



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (SDU.OBE5)

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	
2. จำนวนหน่วยกิต	
3. หมวดวิชา	
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	
6. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	
8. สถานที่เรียน	
9. วันที่จัดทำรายงาน	
หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน	4
1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน	
2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	
3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา (SDU.OBE 3)	
4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน	
หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา	7
1. จำนวนนักศึกษา	
2. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)	
3. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)	
4. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา	
หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อกรดำเนินการ	9
1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก	
2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร	

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา 10

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา
2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น (ถ้ามี)

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. การดำเนินการและความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตาม
ที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา
2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา (ถ้ามี)
3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป
4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

การรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
คณะ/โรงเรียน	วิทยาการจัดการ
หลักสูตร/สาขาวิชา	บัญชีบัณฑิต

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
3823602 การเป็นผู้ประกอบการและการบัญชีในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ
2. จำนวนหน่วยกิต
3(3-0-6) หน่วยกิต
3. หมวดวิชา
ประเภทบังคับ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
ชื่อ-สกุล : วิภาวี วลีพิทักษ์เดช | มะลิ ชารี
เบอร์โทร : 02-2445780
E-mail : -
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2 /2568 ชั้นปีที่ 4 ตอนเรียน A1 B1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

8. สถานที่เรียน [คลิกเลือก]

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 ศูนย์การศึกษา นครนายก
 ศูนย์การศึกษา ลำปาง
 ศูนย์การศึกษา ตรัง
 ศูนย์การศึกษา หัวหิน

9. วันที่จัดทำรายงาน

9/3/2569

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

1.1. ผลการดำเนินการ

ชั่วโมงการเรียนการสอน	
1. จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน (นับรวมภาคทฤษฎีและปฏิบัติ)	45 ชม.
2. จำนวนชั่วโมงที่สอนได้จริง	45 ชม.
3. ร้อยละของจำนวนชั่วโมงที่สอนได้จริงเทียบกับแผน	ร้อยละ 100

1.2. ระบุเหตุผล ถ้าจำนวนชั่วโมงสอนจริง ต่างจากแผนมากกว่าร้อยละ 25

[คลิกพิมพ์]

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผล การเรียนรู้ของรายวิชา และหลักสูตร		แนวทางชดเชย กรณีมีนัยสำคัญต่อผล การเรียนรู้
	ไม่มีนัยสำคัญ	มีนัยสำคัญ	
ไม่มี			[คลิกพิมพ์]
ไม่มี			[คลิกพิมพ์]

. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา (SDU.OBE3)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชา(CLOs)	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา (SDU.OBE 3)	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
CLO 1 ประยุกต์ใช้จริยธรรมในเรื่องความซื่อสัตย์สุจริต ความเที่ยงธรรม ความรู้ความสามารถทางวิชาชีพ ความระมัดระวังรอบคอบ และการรักษาความลับกับการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้สอนสร้างจิตสำนึกด้วยการสอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องจรรยาบรรณวิชาชีพและการมีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ 2. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถอธิบายความหมายและแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ 3. การสอนโดยใช้กรณีศึกษาข่าว หรือบทความทางวิชาการ 	✓		-
CLO 2 อธิบายแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ คุณลักษณะและปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเป็นผู้ประกอบการ รูปแบบการดำเนินงาน แนวโน้มธุรกิจและการจัดการโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้หลักการควบคุมภายใน มาตรฐานการรายงานทางการเงิน และการบัญชีต้นทุนสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ 2. การสอนโดยใช้กรณีศึกษาข่าว หรือบทความทางวิชาการ 3. การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้ทำเป็นงานกลุ่ม 4. มอบหมายงาน เพื่อให้ นักศึกษาได้มีการค้นคว้าเพื่อพัฒนาความสามารถในการ 	✓		-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับ รายวิชา(CLOs)	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดของ รายวิชา (SDU.OBE 3)	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และ คอมพิวเตอร์			
CLO 3 กำหนดนโยบายการบัญชี นโยบายเกี่ยวกับการควบคุมภายใน และการบริหารจัดการต้นทุน รวมถึง การจัดทำรายงานทางการเงินโดยใช้ โปรแกรมประยุกต์ทางการบัญชีและ ระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารงานใน อุตสาหกรรมอาหารและสุขภาพ	1. การสอนแบบเน้นผู้เรียน เป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียน สามารถประยุกต์ใช้ทักษะ การคิดวิเคราะห์ และทำงาน เป็นทีมเพื่อการนำเสนอ อภิปราย และรายงาน เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร และสุขภาพ 2. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ข่าว หรือบทความทาง วิชาการ 3. ใช้ การสอน ที่มี การ กำหนดกิจกรรมให้ทำเป็น งานกลุ่ม 4. มอบหมายงาน เพื่อให้ นักศึกษาได้มีการค้นคว้าเพื่อ พัฒนาความสามารถในการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และ คอมพิวเตอร์	✓		-
CLO 4 ใช้อัตราส่วนทางการเงินเพื่อ วิเคราะห์งบการเงินในอุตสาหกรรม อาหารและสุขภาพ	1. การสอนแบบเน้นผู้เรียน เป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียน สามารถประยุกต์ใช้ทักษะ การคิดวิเคราะห์ และทำงาน เป็นทีมเพื่อการนำเสนอ อภิปราย และรายงาน เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร และสุขภาพ 2. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ข่าว หรือบทความทาง วิชาการ 3. ใช้ การสอน ที่มี การ	✓		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับ รายวิชา(CLOs)	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดของ รายวิชา (SDU.OBE 3)	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
	กำหนดกิจกรรมให้ทำเป็น งานกลุ่ม 4. มอบหมายงาน เพื่อให้ นักศึกษาได้มีการค้นคว้าเพื่อ พัฒนาความสามารถในการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และ คอมพิวเตอร์			
CLO 5 ประยุกต์ใช้ทักษะความเป็นผู้นำ การบริหารคน และใช้เทคโนโลยีที่ เพื่อการตัดสินใจ	1. การสอนแบบเน้นผู้เรียน เป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียน สามารถประยุกต์ใช้ทักษะ การคิดวิเคราะห์ และทำงาน เป็นทีมเพื่อการนำเสนอ อภิปราย และรายงาน เกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหาร และสุขภาพ 2. การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ข่าว หรือบทความทาง วิชาการ 3. ใช้ การสอน ที่ มี การ กำหนดกิจกรรมให้ทำเป็น งานกลุ่ม 4. มอบหมายงาน เพื่อให้ นักศึกษาได้มีการค้นคว้าเพื่อ พัฒนาความสามารถในการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และ คอมพิวเตอร์	✓		

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน ทำให้เห็นภาพมากยิ่งขึ้น

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษา

จำนวนนักศึกษา	ตอนเรียน				รวม
	A1	B1	C1	D1	
1. นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดวันเพิ่ม/ ถอนรายวิชา)	29 คน	27 คน	คน	คน	74 คน
2. นักศึกษาที่ถอนรายวิชา (W)คนคนคนคน	
3. นักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดรายวิชาคนคนคนคน	
4. นักศึกษาที่ลงทะเบียนซ้ำ (ผู้ที่สอบไม่ผ่าน)คนคนคนคน	

2. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

2.1 การกระจายของระดับคะแนนจำแนกตามตอนเรียน ตอนเรียน A1

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	26	89.65
B+	2	6.89
B	1	3.44
C+	-	-
C	-	-
D+	-	-
D	-	-
F	-	-
ไม่สมบูรณ์ (I)	-	-
ผ่าน (P, S)	-	-
M	0	
ถอน (W)	-	-

2.2 การกระจายของระดับคะแนนภาพรวมของรายวิชา B1

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	22	81.48
B+	5	18.51
B		
C+		
C		

D+	-	-
D	-	-
F	-	-
ไม่สมบูรณ์ (I)	-	-
ผ่าน (P, S)	-	-
ตก (U)	-	-
ถอน (W)	-	-

3. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

[คลิกพิมพ์]

4. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

ความคลาดเคลื่อนในด้าน	มี	ไม่มี	ระบุเหตุผลที่คลาดเคลื่อน
1. ด้านกำหนดช่วงเวลา		✓	[คลิกพิมพ์]
2. ด้านวิธีการวัดและประเมินผล		✓	[คลิกพิมพ์]
3. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา			[คลิกพิมพ์]
3.1 การบันทึกคะแนน		✓	[คลิกพิมพ์]
3.2 วิธีการตัดเกรด		✓	[คลิกพิมพ์]

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาที่พบ	ผู้ได้รับผลกระทบ		ผลกระทบที่เกิดขึ้น และการแก้ไขปัญหาที่ได้ดำเนินการแล้ว หรือ แนวทาง/การวางแผนแก้ไขปัญหา
	นักศึกษา	ผู้สอน	
1. [คลิกพิมพ์]			[คลิกพิมพ์]
2. [คลิกพิมพ์]			[คลิกพิมพ์]

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาที่พบ	ผู้ได้รับผลกระทบ		ผลกระทบที่เกิดขึ้น และ การแก้ไขปัญหาที่ได้ดำเนินการแล้ว หรือ แนวทาง/การวางแผนแก้ไขปัญหา
	นักศึกษา	ผู้สอน	
1. ติดวันหยุดบ่อย	✓	✓	บริหารจัดการเวลาให้เหมาะสม ติดตามงานนักศึกษา
2. [คลิกพิมพ์]			[คลิกพิมพ์]

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 สรุปผลการประเมินรายวิชา

1.2 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

[คลิกพิมพ์]

1.3 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 1.2

[คลิกพิมพ์]

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น (ถ้ามี)

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

[คลิกพิมพ์]

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 2.1

[คลิกพิมพ์]

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. การดำเนินการและความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชา
ครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
	<input type="checkbox"/> ปรับปรุงแล้ว <input type="checkbox"/> ไม่ได้ปรับปรุง <input type="checkbox"/> ปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์	[คลิกพิมพ์]

[คลิกพิมพ์]	<input type="checkbox"/> ปรับปรุงแล้ว <input type="checkbox"/> ไม่ได้ปรับปรุง <input type="checkbox"/> ปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์	[คลิกพิมพ์]
[คลิกพิมพ์]	<input type="checkbox"/> ปรับปรุงแล้ว <input type="checkbox"/> ไม่ได้ปรับปรุง <input type="checkbox"/> ปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์	[คลิกพิมพ์]

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา (ถ้ามี)

[คลิกพิมพ์]

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

แผนงาน/กิจกรรมที่จะดำเนินการ	ระยะเวลาที่คาดว่าจะแล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
มีแนวทางปรับปรุงในส่วนของกิจกรรมในครั้งต่อไป	ดำเนินการครั้งต่อไป	ผู้สอน
[คลิกพิมพ์]	[คลิกพิมพ์]	[คลิกพิมพ์]

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

[คลิกพิมพ์]

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา:

ลงชื่อ.....ผศ.ดร. วิภาวี วลีพิทักษ์เดช.....วันที่รายงาน.....9/03/69.....

ลงชื่อ.....ผศ.มะลิ ชารี.....วันที่รายงาน.....9/03/69.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร:.....

ลงชื่อ.....วันที่รายงาน.....