



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 | การวิเคราะห์ (Analysis) |
| CLO2 | อธิบายแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบการดำเนินงาน แนวโน้มธุรกิจและการจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ | ความเข้าใจ (Understand) |
| CLO3 | กำหนดนโยบาย การบัญชี นโยบายเกี่ยวกับการควบคุมภายในและการบริหารจัดการต้นทุน รวมถึงการจัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชีและระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ | การวิเคราะห์ (Analysis) |
| CLO4 | ใช้อัตราส่วนทางการเงินเพื่อวิเคราะห์งบการเงินในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ | การวิเคราะห์ (Analysis) |
| CLO5 | ประยุกต์ใช้ทักษะความเป็นผู้นำ การบริหารคน และการใช้เทคโนโลยีที่เพื่อการตัดสินใจ | การวิเคราะห์ (Analysis) |

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 รวมถึงการจัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชีและระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ | | | ✓ | | | | |
| 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 ทักษะที่ดีต่อวิชาชีพ 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>- องค์กรประกอบของการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร</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 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 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 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> |
| 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.มะลิ 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>การตั้งราคาเมนู (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. วิภาวี 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. 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 <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 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 | |
| 15 | การรายงานหน้าชั้นเรียน | 4 | <p>1. ใช้วิธีสอนแบบแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม โดยผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม ช่วยกันค้นคว้าเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในประเด็นที่ผู้สอนกำหนดและมอบหมาย โดยให้ใช้ทักษะปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและทักษะการทำงานกลุ่ม ความคิดวิเคราะห์ การระดมพลังสมอง และการแสดงความคิดเห็นที่เหมาะสมพร้อมทั้งจัดทำสรุปเป็นผลงานส่งผู้สอน</p> <p>2. ใช้วิธีสอนแบบอภิปราย โดยผู้สอนจะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยการอภิปรายซักถาม และวิเคราะห์เนื้อหาที่ได้จัดกลุ่มศึกษามา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาทักษะทางการคิด การพูด การรับฟัง การแสดงความคิดเห็น และการทำงานร่วมกับกลุ่ม</p> <p>3. ใช้วิธีสอนแบบกลุ่มร่วมมือ โดยผู้สอนแบ่งกลุ่มทำงาน เพื่อส่งเสริมทักษะทางสังคม โดยเน้นให้ผู้เรียนร่วมมือและช่วยเหลือกันในการเรียนรู้ ได้ฝึกปฏิบัติการวางแผนการทำรายงานและการนำเสนอร่วมกัน</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 | รายงานการเป็นผู้ประกอบการ | 20 | 20 |
| CLO3: กำหนดนโยบายการบัญชี นโยบายเกี่ยวกับการควบคุมภายในและการบริหารจัดการต้นทุน รวมถึงการจัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชีและระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ | สอบกลางภาค รายงานบริหารต้นทุน | 20 30 | 50 |
| 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 และการประเมินจากผลการศึกษาของนักศึกษาผ่านการทดสอบย่อย 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