



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073349 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
(Professional Law and Ethics for Dietitians)

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073349 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Entrepreneurship in Food Business)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

- 3.1 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
- 3.2 ประเภทของรายวิชา วิชาเฉพาะ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง

อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสีรินธร

เบอร์โทรศัพท์ 02-423-9453, 084-130-8899

E-mail pattha8899@gmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

24 กรกฎาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีแนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร และการเป็นผู้ประกอบธุรกิจอาหารที่ดี สามารถจัดทำแผนธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอาหารได้ การดำเนินการธุรกิจที่ดีให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จโดยการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ ภาษีธุรกิจและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง บทบาทและหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคมและชุมชน นวัตกรรมธุรกิจอาหาร ธุรกิจเฟรนไชส์และสตาร์ทอัพ ประเด็นอาหารโลก

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

แนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบธุรกิจอาหารที่ดี จัดทำแผนธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอาหาร การดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ บทบาทและหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคมและชุมชน ภาษีธุรกิจและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

Concept about good entrepreneur in food business, business plan, types of food business, efficient and successful conducting food business, business role toward society and community and business tax and related laws

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	สอนเสริมตามความ ต้องการของนักศึกษา	30 ชั่วโมง	45 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถขอคำปรึกษาทางวิชาการกับอาจารย์ผู้สอนได้ โดยแจ้งผ่านทางอีเมลล์ หรือไลน์ และการให้คำปรึกษาเป็นเวลา 1 ชั่วโมง รวม 16 ชั่วโมง (เฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้คุณธรรม จริยธรรม

- 1) (●) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (1.1.1)
- 2) (○) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรมและความซื่อสัตย์สุจริต (1.1.3)
- 3) (○) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)
- 4) (●) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรม ความมีวินัย ความตรงต่อเวลา ความซื่อสัตย์ จรรยาบรรณระหว่าง
การสอน
- 2) อาจารย์เข้าสอนตรงเวลา รับผิดชอบต่อการสอน และให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย เพื่อ
เป็นแบบอย่างที่ดีกับนักศึกษา
- 3) ยกตัวอย่างกรณีศึกษาให้สอดแทรกแนวคิดของคุณธรรมจริยธรรมและความซื่อสัตย์สุจริตนุรกิจ
อาหาร
- 4) ให้นักศึกษาทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน และให้แสดงความคิดเห็นภายในกลุ่ม
- 5) สอนให้นักศึกษาตระหนักและรู้จักการใช้และรักษาทรัพยากรและอุปกรณ์การเรียนอย่างประหยัด
และทะนุถนอม

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าเรียน การแสดงความคิดเห็น และการตอบคำถามในชั้นเรียน
- 2) ประเมินผลจากการเตรียมความพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ ผลงานที่
นำเสนอ การส่งงานตรงต่อเวลา การทำแบบฝึกหัด และการสอบทฤษฎี

3) ประเมินจากการรับฟังแนวคิดของนักศึกษาที่มีต่อตัวอย่างกรณีศึกษา และการรับฟังความคิดเห็นจากในกิจกรรมกลุ่ม

4) ประเมินจากการมีจิตอาสาในการช่วยปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์การเรียนหลังเลิกเรียน และการทำความสะอาดห้องเรียน

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) (○) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.1.1)

2) (●) มีทักษะและความชำนาญในวิชาชีพ (2.1.2)

3) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)

4) (○) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถ บูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.1.4)

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง โดยให้จัดให้มีการบรรยายประกอบเอกสาร การทบทวน การค้นคว้าด้วยตนเอง เป็นต้น

2) มอบหมายงานตามหัวข้อให้นักศึกษาค้นคว้าและนำเสนอหน้าชั้นเรียน เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้กับนักศึกษาร่วมชั้นเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินผลจากแบบฝึกหัด การสอบทฤษฎี และการสอบปฏิบัติ

2) ประเมินผลจากการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

3) ประเมินจากการสอบข้อเขียนกลางภาค และ ปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) (○) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง
- 2) เปิดโอกาสให้นักศึกษาถ่ายทอดความรู้หรือข้อมูลทางวิชาการจากแหล่งค้นคว้าอื่นๆ ให้กับเพื่อนในชั้นเรียน

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากการถ่ายทอดความรู้ให้เพื่อนชั้นเรียน (การนำเสนอ) หรือการทำรายงาน
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) (●) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1)
- 2) (○) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ (4.1.3)
- 3) (○) บุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)
- 4) (○) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (4.1.5)

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การเรียนการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) แบ่งกลุ่มเพื่อให้ผู้เรียนแบ่งงานที่ได้รับมอบหมายและนำข้อมูลที่ได้มานำเสนอหน้าชั้นเรียน เพื่อให้ นักศึกษาทุกคนมีส่วนร่วมในการค้นคว้าและนำเสนอ ฝึกให้ผู้เรียนรู้จักแบ่งหน้าที่และมีความรับผิดชอบ
- 3) บันทึกภาพเคลื่อนไหวในการนำเสนอเพื่อแสดงให้เห็นถึงบุคลิกระหว่างการนำเสนอ

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 1) (●) เสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ตามลำดับตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.1)

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) สืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษาที่รับผิดชอบ
- 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา ต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	-ชี้แจงรายวิชา หนังสือค้นคว้า และการ ประเมินผล -ความสำคัญของธุรกิจอาหาร -ปัจจัยที่มีผลต่อการทำธุรกิจอาหาร -นวัตกรรม แทรนด์อาหาร และแนวโน้ม ธุรกิจอาหารในอนาคต	1	บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และ power point - กิจกรรม : ให้นักศึกษาคิด ธุรกิจอาหารที่ต้องการทำใน อนาคต	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
2-3	-พฤติกรรมผู้บริโภค	1	บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และ power point - กิจกรรม : ให้นักศึกษา ค้นคว้าหาข้อมูลเกี่ยวกับ พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร ของคนในแต่ละช่วงวัย	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
4-5	-การสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภค -การนำเสนอผลการสำรวจพฤติกรรม ผู้บริโภค	1	บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และ power point - กิจกรรม : ให้นักศึกษาทำ การสำรวจการบริโภคอาหาร ในหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
6-7	-การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจเริ่มต้นใหม่ (Startups) ด้านอาหาร -การเป็นผู้ประกอบการขนาดกลางและ ย่อม (SMEs or Small Medium Enterprises) ด้าน	1	บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และ power point	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
8-9	สอบกลางภาค (ใช้เวลาสอบ 1.30 นาที)			
	-การจัดการการเงินและภาษีธุรกิจ -กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร	1	บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และ power point - กิจกรรม: ให้นักศึกษา จัดทำแผนธุรกิจอาหาร	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
10	-บทบาทและหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคม และชุมชน	1	บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และ power point - สื่อ Animation - กิจกรรม : ให้นักศึกษา จัดทำแผนธุรกิจอาหาร	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
11-12	การเขียนแผนธุรกิจอาหาร	1	บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และ power point - สื่อ Animation - กิจกรรม : ให้นักศึกษา จัดทำแผนธุรกิจอาหาร	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
13	การศึกษาดูงานธุรกิจอาหาร	1	นำนักศึกษาเข้าศึกษาดูงาน ในสถานประกอบการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม กิจกรรม : นักศึกษาสรุปการ เรียนรู้ที่ได้จากการศึกษาดู งาน	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
14 - 15	-การนำเสนอแผนธุรกิจอาหาร -สรุปผลการเรียนรู้ -การประเมินผลการเรียนรู้	1	นักศึกษานำเสนอผลงาน : แผนธุรกิจอาหาร	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
1. ด้าน คุณธรรม จริยธรรม	1) (●) มีจิตสำนึกและ ตระหนักในการปฏิบัติตาม จรรยาบรรณวิชาชีพ (1.1.1) 2) (○) ตระหนักในคุณค่าของ คุณธรรม จริยธรรมและความ ซื่อสัตย์สุจริต (1.1.3) 3) (○) เคารพสิทธิและยอมรับ ฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4) 4) (○) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)	1. ประเมินจากพฤติกรรมการ เข้าเรียน การแสดงความคิด เห็น และการตอบคำถาม ในชั้นเรียน ความกระตือรือร้น ในการเรียนรู้ ผลงานที่ นำเสนอ การส่งงานตรงต่อ เวลา การทำแบบฝึกหัด และ การสอบทฤษฎี 2. ประเมินจากการรับฟัง แนวคิดของนักศึกษาที่มีต่อ ตัวอย่างกรณีศึกษา และการ รับฟังความคิดเห็นจากใน กิจกรรมกลุ่ม	1-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
		3. ประเมินจากการมีจิตอาสาในการจัดทำกิจกรรมต่างๆ การช่วยปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์การเรียนหลังเลิกเรียน และการทำความสะอาดห้องเรียน		
2. ด้านความรู้	<p>1) (○) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.1.1)</p> <p>2) (●) มีทักษะ และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ (2.1.2)</p> <p>3) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)</p> <p>4) (○) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.1.5)</p>	1. ประเมินผลจากแบบฝึกหัด การสอบทฤษฎี และการสอบปฏิบัติ การนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย	8, 15	40%
3. ด้านทักษะทางปัญญา	1) (○) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอทางการการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (3.1.1)	1. ประเมินจากการถ่ายทอดความรู้ให้เพื่อนชั้นเรียน (การนำเสนอ) หรือการทำรายงาน	1-15	20%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	2) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)			
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) (●) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1) 2) (○) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ (4.1.3) 3) (○) บุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4) 4) (○) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (4.1.5)	1. มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่ 2. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนรายบุคคล และรายกลุ่ม	8-11	20%
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. (●) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ หนุนช่วยข้อ มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (5.1.1)	1. ประเมินจากการสรุปเนื้อหา การตอบคำถาม การเขียนรายงาน และการนำเสนอ	1, 8-11	10%

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

3.1 คะแนนระหว่างภาครวม ร้อยละ 80

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน	ร้อยละ 15
- การส่งแบบฝึกหัด	ร้อยละ 10
- การส่งรายงาน	ร้อยละ 15
- นำเสนอผลงาน	ร้อยละ 20
- การศึกษาดูงาน	ร้อยละ 10
- คะแนนสอบกลางภาค	ร้อยละ 10

3.2 คะแนนสอบปลายภาครวม ร้อยละ 20

- สอบปลายภาค	ร้อยละ 20
--------------	-----------

4. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	85-89
B	75-84
C+	70-74
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

เอกสารและตำราหลัก

พัทธนันท์ ศรีม่วง. (2561). เอกสารประกอบการเรียนการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ได้แก่

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการเรียนการสอน

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินการสอน ได้แก่

- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผู้สอน
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการจัดการเรียนการสอน
- จากผลการสอบของนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการเรียนการสอนทำโดยจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ดังนี้

- ทวนสอบข้อสอบ
- สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา
- สุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาในประเด็นการรับทราบรายละเอียดของแนวทางการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ในชั่วโมงแรกของการเรียน และการตรวจสอบความรู้ของนักศึกษาระหว่างกระบวนการเรียนการสอนโดยการสอบถามและให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นระหว่างเรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาทำโดยนำผลจากการประเมินมาปรับปรุงรายวิชาสำหรับการสอนครั้งต่อไป