



รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)

รหัสวิชา HEC ๓๔๐๑ รายวิชา ธุรกิจอาหารขนาดย่อม (Small Business in Food)

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษาที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	HEC ๓๔๐๑
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	ธุรกิจอาหารขนาดย่อม
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Small Business In Food

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ (๒-๒-๕)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์สกุลตรา คำชู

๕. สถานที่ติดต่อ

อาคาร ๒๕ ตึกคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี /
E – Mail sakuntra.ku@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่	๒ /๒๕๖๔
รุ่น ๖๓ กลุ่มเรียน : ๐๐๒	ห้องเรียน ๒๖๕๐๒ พุทฺธิสปีด ๑๓.๐๐-๑๗.๐๐ น.
รุ่น ๖๓ กลุ่มเรียน : ๐๐๓	ห้องเรียน ๒๓๓๒ พุทฺธิ ๑๓.๐๐-๑๗.๐๐ น.

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ ๖๕ คน

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี

๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี

๙. สถานที่เรียน

อาคาร ๒๖ คณะวิทยาศาสตร์ ห้องเรียน : ๒๖/๒๖๕๐๒
อาคาร ๒๓ คณะวิทยาศาสตร์ ห้องเรียน : ๒๓/๒๓๓๒
อาคาร ๒๕ ตึกคหกรรมศาสตร์ ปฏิบัติการ

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ ๑๐ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจการจัดตั้งธุรกิจอาหารขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ โดยจะต้องศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ด้านต่าง ๆ ได้ เพื่อที่จะสามารถทำการจัดการวางแผน การบันทึกข้อมูล การวิเคราะห์และควบคุมงบประมาณ กลยุทธ์ทางการตลาดและการส่งเสริมการขาย ได้ ตลอดจนในการดำเนินธุรกิจจะต้องคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและยึดหลักจรรยาบรรณในวิชาชีพ

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้พื้นฐาน เป็นการเตรียมความพร้อมด้านปัญญาในการนำความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ โดยจะต้องศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดตั้งธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ด้านต่าง ๆ ได้ เพื่อที่จะสามารถทำการจัดการวางแผน การบันทึกข้อมูล การวิเคราะห์และควบคุมงบประมาณ กลยุทธ์ทางการตลาดและการส่งเสริมการขาย ได้ ตลอดจนในการดำเนินธุรกิจจะต้องคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและยึดหลักจรรยาบรรณในวิชาชีพต่อไปในอนาคตหลังสำเร็จการศึกษา

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

(ภาษาไทย) การจัดตั้งธุรกิจอาหารขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์ กลยุทธ์ทางการตลาดและการส่งเสริมการขาย การควบคุมการจัดซื้อ การคำนวณต้นทุนจัดตั้งธุรกิจ การวิเคราะห์ต้นทุนต่อหน่วยต้นทุนการขาย การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ปฏิบัติการธุรกิจอาหารขนาดย่อม

(ภาษาอังกฤษ) Set up operation a for small and medium enterprises (SMEs) in food field. Marketing strategy and sales promotion, Purchasing Management, Cost calculation for business setting up, cost analysis per unit of goods sold, Using a computer program in food service management, Practical training for a small food business.

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
บรรยาย ๒๘ ชั่วโมง ต่อ ภาคการศึกษา (๗x๔)	-	ฝึกทักษะปฏิบัติ ๓๒ ชั่วโมง (๘x๔)	การศึกษาด้วยตนเอง ๕ ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

๓.๑ ปรึกษาดูด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง พักอาจารย์ ชั้น ๒ อาคาร ๒๕ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๑-๙๑๕๕๕๙๑

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) sakuntra๙๐@gmail.com

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) ๐๘๑-๙๑๕๕๕๙๑

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) –ไม่มี–

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- (๒) มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (๓) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ
- (๔) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (๕) มีจิตสาธารณะพร้อมที่จะช่วยเหลือผู้อื่นเมื่อมีโอกาส

๑.๒ วิธีการสอน

(๑) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนรู้การสอน

(๒) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ

(๓) อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพด้านงานบริการ

(๔) อาจารย์สอดแทรกวัฒนธรรมองค์กร เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้

ตรงเวลา แต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

(๕) อาจารย์สอดแทรกและปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดี ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่าง ๆ

(๒) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา การปฏิบัติตามกฎระเบียบ และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

(๓) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่น่าเสนอ

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

(๑) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านธุรกิจขนาดย่อม

(๒) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและอธิบายแนวทางในการแก้ปัญหาในหน่วยงานรัฐบาล เอกชน หรือธุรกิจส่วนตัวที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการเลือกใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่เหมาะสมตามสถานการณ์ปัญหาต่าง ๆ

(๓) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านธุรกิจอาหารกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่

เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการและการบริการด้านอาหารสามารถติดตามความก้าวหน้าธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้

- (๔) สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ ความชำนาญทางคหกรรมศาสตร์ ธุรกิจด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง

๒.๒ วิธีการสอน

- (๑) การบรรยาย อภิปราย ชมสื่อที่เกี่ยวข้อง
- (๒) การทำงานกลุ่ม การนำเสนอ ระดมความคิด การศึกษาสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ อภิปรายสรุปความรู้ที่ได้รับร่วมกัน

๒.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินผลจาก ทดสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาคด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎีทางธุรกิจขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์

- (๒) การนำเสนอโครงการ การโต้ตอบข้อมูลข่าวสารธุรกิจอาหาร

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถสืบค้น ศึกษา และประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา โดยการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ในด้านธุรกิจอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- (๒) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านธุรกิจอาหาร และทักษะในการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้อย่างเป็นระบบภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- (๓) สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐานธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

๓.๒ วิธีการสอน

- (๑) สอนทฤษฎีในรายละเอียดของรายวิชาธุรกิจอาหารขนาดย่อม
- (๒) ปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ เกี่ยวข้องกับธุรกิจด้านอาหาร
- (๓) มอบหมายให้นักศึกษาทำใบงาน เพื่อให้นักศึกษาได้กลับไปทบทวนในสิ่งที่เรียนแต่ละสัปดาห์พร้อมส่งตามเวลาที่กำหนด
- (๔) มอบหมายให้นักศึกษาทำแผนธุรกิจเพื่อให้เกิดการฝึกปฏิบัติการทำงานร่วมกันเป็นทีม คิดและวิเคราะห์ แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ตามสถานการณ์ มองหาโอกาสทางธุรกิจ เข้าใจและนำเสนอผลงานได้อย่างชัดเจน

๓.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) สอบทฤษฎี สอบปฏิบัติ สอบกลางภาคและปลายภาค โดยเน้นข้อสอบที่วัดหลักการและทฤษฎี ธุรกิจขนาดย่อม รวมถึงการวิเคราะห์การจัดทำแผนธุรกิจด้านอาหาร
- (๒) ประเมินผลจากการเขียนแผนธุรกิจด้านอาหาร และการนำเสนอแผน
- (๓) ประเมินผลจากมองหาโอกาสทางธุรกิจและมีความเป็นไปได้
- (๔) สังเกตพฤติกรรมการแก้ไขปัญหา

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ปัญหาสถานการณ์ต่างๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน
- (๒) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม

- (๓) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ สภาพแวดล้อม และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) จัดกิจกรรมกลุ่มในการวิเคราะห์ สังเคราะห์งานร่วมกันผ่านกรณีศึกษา หรือเนื้อหาจากสื่อที่เกี่ยวข้อง
(๒) การนำเสนอรายงาน รายงานกลุ่ม และรายบุคคล

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินตนเอง และเพื่อน ด้วยแบบฟอร์มแผนธุรกิจที่กำหนด
(๒) ประเมินจากรายงานที่นำเสนอ พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม
(๓) ประเมินจากรายงานการศึกษาด้วยตนเอง
(๔) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติ พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

● (๑) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ ประมวลผล การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

● (๒) มีทักษะในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งทักษะการพูด ฟัง อ่าน และเขียน รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

(๓) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

(๔) สามารถใช้ความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสม

๕.๒ วิธีการสอน

(๑) มอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้าด้วยตนเอง และทำรายงาน ให้การค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลโดยการสืบค้นจากฐานข้อมูลสารสนเทศแหล่งต่าง ๆ เช่น หนังสือ กรณีศึกษาแผนธุรกิจที่มีลักษณะและรูปแบบใกล้เคียงกัน จากห้องสมุด รวมทั้งจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ เว็บไซต์ต่าง ๆ โดยใช้วิจารณญาณในการเลือกแหล่งข้อมูลสารสนเทศที่ถูกต้อง น่าเชื่อถือ

(๒) นำความรู้เบื้องต้นที่ได้จากบทเรียนในวิชาต่าง ๆ จัดทำรายงาน (รูปเล่มตามแบบฟอร์มแผนธุรกิจ) และงานนำเสนอ โดยใช้ทักษะความรู้ด้านการผลิตสื่อประกอบกับทักษะในด้านการพูดนำเสนอแผน ให้มีความเชื่อมโยง เข้าใจง่าย และมีความถูกต้องตามหลักการ พิจารณาเลือกใช้สื่อและรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและภาษาอังกฤษได้อย่างเหมาะสม

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่ม
(๒) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการตอบคำถาม
(๓) ประเมินจากการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

๖. ด้านอื่นๆ

-ไม่มี-

หมายเหตุ

- สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก
สัญลักษณ์ ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง
เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑	บทที่ ๑ ธุรกิจขนาดกลางและขนาด ย่อม -สาเหตุของความน่าสนใจของธุรกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อม -ความหมายและการแบ่งขนาดของ ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม -ประเภทของธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อม -การกำหนดขนาดของธุรกิจ -การวางแผนบูรณาการ	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาธุรกิจขนาดย่อม เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการ สำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถ ติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของ รายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล - แจกกฎ กติกา มารยาทในการเรียน การสอน - แนะนำหนังสือ และ website https://sites.google.com/site/foodand drinkyvc2016/thurkic-xahar-laec- kheruxng-dum ชี้แจงกฎกติกามารยาทในการเรียนการ สอน ระบุคำถามสำคัญ (key question) ให้ นักศึกษาได้ศึกษาและค้นคว้าล่วงหน้า - แนะนำวิธีการสืบค้นและแหล่ง สืบค้นข้อมูล ก่อนเรียนในแต่ละบท - มอบหมายงาน โดยให้ โครงการงาน ธุรกิจอาหารที่สนใจในอนาคต โดย ผลิตผลิตภัณฑ์ 1 ชนิด มอบภาระงานรายบุคคล - บรรยาย อธิบายโดยใช้ power point - เอกสารประกอบการเรียน	อาจารย์สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๒	บทที่ ๒ การเป็นผู้ประกอบการ -คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี -ข้อดีและข้อจำกัดของการเป็นลูกจ้าง -ข้อดีและข้อจำกัดของการเป็นผู้ประกอบการ -การทดสอบความพร้อมในการเป็นผู้ประกอบการ -ความสำเร็จและความล้มเหลวของ SMEs -ปัญหาของ SMEs ไทย	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาธุรกิจขนาดย่อม เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point การนำไปประยุกต์ใช้ เอกสารประกอบการเรียน	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๓	บทที่ ๓ การเริ่มต้นธุรกิจขนาดย่อม -ขั้นตอนในการเริ่มต้นธุรกิจ -ขั้นตอนในการค้นหาข้อมูล -ขั้นตอนในการตัดสินใจ -ขั้นตอนในการปฏิบัติการ	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาธุรกิจขนาดย่อม เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point การนำไปประยุกต์ใช้	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๔	บทที่ ๔ รูปแบบของการประกอบธุรกิจ -กิจการเจ้าของคนเดียว -ข้อดีและข้อเสียของกิจการเจ้าของคนเดียว -การจัดตั้งกิจการเจ้าของคนเดียว -ธุรกิจประเภทห้างหุ้นส่วน -ข้อดีและข้อเสียของธุรกิจประเภทห้างหุ้นส่วน -ธุรกิจประเภทบริษัท -รูปแบบของบริษัทจำกัดและบริษัทมหาชนจำกัด	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาธุรกิจขนาดย่อม เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point การนำไปประยุกต์ใช้	อาจารย์สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	-รูปแบบการระดมทุน -ข้อดีและข้อเสียของธุรกิจประเภทบริษัท		เอกสารประกอบการเรียน	
๕	บทที่ ๕ การเลือกวิธีการดำเนินธุรกิจ -สร้างธุรกิจใหม่ของเราเอง -เหตุผลที่สนับสนุนและไม่สนับสนุน -การสร้างธุรกิจใหม่เอง -การซื้อธุรกิจแฟรนไชส์ -เหตุผลที่สนับสนุนและไม่สนับสนุน การซื้อธุรกิจที่ดำเนินการอยู่แล้ว -การซื้อธุรกิจแฟรนไชส์ -ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ -ประโยชน์ของธุรกิจแฟรนไชส์ -ข้อควรพิจารณาในการเลือกแฟรนไชส์	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาธุรกิจขนาดย่อม เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point เอกสารประกอบการเรียน	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๖	บทที่ ๖ แผนธุรกิจ -ประโยชน์ของการจัดทำแผนธุรกิจ -การเขียนแผนธุรกิจ -องค์ประกอบของแผนธุรกิจ การวางแผนเชิงกลยุทธ์ -ประโยชน์ของการวางแผนกลยุทธ์ -สาเหตุของการไม่วางแผนกลยุทธ์ -กระบวนการวางแผนเชิงกลยุทธ์ -กลยุทธ์การส่งเสริมการตลาดและการส่งเสริมการขาย -กลยุทธ์การส่งเสริมการตลาด -การโฆษณา -การประชาสัมพันธ์ -การขายโดยใช้พนักงานขาย -การส่งเสริมการขาย -การตลาดทางตรง -การตลาดเชิงกิจกรรม	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาธุรกิจขนาดย่อม เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point เอกสารประกอบการเรียน	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๓/	บทที่ ๓/ การจัดตั้งธุรกิจอาหารขนาดย่อมทางคหกรรมศาสตร์	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาธุรกิจขนาดย่อม เพื่อนัดหมาย	อาจารย์สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> -การค้นหาคำความได้เปรียบทางธุรกิจ -สถานการณ์การแข่งขัน -คู่แข่งชั้น -การศึกษากลุ่มเป้าหมาย -การแบ่งส่วนตลาด -การกำหนดตลาดเป้าหมาย -กำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ -การประเมินศักยภาพทางการตลาด -การควบคุมการจัดซื้อ การคำนวณต้นทุนจัดตั้งธุรกิจ -แนวคิดการควบคุมต้นทุน -ยอดขาย -สัดส่วนของยอดขาย และต้นทุน -วิธีการคำนวณสัดส่วนของต้นทุน -การวิเคราะห์ต้นทุนต่อหน่วยต้นทุนการขาย -วิธีการคิดต้นทุนของอาหารมาตรฐาน -วิธีการตั้งราคาขาย 		<p>เข้าเรียน และส่ง (Link)</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point การนำไปประยุกต์ใช้ เอกสารประกอบการเรียน 	
๘	สอบกลางภาค			อาจารย์สกุลตรา คำชู
๙	<p>นำเสนอข้อมูล (แบบงานรายบุคคล)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอโครงการธุรกิจอาหารขนาดย่อมที่สนใจ 	๔	<p>นักศึกษานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน</p> <p>นำเสนอโดยใช้ power point</p> <p>ระดมสมองในห้องเรียน</p> <p>อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์</p>	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๐	<p>นำเสนอข้อมูล (แบบงานรายบุคคล)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอโครงการธุรกิจอาหารขนาดย่อม 	๔	<p>นักศึกษานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน</p> <p>นำเสนอโดยใช้ power point</p> <p>ระดมสมองในห้องเรียน</p> <p>อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์</p>	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๑	<p>นำเสนอข้อมูล (แบบงานรายบุคคล)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ นำเสนอโครงการธุรกิจอาหารขนาดย่อม 	๔	<p>นักศึกษาปฏิบัติการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์นำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน</p> <p>ระดมสมองในห้องเรียน</p> <p>อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์</p>	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๒	<p>นำเสนอข้อมูล (แบบงานรายบุคคล)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์โครงการธุรกิจอาหารขนาดย่อม 	๔	<p>นักศึกษาปฏิบัติการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์นำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน</p> <p>ระดมสมองในห้องเรียน</p>	อาจารย์สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	
๑๓	นำเสนอข้อมูล (แบบงานรายบุคคล) - ปฏิบัติการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์การ โครงการธุรกิจอาหารขนาดย่อม	๔	นักศึกษาปฏิบัติการทดลองผลิต ผลิตภัณฑ์นำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน ระดมสมองในห้องเรียน อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๔	นำเสนอข้อมูล (แบบงานรายบุคคล) - ปฏิบัติการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์การ โครงการธุรกิจอาหารขนาดย่อม	๔	นักศึกษาปฏิบัติการทดลองผลิต ผลิตภัณฑ์นำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน เพื่อนเสนอแนะ อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๕	นำเสนอข้อมูล (แบบงานรายบุคคล) - สรุปโครงการธุรกิจอาหารที่สนใจใน อนาคต (ส่งผลิตภัณฑ์พร้อมจำหน่าย 1 ชิ้นงาน) (กลุ่ม 1)	๔	นักศึกษานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน นำเสนอโดยใช้ power point อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๖	นำเสนอข้อมูล (แบบงานรายบุคคล) - สรุปโครงการธุรกิจอาหารที่สนใจใน อนาคต (ส่งผลิตภัณฑ์พร้อมจำหน่าย 1 ชิ้นงาน) (กลุ่ม 2)	๔	นักศึกษานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน นำเสนอโดยใช้ power point อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๗	สอบปลายภาค			อาจารย์สกุลตรา คำชู

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

(ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา
(Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตรสัปดาห์ที่ประเมินและสัดส่วนของการประเมิน)

ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้**	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วน ของการประเมินผล
สอบ			
สอบกลางภาค	ผลคะแนนการสอบ	๔	๒๐%
สอบปลายภาค	ส่งผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมจำหน่าย 1 ชิ้นงาน	๑๖-๑๗	๒๐%
การเข้าชั้นเรียน	การเข้าชั้นเรียนตรงตามเวลา	ตลอดภาคการเรียน	๑๐%
การมีส่วนร่วม อภิปราย แสดง ความคิดเห็นใน ชั้นเรียน	การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคการเรียน	๑๐%

วิเคราะห์และการ นำเสนอแนวคิด โครงการ รายบุคคล	การนำเสนอเนื้อหา/แนวคิดโครงการการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร อภิปรายตรงประเด็นหน้าชั้น เรียนรายบุคคล	๙-๑๐	๑๕%
วิเคราะห์และการ นำเสนอแผน ธุรกิจต่อยอด โครงการธุรกิจใน อนาคต รายบุคคล	รูปเล่มการเขียนแผนธุรกิจและเพื่อนำไปต่อ ยอดธุรกิจทางคหกรรม อภิปรายตรงประเด็น หน้าชั้นเรียนรายบุคคล	๑๕-๑๖	๒๕%

* ระบุผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ของรายละเอียดหลักสูตร (แบบ มคอ.๒)

** วิธีการประเมิน เช่น ประเมินจากการเขียนรายงานหรือโครงการหรือการทดสอบ

เกณฑ์การประเมินผล

อักษร	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	๑๐๐ - ๘๖	๔.๐๐
A-	ดีเยี่ยม	๘๖ - ๘๕	๓.๗๕
B+	ดีมาก	๘๕ - ๘๑	๓.๕๐
B	ดี	๘๑ - ๗๗	๓.๐๐
B-	ค่อนข้างดี	๗๗ - ๗๓	๒.๗๕
C+	ปานกลางค่อนข้างดี	๗๓ - ๖๙	๒.๕๐
C	ปานกลาง	๖๙ - ๖๕	๒.๐๐
C-	ปานกลางค่อนข้างอ่อน	๖๕ - ๖๑	๑.๗๕
D+	ค่อนข้างอ่อน	๖๑ - ๕๗	๑.๕๐
D	อ่อน	๕๗ - ๕๓	๑.๐๐
D-	อ่อนมาก	๕๓ - ๔๙	๐.๗๕
F	ตก	๐ - ๔๕	๐

หมายเหตุ : หากส่งงานไม่ครบก่อนสิ้นภาคการศึกษาพิจารณาผลการเรียนเป็น |

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

๑) สมคิด บางโม.๒๕๕๓.การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship คู่มือเรียนรู้การเป็นผู้ประกอบการมืออาชีพ , สำนักพิมพ์ เอสเค บุ๊คส์.

๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

๑) เอกสารการสอนชุดวิชา .๒๕๕๕.ประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจอาหาร Professional Experience in Food Business.
หน่วยที่ ๑-๓/ สาขาเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

๒) เอกสารการสอนชุดวิชา .๒๕๕๐.การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Business Management in Home Economics,
หน่วยที่ ๑-๓/ สาขาเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

หมวดที่ ๓/ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ประเมินจากการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- ประเมินจากการสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

(ระบุวิธีการประเมินที่จะได้ข้อมูลการสอน เช่น จากผู้สังเกตการณ์ หรือทีมผู้สอน หรือผลการเรียนของนักศึกษา เป็นต้น)

- ประเมินผลจากการสอบกลางภาคเรียนและผลงานปลายภาค
- ประเมินผลจากความสามารถในการรายงานที่นักศึกษาจัดทำเป็นรูปเล่มได้อย่างถูกต้องตามที่กำหนด
- ประเมินผลแนวคิดของโครงการที่นำเสนอ ถึงข้อจำกัดและเหตุผลในการเลือกผลิตผลิตภัณฑ์
- ประเมินจากความเข้าใจในข้อกำหนด และสามารถในการนำเสนอในรูปแบบการอธิบาย ลำดับการรายงาน การแต่งกายและบุคลิกภาพ

๓. การปรับปรุงการสอน

(อธิบายกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอน เช่น คณะ/ภาควิชามีการกำหนดกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอนไว้อย่างไรบ้าง การวิจัยในชั้นเรียน การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน เป็นต้น)

- ควรจะต้องให้นักศึกษามีแนวคิดที่มุ่งมั่นและมีความเชื่อมั่นในวิชาชีพที่ตนเองได้ศึกษาฝึกฝนและเกิดทักษะเรียนรู้
- ควรจะต้องมีกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาออกไปมีกิจกรรมศึกษาตลาดทางคหกรรมศาสตร์ภายนอก โดยเฉพาะเปิดโอกาสให้ออกไปชมนิทรรศการสินค้าใหม่ ๆ เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ผลงานใหม่ๆ
- ควรจะต้องมีสัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- ควรจะมีการวิจัยในและนอกชั้นเรียน

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

(อธิบายกระบวนการที่ใช้ในการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา เช่น ทวนสอบจากคะแนนข้อสอบ หรืองานที่มอบหมาย กระบวนการอาจจะต่างกันไปสำหรับรายวิชาที่แตกต่างกัน หรือสำหรับมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้าน)

- การทดสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา โดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- การตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

(อธิบายกระบวนการในการนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินจากข้อ ๑ และ ๒ มาวางแผนเพื่อปรับปรุงคุณภาพ)

- นักศึกษาควรต้องมีความรู้ ทักษะและความเข้าใจงานทางคหกรรมศาสตร์เพื่อนำไปต่อยอดธุรกิจทางคหกรรมได้เป็นอย่างดี

หลักสูตรระดับปริญญา ตรี โท เอก

- นักศึกษาควรต้องมีความรู้ทางการบริหารจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบ และองค์รวมด้านการบริหารธุรกิจ

- นักศึกษาควรต้องค้นคว้าข้อมูลเพื่อให้เกิดความเข้าใจทฤษฎีทางการบริหารจัดการธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์จะทำให้สามารถทำการทดสอบย่อยได้ผลดี

- นักศึกษาที่สนใจกรณีศึกษาที่ตนศึกษาด้านธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ จะสามารถเข้าถึงข้อมูลและสามารถสวมบทบาทที่ตนสนใจได้เป็นอย่างดี และประเมินจากการรายงานที่นักศึกษาจัดทำเป็นรูปเล่มตามที่กำหนดและสามารถ วิเคราะห์การจัดตั้งธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ได้ดี

-ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอและผลการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔

-เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน หรือมีวิทยากรที่เป็นเจ้าของธุรกิจขนาดย่อม เพื่อให้ศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่างๆ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔
หมวดวิชาเฉพาะบังคับ	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔
รหัสวิชา HEF ๓๔๐๑																				
ชื่อรายวิชา																				
ธุรกิจอาหารขนาดย่อม	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○
Small Business in Food																				

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ