

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชา..วอก 102 ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่2... ประจำปีการศึกษา2558.

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

วอก 102 ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น

FSN 102 Introduction to Food Industrial Business

2. จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต (2-0-4)...

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาเอกบังคับ)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์สมชาย สุริยะศิริบุตร

5. ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่เรียน ปีที่ 1:**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

30 กันยายน 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.2 เพื่อให้บัณฑิตสามารถอธิบายลักษณะรูปแบบและการจัดการองค์ประกอบการประกอบธุรกิจอาหาร
- 1.3 เพื่อให้บัณฑิตสามารถอธิบายถึงการบริหารงานกิจการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.4 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ในเรื่องการขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร
- 1.5 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ในเรื่องการตลาดของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.6 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงานธุรกิจอาหารของวิสาหกิจชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 1.7 เพื่อให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงและเป็นประโยชน์ต่อการประกอบธุรกิจอาหารในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

มีการปรับปรุงข้อมูลและเนื้อหาวิชาให้มีความทันสมัย เพื่อความเหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงและสถานการณ์ทางเศรษฐกิจในปัจจุบัน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาโครงสร้างอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารในประเทศไทย ความหมายและความสำคัญของการประกอบธุรกิจอาหาร ประเภทของกิจการธุรกิจอาหาร รูปแบบโครงสร้างการบริหารงานของกิจการธุรกิจอาหาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวางแผนประกอบธุรกิจอาหาร การวางแผนและควบคุมคุณภาพการผลิต การจัดซื้อและการควบคุมสินค้าคงเหลือ การขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร การกำหนดต้นทุน ราคาขายและกำไร ความรู้เบื้องต้นด้านการตลาดของธุรกิจอาหาร การจัดการวิสาหกิจชุมชนด้านธุรกิจอาหารตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรมและ จริยธรรม					ด้านที่ 2 ความรู้				ด้านที่ 3 ทักษะทาง ปัญญา				ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ด้านที่ 5 การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	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	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
 อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มโดยเฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
 โดยการนัดหมายทางอีเมล ทางโทรศัพท์ หรือทางไลน์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1.1 มีจรรยาบรรณทางวิชาการ และวิชาชีพ รับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม	1.1 ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อ เวลา การส่งงานภายในเวลา ที่กำหนด	1.1 บันทึกการเข้าเรียนการส่งงาน ตรงต่อเวลา
1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและ สังคม	1.2 สอดแทรกเรื่องการแต่งกายและ การปฏิบัติตนที่เหมาะสมถูกต้อง ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	1.2 ไม่ส่อแววทุจริต หรือทุจริต ในการสอบ
1.3 ตระหนักในคุณค่าของ คุณธรรม จริยธรรม	1.3 ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ	1.3 ตรวจสอบการอ้างอิงเอกสาร ในรายงานการศึกษาค้นคว้า ด้วยตนเอง
1.4 เคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆขององค์กร และสังคม	1.4 สอดแทรก คุณธรรม จริยธรรม ในขณะสอน บรรยาย และ มอบหมายงาน	1.4 สังเกตจากพฤติกรรม การแสดงออกขณะเข้าชั้นเรียน
1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟัง ความคิดเห็นของผู้อื่น	1.5 ยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับ จริยธรรมของผู้ประกอบการธุรกิจ อุตสาหกรรมอาหาร	

2. ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>2.1 มีความรู้ความเข้าใจ ความหมายและความสำคัญของ วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ประกอบธุรกิจอุตสาหกรรม อาหาร และขอบเขตเนื้อหาวิชา บริหารธุรกิจ</p> <p>2.2 มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่อง รูป แบบ ข อง ธุรกิจ การจัดองค์กรและการบริหาร ทรัพยากรมนุษย์ การวางแผน สถานประกอบการ การตลาด การผลิตและการดำเนินงาน การขนส่งและการกระจายสินค้า อาหาร การบริหารต้นทุน การเงิน และการบัญชี หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>2.4 ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการ ซึ่งมีการปรับเปลี่ยน ตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อ สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป</p>	<p>2.1 ใช้การสอนหลายรูปแบบ ได้แก่ บรรยาย การอภิปราย การทำงาน เป็นกลุ่ม การนำเสนอรายงานการ วิเคราะห์กรณีศึกษาและมอบหมายให้ ค้นคว้าหาบทความ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยนำมาสรุปและนำเสนอการศึกษาโดยใช้กรณีศึกษา</p> <p>2.2 การบรรยายประกอบสื่อการสอน พาวเวอร์พอยต์ / มัลติมีเดีย</p>	<p>2.1 ดำเนินการสอบระหว่าง ภาคเรียน การสอบกลางภาคและ การสอบปลายภาค</p> <p>2.2 การตอบปัญหาและแสดง ความคิดเห็นในชั้นเรียน</p> <p>2.3 รายงานการศึกษาค้นคว้า ด้วยตนเอง</p>

3. ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>3.1 มีความสามารถในการค้นหา ข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและ ประเมิน ข้อมูลสารสนเทศ แนวคิด และหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูล ที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ ได้ด้วย ตนเอง</p>	<p>3.1 การอภิปราย ระดมสมอง</p> <p>3.2 การค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>3.3 ฝึกการคิดและวิเคราะห์ต่อปัญหา จากตัวอย่างกรณีศึกษาและแสดง ความคิดเห็นในการแก้ปัญหาในระหว่าง การบรรยายในชั้นเรียน</p>	<p>3.1 คุณภาพของรายงานการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>3.2 การตอบปัญหาและแสดง ความคิดเห็นในชั้นเรียน</p> <p>3.3 การสอบกลางภาคและปลาย ภาคเรียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะ ทางปัญญา</p>

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>3.2 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น</p> <p>3.3 สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้มาประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ปัจจุบัน และสามารถปฏิบัติตนให้เข้ากับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงได้</p>		

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม</p> <p>4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ</p>	<p>4.1 ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา มารยาท และบทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>4.2 มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย</p> <p>4.3 ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อวิชาเรียน</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 /ติดตามการเปลี่ยนแปลงทางอินเทอร์เน็ต</p> <p>5.5 สามารถติดตามข่าวสารข้อมูล การเปลี่ยนแปลง และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี</p> <p>5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน รวมถึงด้านภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้และเหมาะสม</p>	<p>5.1 การทำรายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองที่ต้องสืบค้นข้อมูลสารสนเทศและเรียบเรียง นำเสนอเป็นภาษาเขียน</p> <p>5.2 ฝึกหัดทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์เกี่ยวกับการวางแผนและควบคุมการผลิต การควบคุมสินค้าคงคลัง การคิดต้นทุนการผลิตอาหาร</p>	<p>5.1 พิจารณาจากรายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ในด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ และการใช้ภาษาที่ถูกต้อง</p> <p>5.2 การสอบกลางภาคและปลายภาคด้วยการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน</p>

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	ข้อตกลงเบื้องต้นในการเรียน - แนะนำเนื้อหาอาหารรายวิชาและวิธีการเรียนการสอน - วิธีการวัดและการวัดประเมินผล - ทบทวนความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน บทที่ 1 บทนำทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร	2	1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัวและอธิบายเนื้อหาอาหารรายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ แหล่งการเรียนรู้ และเว็บไซต์ เพิ่มเติม 2. มอบหมายรายงานการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเองและแนะนำแหล่งสืบค้นข้อมูล 3. บรรยายพร้อมยกตัวอย่างประกอบ โดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์	อ.สมชาย
2	บทที่ 2 รูปแบบและการจัดองค์การในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม - ตอบ	อ.สมชาย
3	บทที่ 3 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม - ตอบ	อ.สมชาย
4	บทที่ 4 การจัดการผลิตและดำเนินงานในธุรกิจอาหาร 4.1 การเลือกทำเลที่ตั้งในสถานประกอบการอาหาร 4.2 การวางผังสถานประกอบการอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม - ตอบ	อ.สมชาย
5	บทที่ 4 การจัดการผลิตและดำเนินงานในธุรกิจอาหาร 4.3 การวางแผนและควบคุมการผลิต	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม - ตอบ	อ.สมชาย
6	บทที่ 4 การจัดการผลิตและดำเนินงานในธุรกิจอาหาร 4.4 การจัดซื้อและการจัดการสินค้าคงคลัง	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และถาม - ตอบ	อ.สมชาย

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนการสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	บทที่ 4 การจัดการผลิตและดำเนินงาน ในธุรกิจอาหาร 4.5 ระบบคุณภาพสำหรับธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม - ตอบ	อ.สมชาย
8	บทที่ 5 ระบบสารสนเทศในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม - ตอบ	อ.สมชาย
9	สอบกลางภาค			
10	บทที่ 6 การขนส่ง และการกระจายสินค้า อาหารในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม - ตอบ	อ.สมชาย
11	บทที่ 7 การบัญชีและการเงินในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม - ตอบ	อ.สมชาย
12	บทที่ 8 การบริหารต้นทุนในธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม - ตอบ	อ.สมชาย
13	บทที่ 9 การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม - ตอบ	อ.สมชาย
14	บทที่ 10 การดำเนินงานธุรกิจอาหารของ วิสาหกิจชุมชน ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม - ตอบ	อ.สมชาย
15	กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจอาหาร	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 2. ยกตัวอย่างประกอบ และ ถาม - ตอบ	อ.สมชาย
16	สรุปและทบทวนบทเรียน	2	1. บรรยายโดยใช้สื่อพาวเวอร์ พอยต์ 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	-สอบกลางภาค -สอบปลายภาค	9 17 – 18	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 และอภิปราย กรณีศึกษาในชั้นเรียน -การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและจัดทำรายงานกลุ่ม ตามความสนใจของผู้เรียน	3, 10, 14	30%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลักที่กำหนด

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

1.2 สื่อและพาวเวอร์พอยต์ประกอบการบรรยายหัวข้อ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร รูปแบบของการประกอบธุรกิจ การจัดองค์กรและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การบริหารงานในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การบัญชีและการเงินในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การขนส่งและการกระจายสินค้าอาหาร การบริหารต้นทุน และการบริหารต้นทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การตลาดในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร และวิสาหกิจชุมชนกับการดำเนินธุรกิจอาหารตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จิตตินันท์ เดชะคุปต์ และสุวิทย์ กิ่งแก้ว. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

ในอุตสาหกรรมอาหาร. ในเอกสารการสอนชุดวิชา การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

ในอุตสาหกรรมอาหาร.หน่วยที่ 11 2549. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

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

ดวงกมล โลหศรีสกุล. 2554. ก้าวแรกเศรษฐกิจ. สำนักพิมพ์มติชน.

พจมาน เตียวัฒน์รัฐติกาล 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.
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. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

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

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 2.1 ผลการเรียนรู้ของนิสิตโดยการสอบ
- 2.2 คุณภาพรายงานกลุ่มจากการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
- 2.3 ผลงานจากกิจกรรมอื่นๆ

3. การปรับปรุงการสอน

มีการประชุมระดมสมองจากผู้สอนและการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการจัดการเรียนการสอนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา โดยพิจารณาผลการประเมินจากข้อ 1 และ 2 และหารือปัญหาการเรียนรู้ของนิสิต เพื่อระบุแนวทางการปรับปรุงการเรียนการสอนในปีการศึกษาต่อไป

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

สำหรับการทบทวนสอบระดับรายวิชา คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่มีใช้ผู้สอนรายวิชานั้น สุ่มประเมินข้อสอบ รายงาน และผลงานอื่นเพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา และประเมินความเหมาะสมของเกณฑ์การประเมินผล

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนการปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

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

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ผู้สอน/คณะผู้สอนพิจารณาผลการประเมินข้อ 1-4 เพื่อดำเนินการทบทวนเนื้อหา และกลยุทธ์การสอน และนำเสนอแผนการปรับปรุงรายวิชาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) จากนั้นเสนอต่อ คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้ความคิดเห็นและวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปี การศึกษาถัดไป

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :

ลงชื่อ.....

(.....)

วันที่รายงาน

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร :

ลงชื่อ.....

(.....)

วันที่รายงาน