



รายละเอียดของรายวิชา

รายวิชา 5072107 การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร
(Food Industry management)

ภาคเรียนที่ 3/2562
(ภาคฤดูร้อน)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2563

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072107 การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry Management)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา (บังคับ)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี และ ผศ.ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว

4.2 อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี และ ผศ.ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว

5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 3 / ปีการศึกษา 2562 (ภาคฤดูร้อน)/ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

8.1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร

8.2 ช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS, Zoom และ MS Teams)

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

10 พฤษภาคม 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในรูปแบบของธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร

1.1.2 เพื่อให้นักศึกษารับถึงหลักการพื้นฐานและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการอุตสาหกรรมอาหารและเศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม

1.1.3 เพื่อให้นักศึกษาสามารถวางแผนและบริหารจัดการด้านทรัพยากร การผลิต งบประมาณ การเงิน การบัญชี การลงทุน และการตลาด การจัดการคุณภาพ การวางแผนควบคุมติดตามและประเมินผลในอุตสาหกรรมอาหารได้

1.1.4 เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการใช้จิตวิทยาอุตสาหกรรม การจัดการโลจิสติกส์ และการบริหารความเสี่ยงในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้นักศึกษามีทักษะด้านการวางแผนและการบริหารจัดการทรัพยากร การผลิต งบประมาณ การเงิน การบัญชี การลงทุน และการตลาด การจัดการคุณภาพ การวางแผนควบคุมติดตามและประเมินผลในอุตสาหกรรมอาหาร

1.2.2 เพื่อให้นักศึกษามีทักษะด้านการค้นคว้าข้อมูลใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการธุรกิจอาหาร

1.2.3 เพื่อให้นักศึกษามีทักษะด้านการคำนวณงบประมาณ การเงิน การบัญชีเบื้องต้นและสถิติที่เกี่ยวข้องกับการวางแผนและควบคุมการผลิต

1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

1.3.1 นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้

1.3.2 นักศึกษาสามารถนำความคิดที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และแก้ปัญหาเพื่อส่วนรวมในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในด้านการจัดการธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสม และถูกต้อง รวมถึงการบริหารจัดการด้านทรัพยากร การผลิต งบประมาณ การเงิน การบัญชี การลงทุน และการตลาด การจัดการคุณภาพ การวางแผนควบคุมติดตามและประเมินผลในอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารูปแบบของธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร หลักการพื้นฐานและปัจจัย ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการอุตสาหกรรมอาหาร เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม การวางแผนและบริหารจัดการด้านทรัพยากร การผลิต งบประมาณ การเงิน การบัญชี การลงทุน และการตลาด การจัดการคุณภาพ การวางแผนควบคุม ติดตามและประเมินผลในอุตสาหกรรมอาหาร จิตวิทยาอุตสาหกรรม การจัดการโลจิสติกส์ และการบริหาร ความเสี่ยงในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร

Study patterns of food business and industry, the basic principles and factors related to the management of food industry, industrial economic, planning and management of resources, production, budget, finance, accounting, investment, and marketing, quality management, planning of monitoring and evaluation in the food industry, industrial psychology and logistics management, and risk management in business and food industry

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การ ฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
48 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	ตามความจำเป็นของ แต่ละบุคคล	ไม่มี	96 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จะให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่ม หากนักศึกษามีข้อสงสัย โดยให้เวลาการปรึกษาแต่ละบุคคลหรือแต่ละกลุ่มอย่างน้อย 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ผ่านช่องทางออนไลน์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ รับผิดชอบ ต่อตนเอง วิชาชีพ สังคม และทำหน้าที่เป็นพลเมืองดี มีจิตสาธารณะ และปฏิบัติตนภายใต้จรรยาบรรณวิชาชีพด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและเสียสละเพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

○ 1) เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบคุณธรรม จริยธรรม เสียสละและซื่อสัตย์สุจริต

○ 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่า และศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

● 4) สามารถวิเคราะห์และประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กรสังคม และสิ่งแวดล้อม

○ 5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะ ผู้ประกอบวิชาชีพ รวมถึงเข้าใจบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละสาขาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน โดยใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ

2) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ เพื่อสร้างความตระหนักให้นักศึกษาเห็นความสำคัญ และคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังเรียน ในเรื่องการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งรายงาน

2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษาที่แสดงออกในชั้นเรียน และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโส และอาจารย์

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจในภาคทฤษฎี และทักษะเชิงปฏิบัติ สมรรถนะใน ศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถ ประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพ และการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น มีความใฝ่รู้ในองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่ตนเองมีอยู่ให้สูงขึ้นไป เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน พัฒนาสังคมและประเทศชาติ ดังนั้น มาตรฐานด้านความรู้ต้องครอบคลุม

1) มีความรู้และความเข้าใจทางคณิตศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพื้นฐาน บริหารจัดการและเศรษฐศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้กับงานทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องและการสร้างนวัตกรรมทางเทคโนโลยี

● 2) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญ ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ ในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี

3) มีความรู้ในวิธีการและการใช้เครื่องมือด้านเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมในการทำงาน

○ 4) สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

○ 5) สามารถใช้ความรู้และทักษะในสาขาวิชาของตน ในการประยุกต์แก้ไขปัญหาในงานจริงได้

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงจากความรู้วิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการโดยให้บูรณาการความรู้จากศาสตร์ที่ได้เรียนมา และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับหลักการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และสารเคมี ในการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบของอาหารแต่ละประเภท

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน ได้แก่ การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค รวมทั้ง การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถเลือกวิธีการแก้ไขปัญหาต่างๆ ในการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

- 1) มีความคิดอย่างมีวิจารณ์ญาณที่ดี
- 2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการทางด้านเทคโนโลยี
- 3) สามารถคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4) มีจินตนาการและความยืดหยุ่นในการปรับใช้องค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการพัฒนานวัตกรรมหรือต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์
- 5) สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางองค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม
- 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง เพื่อให้นักศึกษาได้ทำการคิดวิเคราะห์ เพื่อแก้ไขปัญหา และเสนอแนว
- 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น เช่น ให้มีการอภิปรายและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับปรากฏการณ์ทางเคมีในอาหารที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน เทียบเคียงเนื้อหาภาคทฤษฎีที่เรียนในรายวิชา

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย โดยการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคล และกลุ่ม
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา ได้แก่ การสอบข้อเขียนกลางภาค และปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข มีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะในด้านการทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถบริหาร จัดการ การทำงานได้อย่างเหมาะสม มีจิตสำนึกรักองค์กรและเป็นผู้มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย และสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม

- 2) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้ง แสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม รวมทั้งให้ความช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ

- 3) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทางด้านเทคโนโลยีทั้งของตนเอง และสอดคล้องกับทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

- 4) รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ มีความรักองค์กร

- 5) มีจิตสำนึกความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงานด้านเทคโนโลยีและการรักษา สภาพแวดล้อมและพลังงาน

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม เพื่อสร้างปฏิสัมพันธ์ของนักศึกษาจากกิจกรรมการเรียนการสอนในชั่วโมงปฏิบัติการ

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคมสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนรายบุคคล และรายกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

- 1) มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้เป็นอย่างดี
- 2) มีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่างสร้างสรรค์

3) สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

4) มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูล ทั้งทางวาจาและลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมาย เลือกใช้สื่อในการนำเสนอที่เหมาะสม

○ 5) สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณและเครื่องมือทางเทคโนโลยี เพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มที่สืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

6. ทักษะการปฏิบัติงาน

6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

ผู้เรียนต้องมีทักษะปฏิบัติในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหารได้ สามารถวางแผนบริหารจัดการและพัฒนาปรับปรุงระบบการทำงาน สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการทำงานรูปแบบโครงการ และในสถานประกอบการได้ ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะการปฏิบัติงานต้องครอบคลุม

1) มีทักษะปฏิบัติ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพ ในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

● 2) มีทักษะในการบริหารจัดการ วางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุง พัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง

○ 3) สามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน

4) มีทักษะปฏิบัติและความสามารถในการทำงานรูปแบบโครงการ (Project oriented)

○ 5) สามารถปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- ปฐมนิเทศและแนะนำลักษณะวิชาการ จัดการเรียนการสอนตลอดจนการวัดและ การประเมินผล - หลักการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร	6	1. บรรยายประกอบสื่อ PowerPoint ผ่านช่องทาง ออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) 2. แนวการสอน 3. เอกสารประกอบการเรียน	อ. ปิยวรรณ อยู่ดี และ วิทยากรภายใน
2	- เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม - การวางแผนและการบริหารการผลิต	6	การบรรยายประกอบสื่อ PowerPoint ผ่านช่องทาง ออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) และ มอบหมายงานให้ ศึกษาเป็นรายบุคคล	อ. ปิยวรรณ อยู่ดี และ วิทยากรภายใน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>โดยการศึกษาหลักการทั่วไปในการจัดและการบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและกลยุทธ์เชิงกระบวนการและนำเสนอผลงานที่ได้ศึกษาผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) อภิปรายร่วมกัน อาจารย์ให้ข้อมูลย้อนกลับและสรุปเพิ่มเติม</p>	
3	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดซื้อและจัดหาวัตถุดิบ - การบริหารสินค้าคงคลัง 	6	<p>การบรรยายประกอบสื่อ PowerPoint ผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) และมอบหมายงานให้ศึกษาเป็นกลุ่ม วิธีปฏิบัติที่จำเป็นในการบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบสินค้าและบริการ และนำเสนอผลงานผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) อภิปรายร่วมกัน อาจารย์ให้ข้อมูลย้อนกลับและสรุปเพิ่มเติม สอบย่อยครั้งที่ 1</p>	อ. ปิยวรรณ อยู่ดี และ วิทยากรภายใน
4	- การจัดการโลจิสติกส์	6	<p>การบรรยายประกอบสื่อ PowerPoint ผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS</p>	อ. ปิยวรรณ อยู่ดี และ วิทยากรภายใน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			และ MS Teams) และมอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเป็นกลุ่มและนำมานำเสนอผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) โดยการยกตัวอย่างให้เห็นจริงโดยใช้ PowerPoint อาจารย์สรุปปรับความเข้าใจให้ถูกต้อง	
5	การลงทุนและการตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร	6	การบรรยายประกอบสื่อ PowerPoint ผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) และมอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเป็นกลุ่มและนำมานำเสนอผ่านช่องทางออนไลน์(ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) โดยการยกตัวอย่างให้เห็นจริงโดยใช้ Power Point อาจารย์สรุปปรับความเข้าใจให้ ถูกต้อง สอบย่อยครั้งที่ 2	ผศ.ดร. ปัญญภัสก์ ปิ่นแก้ว และ วิทยากรภายใน
6	-การบริการงบประมาณ การเงินและการบัญชี	6	การบรรยายประกอบสื่อ PowerPoint ผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) และมอบหมายงานให้ ศึกษา	ผศ.ดร. ปัญญภัสก์ ปิ่นแก้ว และ วิทยากรภายใน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ค้นคว้าด้วยตนเอง นำมา นำเสนอผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) การยกตัวอย่าง ให้ เห็นจริงโดยใช้ Power Point อาจารย์สรุปปรับความเข้าใจ ให้ถูกต้อง และแนะนำการใช้ โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติที่ เกี่ยวข้อง รวมถึงให้กรณีศึกษา และใช้โปรแกรมทางสถิติเป็น เครื่องมือช่วยแก้ปัญหา	
7	- การบริหารทรัพยากรบุคคลใน อุตสาหกรรมอาหาร - จิตวิทยาอุตสาหกรรม	6	การบรรยายประกอบสื่อ PowerPoint ผ่านช่องทาง ออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) และ มอบหมายงานให้ ศึกษาเป็น กลุ่มโดย พร้อมทั้งนำผลงานที่ ได้จากการเรียน การสอนการ บริหารผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams)	ผศ.ดร. ปัญญภัฏก์ ปิ่นแก้ว และ วิทยากรภายใน
8	- การจัดการระบบคุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร - การบริหารความเสี่ยงในอุตสาหกรรม อาหาร	6	การบรรยายประกอบสื่อ PowerPoint ผ่านช่องทาง ออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) และ มอบหมายงานให้ ศึกษาเป็น กลุ่มโดย พร้อมทั้งนำผลงานที่ ได้จากการเรียน การสอนผ่าน	ผศ.ดร. ปัญญภัฏก์ ปิ่นแก้ว และ วิทยากรภายใน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams)	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ที่ประเมิน	สัดส่วนการประเมินผล
1	คุณธรรมและจริยธรรม	(4) สามารถวิเคราะห์และประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กรสังคม และสิ่งแวดล้อม	การมีส่วนร่วมในการเข้าเรียนผ่านช่องทางออนไลน์ (ระบบ WBSC-LMS และ MS Teams) - นักศึกษาประเมินตนเองจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน รวมถึงการส่งรายงาน - อาจารย์สังเกตพฤติกรรมการแสดงออก รายบุคคลและรายกลุ่ม	1-8	10%
2	ความรู้	(2) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี	- แบบฝึกหัด และ รายงานรายบุคคลและรายกลุ่ม ที่มีการค้นคว้าข้อมูลทางวิชาการจากแหล่งต่างๆ - ประเมินความรู้ ความเข้าใจเนื้อหาวิชา	1-8	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
4	ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	(2) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดง ประเด็นในการแก้ไข สถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้ง แสดงจุดยืนอย่าง พอเหมาะทั้งของตนเองและ ของกลุ่ม รวมทั้งให้ความ ช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวก สะดวกในการแก้ไขปัญหา สถานการณ์ต่างๆ (3) สามารถวางแผนและ รับผิดชอบในการพัฒนาการ เรียนรู้ทางด้านเทคโนโลยีทั้ง ของตนเอง และสอดคล้อง กับทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	- ประเมินโดยอาจารย์ จากการสังเกตพฤติกรรม จากการมีวินัยต่อการ เรียนผ่านช่องทาง ออนไลน์ (ระบบ WBSC- LMS และ MS Teams) - ประเมินโดยอาจารย์ จากการสังเกตพฤติกรรม นักศึกษาในการทำงาน รายบุคคล และรายกลุ่ม	1-8	5%
5	ทักษะวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	(2) มีทักษะในการวิเคราะห์ ข้อมูลสารสนเทศทาง คณิตศาสตร์หรือการแสดง สถิติประยุกต์ต่อการ แก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่าง สร้างสรรค์	- ประเมินจากผลงานที่ เกี่ยวข้องกับการคิด วิเคราะห์เชิงตัวเลข รวมทั้งการแก้โจทย์ ปัญหา - ประเมินการสื่อสารจาก การเขียนรายงานที่มีการ นำความรู้ทางทฤษฎีมา คิดวิเคราะห์ และอธิบาย ผลการทดลองที่เกิดขึ้น ได้ จากการสืบค้นข้อมูล ด้วยเทคโนโลยี สารสนเทศ	1-8	5%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
6	ทักษะการ ปฏิบัติงาน	(2) มีทักษะในการบริหาร จัดการวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนา ระบบการทำงานอย่าง ต่อเนื่อง	- ประเมินจาก กระบวนการดำเนินงาน ในส่วนของงานที่ได้รับ มอบหมายผ่านช่องทาง ออนไลน์ (ระบบ WBSC- LMS และ MS Teams) และโครงการ	1-8	5%

3. การประเมินผลการศึกษา

ให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100
B+	79-84
B	73-78
C+	67-72
C	61-66
D+	55-60
D	50-54
F	0-49

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมไม่ต่ำกว่า 80% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)
หากเกิน 80% ถือว่าไม่มีสิทธิ์สอบ

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก

ปิยวรรณ อยู่ดี และคณะ. (2563). เอกสารประกอบการเรียน วิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร.

กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซท์

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

ประสงค์ ประณีตพลกรัง. (2543) *การบริหารการผลิตและการปฏิบัติการ*. กรุงเทพฯ: ธนัชการพิมพ์
 สุกัญญา มั่งวิจิตกุล. (2544) *กระบวนการและเทคนิคการลดค่าใช้จ่ายพลังงานสำหรับอาคารและโรงงาน
 อุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น
 สุกัญญา ไชยชาญ. (2539). *การบริหารการผลิต*. กรุงเทพฯ: เอลิฟวิง.

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ

दनัย เทียนพุด. (2546). *ธุรกิจของ HR B2E: Business to Employee*. กรุงเทพฯ: บริษัท นาโกต้า
 จำกัด.
 อาชวี เตาลานนท์. (2544). "บทบาทใหม่ของ HR ในยุค New Economy", *วารสารการบริหารคน*. 4
 (ตุลาคม-ธันวาคม 2544), 16–19.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาประเมินประสิทธิผลของรายวิชาด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย ในด้านวิธีการสอน การจัดกิจกรรมในห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน ได้จากการประเมินการสอนของนักศึกษา การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วม
 ทีมการสอน การประเมินผลการสอบ และการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมิน
 ประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่สกอ กำหนดทุกภาคการศึกษา.
 ภาควิชากำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นให้ให้อาจารย์ผู้สอน
 รายวิชาที่มีปัญหา ทำวิจัยในชั้นเรียนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 รายวิชา มีการประชุมอาจารย์ทั้ง
 ภาควิชาเพื่อหารือปัญหาการเรียนรู้ของนักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีการประเมินการสอนโดยทำการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบและระดับคะแนน ของรายวิชา 60% ของรายวิชาทั้งหมดในความรับผิดชอบ ภายในรอบเวลาหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดนพิจารณาจากผลการประเมินการสอน โดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อหัวหน้าหลักสูตร เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป