทักษะการคิดวิเคราะห์ และทำงานเป็นทีมเพื่อการนำเสนอ อภิปราย และรายงานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ 2. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ข่าว หรือบทความทางวิชาการ 3. ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้ทำเป็นงานกลุ่ม 4. มอบหมายงาน เพื่อให้นักศึกษาได้มีการค้นคว้าเพื่อพัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอบกลางภาค 2. การสอบปลายภาค 3. การรายงานผลการศึกษาค้นคว้า โดยการนำเสนอหน้าชั้นเรียน และเอกสารรายงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - ธุรกิจอาหารและสุขภาพในปัจจุบัน - ประเภทของธุรกิจอาหารและสุขภาพ - แนวโน้มและโอกาสของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและสุขภาพในอนาคต 	4	<p>1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และอธิบายเนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์ และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์ การวัดผลและประเมินผล การปฏิบัติตนตาม จรรยาบรรณวิชาชีพ ความซื่อสัตย์สุจริต การมีวินัย การตรงต่อเวลา และการปฏิบัติตามกฎระเบียบของ มหาวิทยาลัย รวมทั้งการแนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม</p> <p>2. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะแนะนำเพื่อ เตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน อธิบายขอบเขตของ เนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน</p> <p>3. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปราย ชักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการ พัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และ การแสดงความคิดเห็น</p> <p>4. แจกผู้เรียนเรื่องมอบหมายงานโดยให้นักศึกษา แบ่งกลุ่มเพื่อจัดทำและนำเสนอรายงานกลุ่ม</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 4. คลิป VDO 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> - แนวทางการเป็นประกอบการ ธุรกิจอาหารและสุขภาพ - การวิเคราะห์ปัจจัยสำเร็จต่อ การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ จาก ตัวอย่างธุรกิจอาหารและ สุขภาพที่ประสบความสำเร็จ 	4	<p>1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขต ของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน</p> <p>2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปราย ชักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการ พัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และ การแสดงความคิดเห็น</p>	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 	
3	<p>- องค์ประกอบของการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร</p> <p>Concept</p> <p>Customer analysis</p> <p>Location</p> <p>Product</p> <p>People</p> <p>Price & Costing</p> <p>Sample Menu</p> <p>Management team</p> <p>Restaurant Design</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ. มะลิ ชารี</p>
4	<p>- การวิเคราะห์ Swot analysis</p> <p>- การทำการตลาด และมุมมองการเงินเบื้องต้น</p> <p>- ความรู้เกี่ยวกับแผนธุรกิจ</p> <p>- ความสำคัญของแผนธุรกิจ</p> <p>- การเขียนแผนธุรกิจ</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอน 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ. มะลิ ชารี</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>มอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 4. คลิป VDO 	
5	<p>ธุรกิจร้านอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลักษณะทั่วไปของธุรกิจ - OWN RESTAURANT VS FRANCHISE - การตลาดสำหรับร้านอาหาร (RESTAURANT MARKETING) - กฎหมายและภาษีที่เกี่ยวข้อง 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มณฑิ ชารี</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างการบริหารงานร้านอาหาร - ประเภทของร้านอาหาร - การจัดการครัวและมาตรฐาน 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกัน 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มณฑิ ชารี</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>ค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/ งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 	
7	<p>- การบริหารงบประมาณและ การควบคุมต้นทุน</p> <p>-การคาดการณ์รายได้ (Forecasting Sales)</p> <p>-การคาดการณ์รายจ่าย (Forecasting Expenses)</p> <p>-โครงสร้างต้นทุนของ ร้านอาหาร</p> <p>-การคำนวณกำไรขาดทุน</p> <p>-การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขต ของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปราย ชักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการ พัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และ การแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอน มอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกัน ค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/ งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>
8	<p>กลยุทธ์การตั้งราคาขาย (Pricing Strategies)</p> <p>- Cost - Based Pricing</p> <p>- Competitive - Based Pricing</p> <p>- Value - Based Pricing</p> <p>การตั้งราคาดเมนู (Menu Pricing)</p> <p>Yield & Waste</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขต ของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปราย ชักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการ พัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และ การแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอน มอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกัน ค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	-		<p>ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> หนังสือ Power point WBSC: Assignment 	
9	<p>การบริหารจัดการวัตถุดิบและการควบคุมต้นทุน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผังการจัดสายงานและหน้าที่ของส่วนควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม - การกำหนดมาตรฐานสูตรอาหาร - การวัดผลการปฏิบัติงานจริง 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>
10	<p>การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดซื้อและการควบคุมของคงเหลือ - ขั้นตอนการจัดซื้อสินค้าและอาหารสด - การจัดเก็บและการเบิกใช้ - การบันทึกบัญชี 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> หนังสือ Power point WBSC: Assignment 	
11	<p>การวิเคราะห์เมนูอาหาร (menu Engineering)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดทำสูตรอาหารมาตรฐาน - การวิเคราะห์ต้นทุน-กำไรของอาหารแต่ละเมนู 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment <p>https://www.wongnai.com/business-owners/restaurant-menu-engineering</p>	<p>ผศ. ดร. วิชาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>
12	<p>BCG Model และการวิเคราะห์</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวางแผนการส่งเสริมการขายเพื่อสร้างกำไร 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอน 	<p>ผศ. ดร. วิชาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>มอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment <p>https://www.blockdit.com/posts/5f8c0a9313b6950cbfaa8aec</p>	
13	<p>ธุรกิจบริการสปา</p> <p>ลักษณะการดำเนินงานของธุรกิจสปา</p> <ul style="list-style-type: none"> - ภาพรวมของธุรกิจที่ให้บริการ ด้านดูแลสุขภาพ - รูปแบบการดำเนินงานของธุรกิจสปา - รายงานทางการเงิน และการวิเคราะห์ 	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>
14	<p>การฝึกปฏิบัติและศึกษาดูงาน</p> <p>อุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีสอนแบบบรรยาย โดยผู้สอนจะอธิบายขอบเขตของเนื้อหา จุดประสงค์ของบทเรียน เนื้อหาในบทเรียน และสรุป ประกอบสื่อการสอน 2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง และการแสดงความคิดเห็น 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<p>3. ใช้วิธีการสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอน มอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกัน ค้นคว้า เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ ผู้สอนกำหนดและมอบหมายจากบทความวิชาการ/ งานวิจัย/กรณีศึกษา/ตัวอย่าง/แบบฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ 2. Power point 3. WBSC: Assignment 	
15	การรายงานหน้าชั้นเรียน	4	<p>1. ใช้วิธีสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอน มอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกัน ค้นคว้าเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอน กำหนดและมอบหมาย โดยให้ใช้ทักษะปฏิสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและทักษะการทำงานกลุ่ม ความคิด วิเคราะห์ การระดมพลังสมอง และการแสดงความคิดเห็นที่เหมาะสมพร้อมทั้งจัดทำสรุปเป็นผลงานส่ง ผู้สอน</p> <p>2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปราย ชักถาม และวิเคราะห์เนื้อหาที่ได้จัดกลุ่มศึกษามา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง การแสดงความคิดเห็น และการ ทำงานร่วมกับกลุ่ม</p> <p>3. ใช้วิธีสอนแบบกลุ่มร่วมมือ โดยผู้สอนแบ่งกลุ่ม ทำงาน เพื่อส่งเสริมทักษะทางสังคม โดยเน้นให้ผู้เรียน ร่วมมือและช่วยเหลือกันในการเรียนรู้ ได้ฝึกปฏิบัติการ วางแผนการทำรายงานและการนำเสนอร่วมกัน</p> <p>สื่อการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Power point 	<p>ผศ. ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช</p> <p>ผ.ศ.มะลิ ชารี</p>

2. การประเมินผลการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผล	น้ำหนักการประเมินผล (ร้อยละ)	
CLO1: ประยุกต์ใช้จริยธรรมในเรื่องความซื่อสัตย์ สุจริต ความเที่ยงธรรม ความรู้ความสามารถทางวิชาชีพ ความระมัดระวังรอบคอบ และการรักษาความลับกับการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	พฤติกรรมการประกอบการร้านอาหาร	5	5
CLO2: อธิบายแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบการดำเนินงาน แนวโน้มธุรกิจ และการจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ			20
	รายงานการเป็นผู้ประกอบการ	20	
CLO3: กำหนดนโยบายการบัญชี นโยบายเกี่ยวกับการควบคุมภายในและการบริหารจัดการต้นทุน รวมถึงการจัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชีและระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	สอบกลางภาค	20	50
	รายงานบริหารต้นทุน	30	
CLO4: ใช้อัตราส่วนทางการเงินเพื่อวิเคราะห์หังบการเงินในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	สอบปลายภาค	20	20
CLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะความเป็นผู้นำ การบริหารคน และการใช้เทคโนโลยีที่เพื่อการตัดสินใจ	การออกแบบสื่อเพื่อการประกอบการร้านอาหาร	5	5
รวม			100

รูปแบบการบันทึกผลการเรียน

 A-F S/U P

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

1.1 เอกสารประกอบการเรียน การเป็นผู้ประกอบการและการบัญชีในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ

2. เอกสารและข้อมูลเสนอแนะ

2.1 ธนพงศ์ วงศ์ชินศรี.Restaurant Management คัมภีร์เริ่มต้นธุรกิจร้านอาหาร. กรุงเทพฯ.อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.2563

ธามม์ ประวัติศรี.Restaurant Bible สูตรสำเร็จเปิดร้านอาหารอย่างเป็นระบบ. กรุงเทพฯ.อมรินทร์อคาเดมีอมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง.2563

ณัฐพัชร์ พหลโยธิน.เจาะลึกบัญชีการเงิน ธุรกิจร้านอาหาร.กรุงเทพฯ.เซเว่นตี บুক.2565

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต.เอกสารประกอบการฝึกอบรม หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.2546

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (ISMED). สร้างกำไรให้ธุรกิจสปาต้องทราบวิธีใช้ข้อมูลการเงิน. 2552

2.2 เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

3. ทรัพยากรอื่น ๆ

3.1

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ประเมินจากแนวคิดและความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อการเรียนการสอน โดยการใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินจากผลงานนักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย และการประเมินจากผลการศึกษานักศึกษาผ่านการทดสอบย่อย การทดสอบกลางภาคและปลายภาค การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา และการอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

นำผลที่ได้จากการประเมินในข้อ 2 มาปรับปรุงการสอนและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการเรียนการสอน โดยการประชุมร่วมกันของคณาจารย์ในหลักสูตร และการจัดให้มีการสังเกตการณ์การสอนโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้รายวิชา โดยการทวนสอบจากคะแนนข้อสอบ การทวนสอบจากพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของนักศึกษา และการทวนสอบจากงานที่ได้รับมอบหมาย และการนำเสนอผลงาน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำข้อมูลที่ได้จากการประเมินจากข้อ 1 และ 2 มาวางแผนเพื่อปรับปรุงคุณภาพการจัดการเรียนการสอนรายวิชา โดยการปรับปรุงแผนการสอนทุกปีการศึกษา