

มคอ. 3

รายละเอียดของรายวิชา วอก 102 ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่....2.... ประจำปีการศึกษา ...2557.....

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 ตุลาคม พ.ศ. 2557

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.2 เพื่อให้บัณฑิตสามารถอธิบายลักษณะรูปแบบการประกอบการธุรกิจอาหาร
- 1.3 เพื่อให้บัณฑิตสามารถอธิบายถึงการบริหารงานกิจการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.4 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ในเรื่องการขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร
- 1.5 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ในเรื่องการตลาดของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.6 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงานธุรกิจอาหารของวิสาหกิจชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 1.7 เพื่อให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในสถานการณ์จริงและเป็นประโยชน์ต่อการประกอบธุรกิจอาหารในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

มีการปรับปรุงข้อมูลและเนื้อหาวิชาให้มีความทันสมัย เพื่อความเหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงและสถานการณ์ทางเศรษฐกิจในปัจจุบัน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาโครงสร้างอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารในประเทศไทย ความหมายและความสำคัญของการประกอบธุรกิจอาหาร ประเภทของกิจการธุรกิจอาหาร รูปแบบโครงสร้างการบริหารงานของกิจการธุรกิจอาหาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวางแผนสถานประกอบการธุรกิจอาหาร การวางแผนและควบคุมคุณภาพการผลิต การจัดซื้อและการควบคุมสินค้าคงเหลือ การขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร การกำหนดต้นทุนราคาขายและกำไร ความรู้เบื้องต้นด้านการตลาดของธุรกิจอาหาร การจัดการวิสาหกิจชุมชนด้านธุรกิจอาหารตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วยตนเอง
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 โดยการนัดหมายทางอีเมล ทางโทรศัพท์ หรือทางไลน์ตามที่แจ้งในเค้าโครงรายวิชาผ่านระบบข้อมูลและสารสนเทศเพื่อสนับสนุนกิจกรรมการเรียนรู้ (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 สังเกตจากพฤติกรรม การแสดงออกขณะเข้าชั้นเรียน
1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	1.5 ยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับจริยธรรมของผู้ประกอบการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร	

2. ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>2.1 มีความรู้ความเข้าใจ ความหมายและความสำคัญของวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร และขอบเขตเนื้อหาวิชาบริหารธุรกิจ</p> <p>2.2 มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่อรูปแบบของธุรกิจ 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 แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย 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>

จากการตัดสินใจนั้น 3.3 สามารถใช้ทักษะและความรู้ ความเข้าใจอันต้องนำมาประยุกต์ใช้ กับสถานการณ์ปัจจุบัน และสามารถ ปฏิบัติตนให้เข้ากับสภาวะการณ์ การเปลี่ยนแปลงได้		
--	--	--

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
4.1 มีความรับผิดชอบในงาน ที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคล และงานกลุ่ม 4.2 สามารถปรับตัวและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและ สมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็น ได้ เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ	4.1 ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้อง แนะนำ กฎ กติกา มารยาท และบทบาท ความ รับผิดชอบ ของ แต่ละ คน ในการเรียนรู้ร่วมกัน 4.2 มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย 4.3 ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่ มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชา เรียน	4.1 ประเมินรายงานโดยอาจารย์ 4.2 ประเมินเพื่อนร่วมงานโดยนิสิตกลุ่ม เดียวกัน 4.3 สังเกตการแสดงออก การสร้าง ปฏิสัมพันธ์อันดีกับผู้อื่นทั้งในและนอก ชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
5.2 สามารถสรุปประเด็นและสื่อสาร ทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือก และใช้รูปแบบของการนำเสนอ ที่เหมาะสม สำหรับเรื่องและผู้ฟัง ที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 5.3 สามารถในการสืบค้น และ วิเคราะห์ข้อมูล โดยค้นคว้าหาข้อมูล / ติดตามการเปลี่ยนแปลงทาง อินเทอร์เน็ต 5.5 สามารถติดตามข่าวสารข้อมูล การเปลี่ยนแปลง และความก้าวหน้า ทางเทคโนโลยี 5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้อง ทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน รวมถึง ด้านภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้ และเหมาะสม	5.1 การทำรายงานการศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเองที่ต้องสืบค้นข้อมูลสารสนเทศและ เรียบเรียง นำเสนอเป็นภาษาเขียน 5.2 ฝึกหัด ทักษะ การ คำนวณ ทาง คณิตศาสตร์เกี่ยวกับการวางแผนและควบคุม การผลิต การควบคุมสินค้าคงคลัง การคิดต้นทุนการผลิตอาหาร	5.1 พิจารณาจากรายงานการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง ในด้านการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ และการใช้ภาษาที่ ถูกต้อง 5.2 การสอบกลางภาคและปลายภาค ด้วยการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่ เคยพบมาก่อน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	ข้อตกลงเบื้องต้นในการเรียน - แนะนำเนื้อหาวิชาและวิธีการเรียนการสอน - วิธีการวัดและการวัดประเมินผล - ทบทวนความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน บทที่ 1 บทนำทั่วไป เกี่ยวกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร	2	1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัวและอธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ แหล่งการเรียนรู้ และเว็บไซต์ เพิ่มเติม 2. มอบหมายรายงานการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเองและแนะนำแหล่งสืบค้นข้อมูล 3. บรรยายพร้อมยกตัวอย่างประกอบ โดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์	อ.สมชาย
2	บทที่ 2 รูปแบบการประกอบธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ	อ.สมชาย
3	บทที่ 3 การจัดองค์กรในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ	อ.สมชาย
4	บทที่ 4 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ	อ.สมชาย
5	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอาหาร 5.1 การเลือกทำเลที่ตั้งในสถานประกอบการธุรกิจอาหาร 5.2 การวางแผนผังสถานประกอบการธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ	อ.สมชาย
6	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอาหาร 5.3 การวางแผนและควบคุมการผลิต	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ	อ.สมชาย
7	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอาหาร 5.4 การจัดซื้อ	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม – ตอบ	อ.สมชาย

8	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอาหาร 5.5 การจัดการสินค้าคงคลัง	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
9	สอบกลางภาค			
10	บทที่ 5 การบริหารงานในธุรกิจอาหาร 5.6 ระบบควบคุมคุณภาพ	3	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
11	บทที่ 6 การบัญชี และการเงิน ในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
12	บทที่ 7 การขนส่ง และการกระจายสินค้า อาหารในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
13	บทที่ 8 การบริหารต้นทุน ในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
14	บทที่ 9 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
15	บทที่ 10 การดำเนินงานธุรกิจอาหารของ วิสาหกิจชุมชนตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – ตอบ	อ.สมชาย
16	กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม – 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	10% 30% 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 การจัดการองค์กรและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบริหารงานในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การบัญชีและการเงินในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร การบริหารต้นทุน และการบริหารต้นทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การตลาดในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร และวิสาหกิจชุมชนกับการดำเนินธุรกิจอาหารตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง.

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 พานิชกุล. 2554. การจัดการธุรกิจ. สำนักพิมพ์ เคทีพี คอมพ์ แอนด์ คอนซัลท์ จำกัด.
วิชัย โสสุวรรณจินดา. 2546. ครบเครื่องบริหารธุรกิจขนาดย่อม พิมพ์ครั้งที่ 2
สำนักพิมพ์สมาคม ส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย – ญี่ปุ่น)
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม .2552. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการจัดทำแผนแม่บท
อุตสาหกรรมรายสาขา) สาขาอาหาร (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม .
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม .2547. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการศึกษารูปแบบ
การพัฒนาอุตสาหกรรมพื้นบ้านไทยอย่างยั่งยืน สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม.
ศิโรจน์ ผลพันธิน และคณะ. 2553. ครบเครื่องเรื่องอาหาร 2 การแปรรูปอาหารเพื่ออาชีพ.
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- อรุณ บริษัท. 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

ให้นิสิตประเมินประสิทธิผลของรายวิชา เกี่ยวกับความรู้ความสามารถของผู้สอน วิธีการจัดการเรียนการสอน สื่อและเทคโนโลยีที่ใช้ในการสอน การวัดผล คุณภาพการจัดการเรียนการสอน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (แบบ ปค. 003 และ ปค.004) ซึ่งมีผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ และให้นิสิตให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 2.1 ผลการเรียนรู้ของนิสิตโดยการสอน
- 2.2 คุณภาพรายงานกลุ่มจากการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
- 2.3 ผลงานจากกิจกรรมอื่นๆ

3. การปรับปรุงการสอน

มีการประชุมระดมสมองจากผู้สอนและการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการจัดการเรียนการสอนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา โดยพิจารณาผลการประเมินจากข้อ 1 และ 2 และหารือปัญหาการเรียนรู้ของนิสิต เพื่อระบุแนวทางการปรับปรุงการเรียนการสอนในปีการศึกษาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนิสิต

สำหรับการทวนสอบระดับรายวิชา คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีใช้ผู้สอนรายวิชานั้น สุ่มประเมินข้อสอบ รายงาน และผลงานอื่นเพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา และประเมินความเหมาะสมของเกณฑ์การประเมินผล

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนการปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ผู้สอน/คณะผู้สอนพิจารณาผลการประเมินข้อ 1-4 เพื่อดำเนินการทบทวนเนื้อหา และกลยุทธ์การสอน และนำเสนอแผนการปรับปรุงรายวิชาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) จากนั้นเสนอต่อคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้ความคิดเห็นและวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป