

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยรังสิต
วิทยาลัย/คณะ/ภาควิชา คณะเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
FLB 443 ปฏิบัติการการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
(Laboratory of Food Business Entrepreneurship)
2. จำนวนหน่วยกิต
2(0-4-2)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
3.1 หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิตบัณฑิต สาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
3.2 ประเภทรายวิชา วิชาบังคับ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว
4.2 อาจารย์ผู้สอน อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว
5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษา 2/2566 นักศึกษาชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)
FIB 342 ธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)
FLB 443 ปฏิบัติการการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
8. สถานที่เรียน
คณะเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
วันที่ 14 ธันวาคม 2566

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

วัตถุประสงค์

เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจแนวคิดกลยุทธ์ สภาพแวดล้อม และคุณสมบัติของการเป็นผู้ประกอบการ แนวคิดและโอกาสในการทำธุรกิจ การออกแบบสตาร์ทอัพหรือธุรกิจที่ตนเองสนใจและทำได้จริง รวมถึงสามารถเขียนแผนธุรกิจ องค์ประกอบของแผนธุรกิจ ซึ่งประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร ประวัติโดยย่อของกิจการ (ถ้ามี) การวิเคราะห์สถานการณ์ แผนการตลาด แผนการผลิตและการดำเนินงาน แผนการจัดการและกำลังคน แผนการเงิน และแผนฉุกเฉิน และการประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษานำไปพัฒนาและใช้ต่อยอดในรายวิชาอื่นคว่ำอิสระ 2

หมวดที่ 3 ส่วนประกอบของรายวิชา

1. คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ แนวคิดและโอกาสในการทำธุรกิจ การออกแบบสตาร์ทอัพหรือธุรกิจที่ตนเองสนใจและทำได้จริง การจัดหาทุนหรือผู้สนับสนุน การเขียนแผนธุรกิจ องค์ประกอบของแผนธุรกิจ ซึ่งประกอบด้วย บทสรุปผู้บริหาร ประวัติโดยย่อของกิจการ (ถ้ามี) การวิเคราะห์สถานการณ์ แผนการตลาด แผนการผลิตและการดำเนินงาน แผนการจัดการและกำลังคน แผนการเงิน และแผนฉุกเฉิน และการประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติงาน/ ภาคสนามการฝึกงาน/	การศึกษาด้วยตนเอง
-	สัปดาห์/ชั่วโมง 1	60 ชั่วโมง	2 ชั่วโมงสัปดาห์/

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล/กลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ให้นักศึกษามีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ความตั้งใจทำงาน ความสนใจ ตั้งใจ ซักถามในชั้นเรียน มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีจรรยาบรรณทางวิชาชีพ

วิธีการสอน

- บรรยายสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม เกี่ยวกับประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและยกตัวอย่างให้เหมาะสม
- บรรยายพร้อมทั้งยกตัวอย่างประกอบ และการทำแบบฝึกหัด
- การอภิปรายกลุ่ม

วิธีการประเมินผล

- พฤติกรรมการเข้าห้องเรียนตรงต่อเวลาโดยดูจากใบเช็คชื่อ
- การส่งงานในขอบเขตเวลาที่กำหนดไว้
- ประเมินผลงานจากงานที่นักศึกษาส่ง
- พฤติกรรมการเข้าห้องเรียน
- การส่งงานในขอบเขตเวลาที่กำหนดไว้

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

นักศึกษามีความรู้ พื้นฐานด้านทางด้านการเขียนแผนธุรกิจ

2.2 วิธีการสอน

การสอนแบบให้นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลแล้วนำกลับมาอภิปรายในห้องเรียน และการนำเสนอของนักศึกษา

2.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินพฤติกรรมในชั้นเรียนและการสอบวัดความรู้ โดยการอภิปราย และ ให้คะแนนตามเกณฑ์
- ตรวจสอบทสรุปความรู้ที่ได้รับของนักศึกษาในแต่ละครั้งที่เรียน
- การนำเสนอปากเปล่าของนักศึกษาในหัวข้อที่ไปค้นคว้า / เรียบเรียงข้อมูล

3. ทักษะทางปัญญา

ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

3.1 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ผลงานด้านผลิตภัณฑ์อาหาร และ ค้นคว้าข้อมูลนำมาวิเคราะห์

- ทักษะความสามารถด้านการคิดอย่างเป็นระบบ
- ทักษะความสามารถในการวิเคราะห์
- ทักษะความสามารถในการแก้ปัญหา

วิธีการสอน

- ฝึกหัดคิด และเขียนแผนธุรกิจจากผลิตภัณฑ์ของตนเอง
- การทำแบบฝึกหัด (Exercise)
- การมอบหมายงานกลุ่ม และการนำเสนอผลงานกลุ่ม
- การเข้าร่วมชั้นเรียนให้

วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากผลงานของนักศึกษาในแต่ละขั้นตอน
- คะแนนเข้าร่วมชั้นเรียน
- คะแนนการนำเสนอผลงานกลุ่ม พร้อมแผนธุรกิจ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- การทำงานเป็นกลุ่ม
- พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่มอบหมายให้ครบถ้วนตามกำหนดเวลา
- มีความสามารถในการติดต่อ สื่อสารข่าวสารให้เป็นที่เข้าใจได้ถูกต้อง

วิธีการสอน

- ให้คำแนะนำนักศึกษาเป็นรายกลุ่ม / รายบุคคล
- มอบหมายให้ทำงานกลุ่ม

วิธีการประเมินผล

- ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- ประเมินจากรายงานที่นำเสนอ พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นทีม
- สอนโดยมีกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนโดยมีกิจกรรมทางานเป็นกลุ่ม นำเสนอผลงานเป็นรายกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต (Internet) และ การใช้ Power point ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย ความสามารถในการนำข้อมูลที่ค้นคว้ามามีวิเคราะห์

วิธีการสอน

- ให้คำแนะนำนักศึกษาเป็นรายกลุ่ม / รายบุคคล
- แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูล
- การสอนโดยมีการนำเสนอข้อมูลเป็นตัวอย่างจากการค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต การนำเสนอโดยใช้ Power point ประกอบการสอนในชั้นเรียน การเลือกวิธีการนำเสนอที่เข้าใจง่าย

วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากรายงาน และความถูกต้องของแหล่งข้อมูล
- ประเมินจากการใช้สื่อในการนำเสนอหน้าชั้นเรียน และการตอบคำถาม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน (Course outline)

ครั้งที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	ผู้สอน
1 (9 ม.ค.)	Intro การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และ ปฏิบัติการ ชี้แจงรายวิชา การสอบเก็บคะแนน การเรียนการสอน	1 4	ชี้แจงแนวทางการเรียนและการเก็บ คะแนนในรายวิชา ปฏิบัติการ: มอบหมายงานกลุ่มตามธุรกิจ ที่ตนสนใจ	อ.ฐานวีร์
2 (16 ม.ค.)	ความหมาย ความสำคัญ ความสามารถ แนวความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ	1 4	บรรยายด้วย PowerPoint ยกตัวอย่าง ชักถาม สืบค้นข้อมูล และสรุป ปฏิบัติการ: มอบหมายงานกลุ่ม	อ.ฐานวีร์
3 (23 ม.ค.)	คุณสมบัติของการเป็นผู้ประกอบการ แนวคิด และโอกาสในการทำธุรกิจ องค์ประกอบของแผนธุรกิจและการเริ่มต้น เขียนแผนธุรกิจ 1	1 4	บรรยายด้วย PowerPoint ยกตัวอย่าง ชักถาม สืบค้นข้อมูล และสรุป ปฏิบัติการ: ค้นคว้าข้อมูลประกอบการ ดำเนินธุรกิจของตนเอง	อ.ฐานวีร์
4 (30 ม.ค.)	องค์ประกอบของแผนธุรกิจและการเริ่มต้น เขียนแผนธุรกิจ 2(ต่อ)	1 4	บรรยายด้วย PowerPoint ยกตัวอย่าง ชักถาม ปฏิบัติการ: ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ	อ.ฐานวีร์

5 (6 ก.พ.)	ขั้นตอนการเขียนแผนกระบวนการผลิตและการดำเนินการ การจัดการ กำลังคน และเครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ	1 4	บรรยายด้วย PowerPoint ยกตัวอย่าง ชักถาม ปฏิบัติการ: หาข้อมูลเครื่องจักร อุปกรณ์ และค่าใช้จ่ายต่างๆ เพื่อประกอบการเขียนแผนการดำเนินการ	อ.ฐานวีร์
6 (13 ก.พ.)	ขั้นตอนการเขียนแผนการเงิน และการคำนวณงบการเงิน	1 4	บรรยายด้วย PowerPoint ยกตัวอย่าง ชักถาม ปฏิบัติการ: การคำนวณงบประมาณการเงิน	อ.ฐานวีร์
7 (20 ก.พ.)	การประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ และการวางแผนกิจกรรมในธุรกิจ	1 4	บรรยายด้วย PowerPoint ยกตัวอย่าง ชักถาม ปฏิบัติการ: การเขียนแผนกิจกรรมในธุรกิจ	อ.ฐานวีร์
พ.8 24 ก.พ. – 28 ก.พ. พักระหว่างเทอม				
9 (6 มี.ค.)	ความสำคัญและ การเขียนบทสรุปผู้บริหาร และแผนฉุกเฉินของแผนธุรกิจ	1 4	บรรยายด้วย PowerPoint ยกตัวอย่าง ชักถาม ปฏิบัติการ: เขียนบทสรุปผู้บริหารและแผนฉุกเฉิน	อ.ฐานวีร์
10 (13 มี.ค.)	การออกแบบ และทำสื่อโฆษณาสำหรับประชาสัมพันธ์ ภาพถ่าย	1 4	บรรยาย และออกแบบภาพ infographic ผ่านสื่อออนไลน์ ยกตัวอย่าง ชักถาม ปฏิบัติการ: ทดลองทำกับผลิตภัณฑ์ตนเอง	อ.ฐานวีร์
11-14 (20,27 มี.ค. และ 3,10 เม.ย.)	การทดสอบตลาดของแผนธุรกิจ - การเก็บข้อมูลรายรับจ่าย - คำนวณต้นทุนการผลิตต่างๆ - ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินกิจกรรม - ติดตามผลประกอบการของธุรกิจ	4 16	ติดตามผลการดำเนินการ พร้อมทั้งเสนอแนวทางแก้ไข และให้คำปรึกษาของกิจกรรม ปฏิบัติการ: ดำเนินกิจกรรมการทดสอบตลาดจริง ติดตามผลและรายงานกลุ่มย่อย	อ.ฐานวีร์
15 (17 เม.ย. 24 เม.ย.)	นำเสนอแผนธุรกิจฉบับสมบูรณ์	1 4	นำเสนอผลงานรายกลุ่ม ปฏิบัติการ: นำเสนอผลงานรายกลุ่ม	อ.ฐานวีร์
Final Examination				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ลำดับ	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	ความรับผิดชอบและความตรงต่อเวลาของนักศึกษา	1-14	10%
2	งานในห้องเรียน	1-14	10%
3	การนำเสนอแผนธุรกิจ	13	20%
4	กิจกรรมพัฒนาและฝึกทักษะนอกห้องเรียน (ทดลองการขาย)	9-12	30%
5	นำเสนอแผนธุรกิจพร้อมส่งเล่มแผนธุรกิจ รายงานโครงการ การนำเสนอและการ ตอบคำถาม	13	30%
รวม			100%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

หนังสือ ตำราทั่วไป ที่เกี่ยวกับการบริหารธุรกิจ และอุตสาหกรรมอาหาร

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- (1) แบบประเมินผู้สอน และ แบบประเมินรายวิชา
- (2) แบบสอบถามความพอใจของนักศึกษาต่อการเรียนวิชานี้

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- (1) การสังเกตการณ์ความสนใจของนักศึกษาในห้องเรียน เช่น การตั้งใจฟัง การถามคำถาม
- (2) บทสรุปองค์ความรู้ที่นักศึกษาได้รับเมื่อสิ้นสุดการเรียนในแต่ละครั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน จัดให้มีการประชุมร่วมกันระหว่างอาจารย์ที่รับผิดชอบ เพื่อวางแผนปรับปรุงรายวิชาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะมีคณะกรรมการภายนอกประเมินทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบและระดับคะแนนของรายวิชา ทุกรายวิชาในความรับผิดชอบของคณะ

5. การดำเนินการทบทวน และการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

คณะมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาอาจารย์ผู้สอน รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อหัวหน้าสาขาวิชา เพื่อนำเขาที่ประชุมอาจารย์ ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในการศึกษาถัดไป