

มคอ. 3

รายละเอียดของรายวิชา วอก 102 ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่....2.... ประจำปีการศึกษา ...2556.....

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

วอก 102 ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น
FSN 102 Introduction to Food Industrial Business

2. จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต (2-0-4)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาเอกบังคับ)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์สมชาย สุริยะศิริบุตร

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปี 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

31 สิงหาคม พ.ศ. 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.2 เพื่อให้บัณฑิตสามารถอธิบายลักษณะรูปแบบการประกอบการธุรกิจ
- 1.3 เพื่อให้บัณฑิตสามารถอธิบายถึงการบริหารงานกิจการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.4 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ในเรื่องการขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร
- 1.5 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ในเรื่องการตลาดที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.6 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงานธุรกิจอาหารของวิสาหกิจชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 1.7 เพื่อให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงและเป็นประโยชน์ต่อการประกอบธุรกิจอาหารในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

มีการปรับปรุงข้อมูลและเนื้อหาวิชาให้มีความทันสมัย เพื่อความเหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงและสถานการณ์ทางเศรษฐกิจในปัจจุบัน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาโครงสร้างอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารในประเทศไทย ความหมายและความสำคัญของการประกอบธุรกิจอาหาร ประเภทของกิจการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร รูปแบบโครงสร้างการบริหารงานของกิจการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวางผังโรงงาน การวางแผนและควบคุมคุณภาพ การผลิต การจัดซื้อและการควบคุมสินค้าคงเหลือ การขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร การกำหนดต้นทุน และกำไร พื้นฐานความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตลาด วิสาหกิจชุมชนและการจัดการธุรกิจอาหารตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	60 ชม.

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรมและจริยธรรม					ด้านที่ 2 ความรู้				ด้านที่ 3 ทักษะทางปัญญา				ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ด้านที่ 5 การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7
วอก 102 ธุรกิจ อุตสาหกรรมอาหาร เบื้องต้น	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์จะให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มโดยเฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ โดยการนัดหมายทางอีเมลตามที่แจ้งในเค้าโครงรายวิชาผ่านระบบข้อมูลและสารสนเทศเพื่อสนับสนุนกิจกรรมการเรียน (SWU Course Syllabus)

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1.1 มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	1.1 ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด	1.1 บันทึกการเข้าเรียนการส่งงานตรงต่อเวลา
1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	1.2 สอดแทรกเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสมถูกต้อง ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	1.2 ไม่ส่อแววทุจริต หรือทุจริตในการสอบ
1.3 ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม	1.3 ปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ	1.3 ตรวจสอบการอ้างอิงเอกสารในรายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
1.4 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม	1.4 สอดแทรก คุณธรรม จริยธรรมในขณะสอนบรรยายและมอบหมายงาน	1.4 สังเกต จาก พฤติกรรม การแสดงออกขณะเข้าชั้นเรียน
1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	1.5 ยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับจริยธรรมของผู้ประกอบการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร	

2. ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>2.1 มีความรู้ความเข้าใจ ความหมายและความสำคัญของวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร และขอบเขตเนื้อหาวิชาบริหารธุรกิจ</p> <p>2.2 มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่งรูปแบบของธุรกิจ การจัดองค์กรและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวางแผนสถานประกอบการ การตลาด การผลิต และการดำเนินงาน การขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร การบริหารต้นทุน การเงิน และการบัญชีหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>2.4 ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการ ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลา เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป</p>	<p>2.1 ใช้การสอนหลายรูปแบบ ได้แก่ บรรยาย การอภิปราย การทำงานเป็นกลุ่ม การนำเสนอรายงานการวิเคราะห์กรณีศึกษา และมอบหมายให้ค้นคว้าหาบทความ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยนำมาสรุปและนำเสนอ การศึกษาโดยใช้กรณีศึกษา</p> <p>2.2 การบรรยายประกอบสื่อการสอน พาวเวอร์พอยต์ / มัลติมีเดีย</p>	<p>2.1 ดำเนินการทดสอบย่อยระหว่างภาคเรียน การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค</p> <p>2.2 การตอบปัญหาและแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน</p> <p>2.3 รายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง</p>

3. ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>3.1 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆได้ด้วยตนเอง</p> <p>3.2 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสพการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมา</p>	<p>3.1 การอภิปราย ระดมสมอง</p> <p>3.2 การค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>3.3 ฝึกการคิดและวิเคราะห์ต่อปัญหา จากตัวอย่างกรณีศึกษา และแสดงความคิดเห็นในการแก้ปัญหาในระหว่างการบรรยายในชั้นเรียน</p>	<p>3.1 คุณภาพของรายงานการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>3.2 การตอบปัญหาและแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน</p> <p>3.3 การสอบกลางภาคและปลายภาคเรียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา</p>

<p>จากการตัดสินใจนั้น</p> <p>3.3 สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้มาประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ปัจจุบัน และสามารถปฏิบัติตนให้เข้ากับสภาวการณ์การเปลี่ยนแปลงได้</p> <p>3.4 มีทักษะปฏิบัติตามที่ได้รับการฝึกฝน จากเนื้อหาสาระสำคัญของวิชา ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น</p>		
---	--	--

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม</p> <p>4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ</p> <p>4.4 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>4.1 ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา มารยาท และบทบาท ความ รับผิดชอบ ของ แต่ละ คน ในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>4.2 มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย</p> <p>4.3 ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน</p>	<p>4.1 ประเมินรายงานโดยอาจารย์</p> <p>4.2 ประเมินเพื่อนร่วมงานโดยนิสิตกลุ่มเดียวกัน</p> <p>4.3 สังเกตการแสดงออก การสร้างปฏิสัมพันธ์อันดีกับผู้อื่นทั้งในและนอกชั้นเรียน</p>

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>5.2 สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสม สำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.3 สามารถในการสืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูล โดยค้นคว้าหาข้อมูล / ติดตามการเปลี่ยนแปลงทาง</p>	<p>5.1 การทำรายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองที่ต้องสืบค้นข้อมูลสารสนเทศและเรียบเรียง นำเสนอเป็นภาษาเขียน</p> <p>5.2 ฝึกหัด ทักษะ การคำนวณ ทางคณิตศาสตร์เกี่ยวกับการวางแผนและควบคุมการผลิต การควบคุมสินค้าคงคลัง การคิดต้นทุนการผลิตอาหาร</p>	<p>5.1 พิจารณาจากรายงานการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง ในด้าน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ และการใช้ภาษาที่ถูกต้อง</p> <p>5.2 การสอบกลางภาคและปลายภาค ด้วยการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน</p>

<p>อินเทอร์เน็ต</p> <p>5.4 มีวิจรรย์ญาณในการคัดเลือกแหล่งข้อมูลข่าวสารให้มีความน่าเชื่อถือ</p> <p>5.5 สามารถติดตามข่าวสารข้อมูล การเปลี่ยนแปลง และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี</p> <p>5.6 สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการกับข้อมูลต่างๆอย่างเหมาะสม</p> <p>5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้อง ทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน รวมถึงด้านภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้ และเหมาะสม</p>		
---	--	--

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>ข้อตกลงเบื้องต้นในการเรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำเนื้อหาวิชาและวิธีการเรียนการสอน - วิธีการวัดและการวัดประเมินผล - ทบทวนความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน <p>บทที่ 1 บทนำทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร</p>	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัวและอธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ แหล่งการเรียนรู้ และเว็บไซต์ เพิ่มเติม 2. มอบหมายรายงานการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเองและแนะนำแหล่งสืบค้นข้อมูล 3. บรรยายพร้อมยกตัวอย่างประกอบ โดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 	อ.สมชาย
2	บทที่ 2 รูปแบบการประกอบธุรกิจ ในอุตสาหกรรมอาหาร	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ 	อ.สมชาย
3	บทที่ 3 การจัดองค์กรในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ 	อ.สมชาย

4	บทที่ 4 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
5	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอุตสาหกรรม อาหาร 5.1 การเลือกทำเลที่ตั้งในสถานประกอบการ การผลิตอาหาร 5.2 การวางแผนผังสถานประกอบการ ผลิตอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
6	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอุตสาหกรรม อาหาร 5.3 การวางแผนและควบคุมการผลิต	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
7	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอุตสาหกรรม อาหาร 5.4 การจัดซื้อ	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
8	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอุตสาหกรรม อาหาร 5.5 การจัดการสินค้าคงคลัง	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
9	สอบกลางภาค			
10	บทที่ 5 การบริหารงานในอุตสาหกรรม อาหาร 5.6 ระบบควบคุมคุณภาพ	3	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
11	บทที่ 6 การบัญชีและการเงิน ในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
12	บทที่ 7 การขนส่ง และการกระจายสินค้า อาหารในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
13	บทที่ 8 การบริหารต้นทุน ในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
14	บทที่ 9 การตลาดสำหรับธุรกิจอุตสาหกรรม อาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย

15	บทที่ 10 วิสาหกิจชุมชนกับการดำเนินงานธุรกิจอาหารตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ	อ.สมชาย
16	กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ	วิทยากร อ.สมชาย
17 – 18	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	กิจกรรมการประเมิน	กำหนดการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล
2.1, 2.2 3.2, 3.3	-ทดสอบย่อย -สอบกลางภาค -สอบปลายภาค	5 9 17 – 18	5% 35% 35%
1.1 – 1.4 4.1	-การเข้าชั้นเรียน -พฤติกรรมทั้งในและนอกชั้นเรียน -ความตรงต่อเวลาในการส่งงาน	ทุกสัปดาห์	5%
3.1,3.2, 3.3 4.1 – 4.4 5.2, 5.3, 5.5	-การมีส่วนร่วมในการคิด วิเคราะห์ และอภิปรายกรณีศึกษาในชั้นเรียน -การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและจัดทำรายงานกลุ่มตามความสนใจของผู้เรียน	3, 10, 14	20%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลักที่กำหนด

-สมชาย สุริยะศิริบุตร. 2553. เอกสารประกอบการสอน ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น ส่วนหนึ่งในรายวิชา วอก 102 ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

-สื่อและพาวเวอร์พอยต์ประกอบการบรรยายหัวข้อ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร รูปแบบของการประกอบธุรกิจ การจัดองค์กรและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบริหารงานในธุรกิจ

อุตสาหกรรมอาหาร การบัญชีและการเงินในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร การบริหารต้นทุน และการบริหารต้นทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การตลาดในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร และ วิชาทฤษฎีชุมชนกับการดำเนินธุรกิจอาหารตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จิตตินันท์ เดชะคุปต์ และสุวิทย์ กิ่งแก้ว. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

ในอุตสาหกรรมอาหาร .ในเอกสารการสอนชุดวิชา การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมอาหาร.

หน่วยที่ 11 2549 . มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช .

ณัฐพันธ์ เขจรนันท์. 2548. การบริหารธุรกิจ . กรุงเทพฯ. บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด. (มหาชน).

ดวงกมล โลหศรีสกุล. 2554. ก้าวแรกเศรษฐกิจ. สำนักพิมพ์มติชน.

พจมาน เตียวัฒนรัฐติกาล 2544. การจัดการและบริหารองค์กรอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ .

สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย – ญี่ปุ่น)

พนิดา พาณิชกุล. 2554. การจัดการธุรกิจ. สำนักพิมพ์ เคทีพี คอมพ์ แอนด์ คอนซัลท์ จำกัด.

วิชัย โถสุวรรณจินดา. 2546. ครบเครื่องบริหารธุรกิจขนาดย่อม พิมพ์ครั้งที่ 2

สำนักพิมพ์สมาคม ส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย – ญี่ปุ่น)

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม .2552. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการจัดทำแผนแม่บท

อุตสาหกรรมรายสาขา) สาขาอาหาร (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม .

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม .2547. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษารูปแบบ

การพัฒนาอุตสาหกรรมพื้นบ้านไทยอย่างยั่งยืน สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม.

ศิริโรจน์ ผลพันธิน และคณะ. 2553. ครบเครื่องเรื่องอาหาร 2 การแปรรูปอาหารเพื่ออาชีพ.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

อรุณ บริรักษ์. 2553. Food Logistics Food Transport : Logistics Case Study in Thailand 11.

สำนักพิมพ์ Logistics Book.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- วารสาร SMEs, Thai Franchise และ Food Stylist
- ฐานข้อมูลสถาบันอาหาร , www.nfi.or.th
- ฐานข้อมูลสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, www.oae.go.th
- ฐานข้อมูลสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, www.oie.go.th
- ฐานข้อมูลกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, www.dip.go.th

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- นิสิตประเมินแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการเรียนการสอน แบบ มศว.ปค003 ผ่านระบบข้อมูลและสารสนเทศเพื่อการจัดการศึกษาสำหรับนิสิต (supreme 2004) โดยประเมินอาจารย์ผู้สอน วิธีการสอน สื่อ และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- การสังเกตการณ์ของผู้ร่วมทีมสอน
- ผลการสอบกลางภาคและปลายภาค
- คุณภาพรายงานกลุ่มตามความสนใจของผู้เรียน

3. การปรับปรุงการสอน

- การประชุมระดมสมองจากผู้สอนและสัมมนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา
- อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากข้อคิดเห็นและคำชี้แนะจากการสัมมนาฯ และจากผลประเมินประสิทธิผลรายวิชา
- อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนิสิต

คณะกรรมการวิชาการทวนสอบผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนิสิต โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบและระดับคะแนน ของรายวิชาจำนวน 60% ของรายวิชาทั้งหมดภายในรอบเวลาหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนการปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- คณะกรรมการวิชาการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจาก ผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต ผลการประเมินการสอน รายงานผลการดำเนินการของรายวิชาของอาจารย์ผู้สอน (รายงานการทบทวนเนื้อหา กลยุทธ์การสอน และแนวทางการปรับปรุงพัฒนา) ซึ่งเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อให้ความคิดเห็นและวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป