



## มคอ.3

5073349 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร  
Entrepreneurship in Food Business

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
ภาคการศึกษาที่ 2/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
5073349 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร : Entrepreneurship in Food Business
2. จำนวนหน่วยกิต  
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์ ทรงพล วิธานวัฒนา  
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 09-4149-1168
  - 4.1 อาจารย์ผู้สอนภายในมหาวิทยาลัย  
อาจารย์ เป็นเอก ทรัพย์สิน  
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9444 โทรศัพท์มือถือ 08-6569-7412  
  
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุภาภรณ์ สมไพบูลย์  
โทรศัพท์ภายใน 02-244-5372 โทรศัพท์มือถือ 08-1925-4129
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 3 / ชั้นปีที่ 2 (ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562 นักศึกษารหัส 60)
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
21 พฤศจิกายน 2562

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ดี
- 1.2 นักศึกษามีความเข้าใจในรูปแบบธุรกิจอาหาร การดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ
- 1.3 นักศึกษาเข้าใจแนวคิดเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคม และชุมชน
- 1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับเรื่องภาษีธุรกิจ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 1.5 นักศึกษาสามารถนำความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ และรูปแบบธุรกิจอาหาร มาจัดทำแผนธุรกิจสำหรับธุรกิจร้านอาหารเพื่อการดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ดี จัดทำแผนธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอาหาร การดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ บทบาทหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคมและชุมชน ภาษีธุรกิจและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

แนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ดี จัดทำแผนธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอาหาร การดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ บทบาทหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคมและชุมชน 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 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

#### 1.2 กลยุทธ์การสอน

1) สอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและ ทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหารายวิชาการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

2) บรรยายจากสื่อ Power Point พร้อมยกตัวอย่างประกอบโดยเน้นตัวอย่างการแก้ปัญหา ทางด้านสถิติ และการวิเคราะห์เชิงปริมาณ

3) มอบหมายงานต่างๆ ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน

4) กำหนดให้นักศึกษานำเสนอผลงาน /รายงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า โดยใช้รูปแบบ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อพัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และคอมพิวเตอร์ด้วยตนเอง

#### 1.3 กลยุทธ์ประเมินผล

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน

2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

### 2. ความรู้

#### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้ง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการ ประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ใน ศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

#### 2.2 กลยุทธ์การสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยง ความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 กลยุทธ์การสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

#### 4.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์
- 2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ
- 3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

#### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผล

- 1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 5.1 แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>- แนะนำบทเรียนและรายละเอียดการจัดการเรียนการสอน หนังสือเรียน และเกณฑ์การวัดผล</p> <p><b>เกริ่นนำเกี่ยวกับ การประกอบการธุรกิจ และลักษณะ และคุณสมบัติของผู้ประกอบการ</b></p> <p>- ความหมายของการประกอบการธุรกิจ</p> <p>- ความสำคัญของผู้ประกอบการ</p> <p>- ข้อเปรียบเทียบระหว่างการเป็นผู้ประกอบการ กับการเป็นลูกจ้าง</p> <p>- การเตรียมตัวของผู้ประกอบการในการก่อตั้งธุรกิจ</p>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <p>1. แนะนำวิธีการเรียนการสอน และอธิบายเนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์ และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือเรียน และ website ที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม</p> <p>2. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้</p> <p>3. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <p>1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>2. สื่อการสอน Power Point</p> <p>3. คลิปวิดีโอ</p>	<p>- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน</p> <p>- อ.ทรงพล วิชาวัฒนา</p> <p>- ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์</p>
2	<p><b>บทที่ 1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร</b></p> <p>- ลักษณะของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร</p> <p>คุณสมบัติของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารยุคใหม่เพื่อมุ่งสู่ความสำเร็จ</p> <p>- อุปสรรค สาเหตุแห่งความล้มเหลว และแนวทางในการแก้ไขปัญหาในการประกอบธุรกิจอาหาร</p> <p>- แนวทางประเมินความพร้อมในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร</p>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <p>1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้</p> <p>2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <p>1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>2. สื่อการสอน Power Point</p> <p>3. คลิปวิดีโอ</p>	<p>- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน</p> <p>- อ.ทรงพล วิชาวัฒนา</p> <p>- ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์</p>
3	<p><b>บทที่ 2 ลักษณะของธุรกิจในประเทศไทย</b></p> <p>- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะธุรกิจในประเทศไทย</p> <p>- ประเภทของการประกอบการ</p>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <p>1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้</p> <p>2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <p>1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>2. สื่อการสอน Power Point</p> <p>3. คลิปวิดีโอ</p>	<p>- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน</p> <p>- อ.ทรงพล วิชาวัฒนา</p> <p>- ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์</p>



ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	<b>บทที่ 3 โอกาสทางธุรกิจ</b> - ความหมายของโอกาสทางธุรกิจ - การแสวงหาโอกาสทางธุรกิจ - การสร้างโอกาสทางธุรกิจ - การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ - การวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมเพื่อโอกาสทางธุรกิจ - โอกาสแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบการ	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์
5	<b>บทที่ 4 การจัดตั้งธุรกิจ</b> - ความสำคัญของการจัดตั้งธุรกิจ - รูปแบบและขั้นตอนในการจัดตั้งธุรกิจ	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์
6	<b>บทที่ 5 การจัดการธุรกิจอาหาร</b> - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการสำหรับธุรกิจอาหาร - ลักษณะของการบริการสำหรับธุรกิจอาหาร	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	<b>บทที่ 5 การจัดการธุรกิจอาหาร (ต่อ)</b> ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิต สำหรับธุรกิจอาหาร กระบวนการผลิตสำหรับธุรกิจอาหาร	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบุลย์
8	<b>บทที่ 6 การบริหารเงินทุน และการจัดการทางการเงิน</b> - ความหมาย และความสำคัญของเงินทุน - การบริหารเงินทุน - แหล่งเงินทุน - การจัดการด้านการเงิน - การวางแผนทางการเงิน	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบุลย์
9	<b>บทที่ 7 หลักการจัดการองค์การธุรกิจอาหาร</b> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการองค์การ - ประเภทขององค์การ - หลักการจัดการองค์การ - การจัดโครงสร้างองค์การ - การพัฒนาองค์การ	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบุลย์

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	<b>บทที่ 8 การจัดทำแผนธุรกิจ</b> - ความหมายและความสำคัญของการจัดทำแผนธุรกิจ - วัตถุประสงค์ และประโยชน์ของการจัดทำแผนธุรกิจ - องค์ประกอบของแผนธุรกิจ - ลักษณะของแผนธุรกิจที่ดี	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบุลย์
11	<b>บทที่ 8 การจัดทำแผนธุรกิจ (ต่อ)</b> - ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจอาหาร	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบุลย์
12	<b>บทที่ 8 การจัดทำแผนธุรกิจ (ต่อ)</b> - ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจอาหาร	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามในประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบุลย์

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	<b>บทที่ 9 กฎหมายธุรกิจ</b> - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายธุรกิจ - กฎหมายที่บัญญัติควบคุมการ ประกอบการทุกประเภท - กฎหมายที่บัญญัติควบคุมการ ประกอบการเฉพาะเรื่อง - กฎหมายเกี่ยวกับภาษีธุรกิจ	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับ สาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามใน ประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์
14	<b>บทที่ 10 จรรยาบรรณของนัก ธุรกิจ และผลกระทบของธุรกิจ ต่อสิ่งแวดล้อม</b> - บทบาทหน้าที่ของธุรกิจต่อสังคม และชุมชน	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับ สาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามใน ประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์
15	<b>บทที่ 10 จรรยาบรรณของนัก ธุรกิจ และผลกระทบของธุรกิจ ต่อสิ่งแวดล้อม (ต่อ)</b>	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> 1. ใช้สื่อ PowerPoint ประกอบการบรรยายโดยให้นักศึกษาร่วมกันอภิปรายประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับ สาระการเรียนรู้ 2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาอภิปราย และซักถามใน ประเด็นที่สนใจ และสงสัย  <b>สื่อที่ใช้</b> 1. ตำราวิชาการเป็นผู้ประกอบการ 2. สื่อการสอน Power Point 3. คลิปวิดีโอ	- อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน - อ.ทรงพล วิธานวัฒนา - ผศ.สุภาภรณ์ สมไพบูลย์
สอบปลายภาค				

## 5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ ต่อตนเอง และสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	10%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ 3) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้	- ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น - การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนดูความรู้และความชำนาญในการฝึกปฏิบัติ	1-15	45 %
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	-ประเมินโดยการสอบข้อเขียน - สอบปลายภาค	15-16	35 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1-15	5%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2-3,15-16	5%

### 5.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100	C	61-66
B+	79-84	D+	55-60
B	73-78	D	50-54
C+	67-72	F	ต่ำกว่า 50

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 6.1 เอกสารและตำราหลัก

สุภาภรณ์ สมไพบูลย์. (2562) .การเป็นผู้ประกอบการ . ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซท์. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

#### 6.2 เอกสารและข้อมูลสำคัญ

บุญทวรรณ วังอน. (2556). การเป็นผู้ประกอบการยุคโลกาภิวัตน์. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พิบูล ทีปะपाल. (2552). การเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship). กรุงเทพมหานคร : อมรรการพิมพ์

รัชกฤษ คล่องพญาบาล.(2550). คู่มือการเขียนแผนธุรกิจ-ธุรกิจบริการ. กรุงเทพมหานคร : บริษัทแอดเทอร์เมท เอ็น จำกัด

สมคิด บางโม. (2553). การเป็นผู้ประกอบการ. พิมพ์ครั้งที่ 4 , กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ เอสเคบุ๊กส์.

#### 6.3 เอกสารและข้อมูลแนะนำ

1. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม <http://www.nec.dip.go.th/>
2. เว็บไซต์ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, เว็บไซต์ sme.com, ฯลฯ
3. กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์. [www.dbd.go.th](http://www.dbd.go.th)

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 7.1 การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน สื่อการสอน กิจกรรมในชั้นเรียน การวัดและประเมินผล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ผ่านระบบ e-assessment ของมหาวิทยาลัย /หรือใช้กระบวนการอภิปรายกลุ่ม (focus group)

### 7.2 การประเมินการสอน

พิจารณาผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ควบคู่ไปกับการพิจารณาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนทั้งหมดโดยอาจารย์ผู้สอน จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหา ในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวทางการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา

### 7.3 การปรับปรุงการสอน

จากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) นำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 7.4 การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มกับผู้เรียน

### 7.5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัด การเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนรู้ สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดและประเมินผล