



รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)
รหัสวิชา SER๒๓๒๕ รายวิชา ธุรกิจร้านอาหารยุควิถีใหม่
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗

หมวดที่๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา SER ๒๓๒๕
ชื่อรายวิชาภาษาไทย ธุรกิจร้านอาหารยุควิถีใหม่
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ หน่วยกิต

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร บริหารธุรกิจ
๓.๒ ประเภทของรายวิชา

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ ดร.จันทจุฑา ศรีเหรา
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ ดร.จันทจุฑา ศรีเหรา

๕. สถานที่ติดต่อ

ห้อง ๕๗๒๑ / E - Mail : Jinjutha.sr@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ๐๐๑,๐๐๒
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ ๘๐ คน

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

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

๙. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง
รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

๑. ศึกษาหาข้อมูลรูปแบบการการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร
๒. วิธีเข้าสังคมในการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคารได้ โดยการไปศึกษาดูงาน นอกสถานที่เรียน
๓. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในหลักการจัดการร้านอาหาร และธุรกิจภัตตาคารอาหารประเภทต่างๆ ชั้นพื้นฐาน เพื่อให้ นักศึกษาตระหนักถึงคุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร การตลาด และการจัดการเบื้องต้นในธุรกิจร้านอาหาร

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

๑. วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร
๒. มีความเป็นอิสระด้านความคิดสร้างสรรค์ และนำมาใช้ในการจัดเลี้ยงในอนาคต
๓. เพื่อนักศึกษาสามารถเข้าใจถึงการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

หลักการและคุณลักษณะของผู้บริหารธุรกิจร้านอาหาร และภัตตาคารประเภทต่างๆ การจัดแบ่งหน้าที่ในการบริการรูปแบบของการให้บริการเพื่อให้การบริหารจัดการมีประสิทธิภาพสูงสุด ศึกษาคุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหาร ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการอาหาร การตลาด การจัดการงบประมาณ และการฝึกดำเนินการจัดการร้านอาหารและภัตตาคาร

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
๓ ชั่วโมง x ๑๗ สัปดาห์ (๕๑ ชั่วโมง)	ตามความต้องการขอ ผู้เรียน และ ตามความเหมาะสม	-	๖ ชั่วโมง x ๑๗ สัปดาห์ (๑๐๒ ชั่วโมง)

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- ๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง ๕๗๒๑ ชั้น ๒ อาคาร ๕๗ คณะวิทยาการจัดการ
- ๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๙๓-๙๕๖-๕๖๖๑
- ๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) : Jinjutha.sr@ssru.ac.th
- ๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ Line :
- ๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) : Jinjutha.sr@ssru.ac.th

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) กระตุ้นให้ผู้เรียนใช้ดุลยพินิจ ค่านิยม ความมีเหตุผล และกฎเกณฑ์ทางสังคม
- (๒) สามารถทำงานเป็นทีม รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

๑.๒ วิธีการสอน

- (๑) กำหนดกฎ กติกาในการเรียนการสอน พร้อมแจ้งให้ผู้เรียนทราบ อาทิ การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย และพฤติกรรมในขณะเรียน
- (๒) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับประเด็นการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร โดยสอดแทรกด้านคุณธรรมในการบริการทั้งลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน ตลอดจนองค์กรที่ทำงาน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) พฤติกรรมการเรียน การมีส่วนร่วม และความรับผิดชอบในภาระงานต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย
- (๒) พฤติกรรมการแต่งกาย การปฏิบัติตนในที่สาธารณะอย่างเหมาะสม
- (๓) พฤติกรรมการปรับตัวให้เข้ากับสังคม การสำรวม การให้เกียรติตนเอง และผู้อื่น

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าของวิชาการและวิชาชีพด้านการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร
- (๒) มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานเทคนิคและความคิดสร้างสรรค์ ในการทำธุรกิจด้านการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร

๒.๒ วิธีการสอน

- (๑) อธิบาย บรรยายถึงลักษณะของการจัดการธุรกิจรูปแบบใหม่ของร้านอาหาร โดยยึดหลักการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- (๒) วิเคราะห์ประเด็นกรณีศึกษาจากการดำเนินการกิจการธุรกิจร้านอาหารยุคใหม่ ทางจากประสบการณ์ของผู้สอนและผู้เรียน

๒.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) พฤติกรรมมีส่วนร่วมทุกกิจกรรมในการเรียนการสอนของผู้เรียนรายบุคคล และรายกลุ่ม

(๒) การจัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการและนันทนาการแก่สังคมของผู้เรียน ตามที่ผู้สอนได้กำหนด
 ใจทยให้ โดยประเมินทั้งรายบุคคล และรายกลุ่ม

(๓) ทดสอบกลางภาค และปลายภาค โดยเน้นหลักการพัฒนาการทำงานเป็นทีมทั้งจากภาคทฤษฎี และ
 ภาคปฏิบัติที่ผู้เรียนได้รับจากการทำกิจกรรม

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถสืบค้น จำแนก และวิเคราะห์ข้อมูลหรือสารสนเทศ เพื่อให้เกิดทักษะในการแก้ไขปัญหาที่เผชิญ
 ในรูปแบบการจัดการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร
- (๒) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถบูรณาการความรู้และประสบการณ์ในการจัดเลี้ยง

๓.๒ วิธีการสอน

(๑) อธิบาย บรรยายหลักการการจัดการจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคารและรูปแบบต่างๆของงานบริการ โดยยึด
 หลักการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

(๒) วิเคราะห์ กรณีศึกษาประเด็นปัญหาจากการดำเนินธุรกิจร้านอาหารยุคใหม่ จากประสบการณ์ของ
 ผู้สอน และผู้เรียน

๓.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทุกกิจกรรมในการเรียนการสอนของผู้เรียนรายบุคคล

(๒) ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าจากสถานการณ์ที่ผู้เรียนได้ประสบจริง โดยประเมินเป็นรายบุคคล
 และรายกลุ่ม

(๓) ทดสอบกลางภาค และปลายภาค โดยเน้นด้านทักษะในการประยุกต์หลักการการทำงานเป็นทีม มาผนวก
 กับสิ่งที่ผู้เรียนได้รับจากการทำกิจกรรมประกอบการเรียนการสอน

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความรู้เบื้องต้นในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารแนวใหม่ ในงานบริการและเข้าใจถึงการทำงานในการ
 จัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคารมาใช้ประยุกต์กับความต้องการในด้านบริการของบุคคล
- (๒) มีความคิดริเริ่มในการวิเคราะห์ และแสดงความคิดเห็นอย่างสร้างสรรค์
- (๓) มีความรับผิดชอบต่อการพัฒนาตนเองและสังคม

๔.๒ วิธีการสอน

(๑) มอบหมายงานให้ทำกิจกรรมโครงการที่แสดงถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่น

(๒) แนะนำแหล่งเรียนรู้ต่างๆ เพื่อให้ นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติม

(๓) การพิจารณาการนำเสนอความก้าวหน้า และผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมโครงการ เป็นรายกลุ่ม

๔.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินตนเอง สมาชิกในกลุ่ม และต่างกลุ่ม

- (๒) พิจารณาความก้าวหน้าของงาน และการนำเสนอ ตลอดจนพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม
- (๓) ภาพรวมการแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบของกลุ่มจากการทำกิจกรรมเป็นทีม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- (๑) ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในทีมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (๒) เลือกและประยุกต์หลักคณิตศาสตร์และเทคนิคทางสถิติในการจัดทำงบประมาณที่ได้รับมอบหมาย
- (๓) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการรวบรวมข้อมูลและนำเสนอข้อมูลข่าวสารอย่างสม่ำเสมอ

๕.๒ วิธีการสอน

- (๑) อธิบาย ยกตัวอย่างประกอบเกี่ยวกับการใช้ทักษะในด้านต่างๆ ที่สื่อถึงการทำงานเป็นทีมร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข
- (๒) มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตนเอง และนำมาประยุกต์ใช้กับตนเอง และทีมงาน โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาของข้อมูล
- (๓) นำเสนอโดยผ่านสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศรูปแบบต่างๆ เพื่อให้เป็นรูปธรรม

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) การสื่อสารโดยพฤติกรรมที่นักศึกษาได้แสดงออกถึงการทำงานเป็นทีมที่ดี
- (๒) วิธีการนำเสนอผ่านสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศในรูปแบบที่เหมาะสม

๖. ด้านอื่นๆ

- (๑) อ่านหนังสือนอกเวลา เกี่ยวกับ ธุรกิจ ในแง่มุมใช้ จิตวิทยา
- (๒) ให้นักศึกษาดูคลิป กรณีศึกษาของธุรกิจ

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	บทนำ : แนะนำรายวิชา และการให้ค่า ระดับคะแนน	๓	- อธิบาย และให้นักศึกษามีส่วน ร่วมในการจัดการเรียนการสอน พร้อมกำหนดเกณฑ์ การ ประเมินผลรายวิชา - สื่อ Power Point - เอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๒	บทที่ ๑ ความรู้เกี่ยวกับร้านอาหารแบบ มีหน้าร้านและไม่มีหน้าร้าน		- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๓	บทที่ ๒ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๔	บทที่ ๓ ความรู้เกี่ยวกับการตลาดแบบ ออนไลน์		- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๕	บทที่ ๔ ระบบการจัดการร้านอาหาร แบบใช้เทคโนโลยีและระบบออนไลน์	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๖	สอบเก็บคะแนนครั้งที่ ๑	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๗	บทที่ ๕ การจัดการระบบบริหารในร้าน และลูกค้า	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๘	การสอบกลางภาค			
๙	บทที่ ๖.๑ การสร้างร้านบนออนไลน์	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๑๐	บทที่ ๖ .๒ การคิดต้นทุนอาหารแบบ ขายหน้าร้านและไม่มีหน้าร้าน	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๑๑	บทที่ ๗ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในระบบบริหารแนวใหม่	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๑๒	บทที่ ๘ การตลาดดิจิทัลในธุรกิจร้านอาหาร	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๑๓	บทที่ ๙ วิธีปรับภาพลักษณ์ร้านอาหารแนวใหม่ในอนาคต	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา
๑๔	บทที่ ๑๐ การสร้างคอนเทรนท์ทางการตลาดออนไลน์	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเหรา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	
๑๕	การนำเสนอผลงาน	๓	- บรรยาย โดยใช้สื่อ Power Point - รูปแบบการสอน online onsite ondemand ผ่านเอกสารประกอบการสอน	อ.ดร.จิณห์จุฑา ศรีเทรา
๑๖	การนำเสนอผลงาน	๓	เก็บคะแนน	
๑๗	สอบปลายภาค			

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วน ของการประเมินผล
๑	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐
๒	กลางภาค	ตลอดภาค การศึกษา	๓๐
๓	นำเสนองานกลุ่มและการศึกษาดูงาน	๑๔/๑๖	๒๐
๔	สอบปลายภาค	๑๗	๔๐

หมวดที่๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

- ๑) การตลาดออนไลน์ของธุรกิจร้านอาหาร
- ๒) การตลาดธุรกิจบริการยุคดิจิทัล,ดร.อโณทัย

๒.เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ๑) หนังสือเกี่ยวกับ การตลาดออนไลน์ของธุรกิจร้านอาหาร,

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

<https://treesoft.io/th/blog/posts/๖๖๘๑๕d๒fb๑d๖๕๐b๑๘๔๑๔๘๗>

<https://blog.mandalasystem.com/th/marketing-restaurant-strategies>

<https://www.micronware.co.th/%E0%B8%A%E0%B8%A%E0%B8%A%E0%B8%A%E0%B8%AD%E0%B8%8๑%E0%B8%8๙%E0%B8%8๘%E0%B8%B๒%E0%B8%A๓%E0%B8%B๙%E0%B8%8๘/%E0%B8%A๗%E0%B8%B๔%E0%B8%8๘%E0%B8%B๕%E0%B8%8๑%E0%B8%B๒%E0%B8%A๓%E0%B8%B๙%E0%B8%8๘/>

[๙%๘๐%E๐%B๘%๙B%E๐%B๘%B๔%E๐%B๘%๙๔%E๐%B๘%A๓%E๐%B๙%๘๙%E๐%B๘%B๒%E๐%B๘%๙๙%E๐%B๘%AD%E๐%B๘%B๒%E๐%B๘%AB%E๐%B๘%B๒%E๐%B๘%A๓%E๐%B๙%๘๓%E๐%B๘%AB](#)

หมวดที่๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาจัดให้มีการประเมินผลระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ผลทดสอบ และภาคปฏิบัติ

๓. การปรับปรุงการสอน

การสัมมนาการเรียนการสอน การเพิ่มของกิจกรรม

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีการตรวจสอบประเมินการเรียนของนักศึกษาโดยจากข้อสอบ การให้คะแนนต่างๆ

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ปรับปรุงรายวิชาทุกๆ ๑ ปี

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม							ความรู้					ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				ทักษะด้านอื่น ๆ		
	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔			
	<input checked="" type="radio"/> ความรับผิดชอบหลัก							<input type="radio"/> ความรับผิดชอบรอง																	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔			
รหัสวิชา SER ๒๓๒๓ รายวิชา การจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>					<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>					

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ