



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชา -

หลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2568

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FIB 108	ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจอาหาร 1 (Introduction to Food Business I)	1 (1-0-2)
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา	☒ อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	อาคาร 5-151 มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	12 สิงหาคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจพื้นฐานของธุรกิจอาหาร ทั้งความหมาย ความสำคัญ และแนวโน้มของธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต รวมถึงมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นธุรกิจอาหารและประเภทของธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสามารถพัฒนาทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีความรับผิดชอบและซื่อสัตย์

2. คำอธิบายรายวิชา

ความหมายและความสำคัญของธุรกิจอาหาร แนวโน้มของธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต ได้แก่ อาหารฟังก์ชัน โปรตีนทางเลือก อาหารเกษตรอินทรีย์ ความรู้เบื้องต้นในการเริ่มธุรกิจอาหาร ธุรกิจประเภทต่างๆ

Definition, importance of food business. The trend of the food business today and in the future; functional foods, alternative protein, organic food and the basics of starting a food business and other types of businesses are all covered in this course.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี2.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☐ e-mail : theeraphat.r@rsu.ac.th

☐ Facebook :

☒ Line : takkytaktak

☐ อื่นๆ ระบุ

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs):

CLO1: อธิบายความหมาย ความสำคัญ และแนวโน้มของธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต เช่น อาหารฟังก์ชัน โปรตีนทางเลือก และอาหารเกษตรอินทรีย์ ได้ (ด้านความรู้)

CLO2: แสดงความเข้าใจความรู้เบื้องต้นในการเริ่มต้นธุรกิจอาหาร และจำแนกประเภทของธุรกิจอาหารได้ (ด้านความรู้และทักษะการคิดวิเคราะห์)

CLO3: ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ แสดงความรับผิดชอบ และปฏิบัติตามหลักคุณธรรมและความซื่อสัตย์ (ด้านคุณธรรม จริยธรรม และลักษณะส่วนบุคคล)

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. ความรู้

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1 สามารถอธิบายวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหาร DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	☐ อธิบายความหมาย ความสำคัญ และ แนวโน้มของธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต เช่น อาหารฟังก์ชัน โปรตีนทางเลือก และอาหารเกษตรอินทรีย์ ได้ ☐ แสดงความเข้าใจความรู้เบื้องต้นในการเริ่มต้นธุรกิจอาหาร และสามารถจำแนกประเภทของธุรกิจอาหารได้	☐ สอนแบบบรรยายพร้อมยกตัวอย่างในห้องเรียน ☐ ตั้งคำถามและยกตัวอย่างให้นักศึกษาตอบ และทำในชั้นเรียน ☐ มอบหมายงาน และการบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม	☐ ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ผลการทดสอบความต้องการฯ ☐ ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มรายงาน ประเมินจากการสอบ open book
PLO 2 มีความรู้และทักษะในด้านการบริหารจัดการธุรกิจและการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อพัฒนาและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารได้			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.3 มีความรู้และทักษะด้านการบริหารจัดการธุรกิจ DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	☐ อธิบายความหมาย ความสำคัญ และ แนวโน้มของธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต เช่น อาหารฟังก์ชัน โปรตีนทางเลือก และอาหารเกษตรอินทรีย์ได้ ☐ แสดงความเข้าใจความรู้เบื้องต้นในการเริ่มต้นธุรกิจอาหาร และสามารถจำแนกประเภทของธุรกิจอาหารได้	☐ สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ☐ การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค	☐ ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ผลการทดสอบความต้องการฯ ☐ ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มรายงาน
PLO 3 สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารได้			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.2 สามารถใช้ความรู้ในการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารและแก้ไขปัญหาได้ DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	☐ อธิบายความหมาย ความสำคัญ และ แนวโน้มของธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต เช่น อาหารฟังก์ชัน โปรตีนทางเลือก และอาหารเกษตรอินทรีย์ได้ ☐ แสดงความเข้าใจความรู้เบื้องต้นในการเริ่มต้นธุรกิจอาหาร และสามารถจำแนกประเภทของธุรกิจอาหารได้	☐ สอนแบบบรรยาย และทำแบบฝึกหัด มอบหมายงาน/การบ้านค้นคว้าเพิ่มเติม ☐ การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบความต้องการ และพฤติกรรมของผู้บริโภค	☐ ประเมินจากงานที่มอบหมาย และการนำเสนอ ☐ ประเมินจากการสอบ open book

2. ทักษะ

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1 สามารถอธิบายวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหาร DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	☐ สามารถเชื่อมโยงความรู้พื้นฐานของธุรกิจอาหารกับแนวโน้มและปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจอาหาร เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในแผนการเรียนรู้หรือการทำงานจริงได้	☐ สอนแบบบรรยาย และถามตอบ มอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ☐ การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค	☐ ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และ รูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ☐ ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ
PLO 3 สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารได้			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.2 สามารถใช้ความรู้ในการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารและแก้ไขปัญหาได้ DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	☐ สามารถเชื่อมโยงความรู้พื้นฐานของธุรกิจอาหารกับแนวโน้มและปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจอาหาร เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในแผนการเรียนรู้หรือการทำงานจริงได้	☐ บรรยาย ดูวิดีโอตัวอย่างกรณีศึกษา และถามตอบ มอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ☐ การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค	☐ ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และ รูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ☐ ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ
PLO 4 สามารถสื่อสาร นำเสนอ สืบค้นข้อมูล เรียนรู้ตลอดชีวิต และทำงานเป็นทีมได้ดี			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมตามบริบท และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	☐ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และใช้ทักษะการสื่อสารเบื้องต้นในการนำเสนอหรือแลกเปลี่ยนความคิดเห็นด้านธุรกิจอาหารได้	☐ ความมีวินัย ตรงต่อเวลารับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม ☐ สามารถใช้สื่อเทคโนโลยีในการทำงานของตนเองและกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ ☐ ส่งงานตามที่ได้รับมอบหมาย	• การส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย • การนำเสนองาน

3. จริยธรรม

PLO 5 เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และมีจิตอาสา			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณในวิชาชีพของตนเอง	☐ แสดงความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และปฏิบัติตามหลักจริยธรรมที่เหมาะสมในการเรียนและการทำงานกลุ่ม	☐ ความมีวินัยในการทำงาน การตรงต่อเวลา ความตระหนักรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม การ	• การเข้าเรียน ความตรงต่อเวลา การส่งงาน • การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่มา

DOE พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)		รับผิดชอบต่อผู้บริโภคร และอยู่ ภายใต้ข้อกำหนดกฎหมาย ☐ การค้นคว้าข้อมูลและอ้างอิง	จากแหล่งต่างๆ
--	--	---	---------------

4. ลักษณะส่วนบุคคล

PLO 4 สามารถสื่อสาร นำเสนอ สืบค้นข้อมูล เรียนรู้ตลอดชีวิต และทำงานเป็นทีมได้ดี			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีทักษะในการสื่อสาร การ นำเสนอ สามารถใช้ เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมี ประสิทธิภาพเหมาะสมตาม บริบท และมีทักษะการ เรียนรู้ตลอดชีวิต DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	☐ แสดงความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อ เวลา และปฏิบัติตามหลักจริยธรรมที่ เหมาะสมในการเรียนและการทำงานกลุ่ม	☐ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและ ส่วนรวม ☐ สามารถใช้สื่อเทคโนโลยีใน การทำงานของตนเองและกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ☐ ส่งงานตามที่ได้รับมอบหมาย	การส่งงาน ตามที่ได้รับ มอบหมาย • การนำเสนองาน

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ	จำนวน ชม.	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทนำและนำวิชาเรียน เกณฑ์การให้คะแนน แบ่งกลุ่ม อธิบายข้อปฏิบัติต่างๆ และกำหนดเวลาในการส่งงาน	1	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
2 - 3	ความหมายและความสำคัญของธุรกิจอาหาร - ความหมายของธุรกิจอาหาร - ความสำคัญของธุรกิจอาหาร - ความสำคัญต่อเศรษฐกิจและสังคม แนวโน้มของธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต - ภาพรวมแนวโน้มธุรกิจอาหาร - อาหารฟังก์ชัน (Functional Foods) - โปรตีนทางเลือก (Alternative Proteins) - อาหารเกษตรอินทรีย์ (Organic Foods)	1	- บรรยาย - MS Power Point - การตอบคำถามในชั้นเรียน / Quiz สั้น ๆ เรื่องคำจำกัด ความ - assignment ค้นหา ตัวอย่างสินค้าใหม่ ๆ ที่ตรง กับแนวโน้ม	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
4	ความรู้เบื้องต้นในการเริ่มธุรกิจอาหาร - แนวคิดและแผนธุรกิจ - กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง - แหล่งเงินทุน-การตลาด	1	- บรรยาย - MS Power Point - แบบฝึกคิดหัวข้อธุรกิจ อาหารที่นักศึกษาอยากทำ +	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา

	ธุรกิจประเภทต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมอาหาร - ผลิต-แปรรูป-บริการ-ค้าปลีก-จัดจำหน่าย-Food Tech		เหตุผล พร้อมนำเสนอในคาบเรียน	
5 - 6	กลยุทธ์การแข่งขันในธุรกิจอาหาร (Competitive Strategies in Food Business) - การวิเคราะห์คู่แข่ง - กลยุทธ์การสร้างแตกต่าง (Differentiation) - กลยุทธ์ต้นทุนต่ำ (Cost Leadership) ตัวอย่างธุรกิจอาหารที่ใช้กลยุทธ์เหล่านี้ การสร้างนวัตกรรมธุรกิจอาหาร (Food Business Innovation Models) - รูปแบบโมเดลธุรกิจอาหารใหม่ ๆ (เช่น Cloud Kitchen, Subscription Box, Plant-based Café) - การนำแนวคิดนวัตกรรมมาสร้างโอกาสทางธุรกิจ - การวิเคราะห์ข้อดี-ข้อจำกัด	1	- บรรยาย - MS Power Point - ดู clip video และตอบคำถาม	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
7	พฤติกรรมผู้บริโภคและการตัดสินใจซื้ออาหาร - ปัจจัยราคา คุณภาพ ความปลอดภัย แบรินด์ - กระบวนการตัดสินใจซื้อ	1	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา

Mid Term (นอกตาราง)

6 ต.ค. - 10 ต.ค. พักระหว่างเทอม (Term Break)

8	การตลาดธุรกิจอาหาร (Food Marketing Basics) - ส่วนประสมทางการตลาด 4Ps/7Ps - กลยุทธ์การสร้างแบรนด์ การวิเคราะห์โมเดลธุรกิจอาหาร (Business Model Canvas for Food Business) - อธิบาย BMC - ฝึกออกแบบ BMC สำหรับธุรกิจอาหารในฝัน	1	- บรรยาย - MS Power Point - ใบงาน BMC (ทำเดี่ยว/กลุ่ม) → ตรวจสอบความครบถ้วนของแต่ละช่อง	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
9	นวัตกรรมและเทคโนโลยีในธุรกิจอาหาร - Food Innovation - บรรลุภัณฑ์-Smart Food-AI in Food	1	- บรรยาย - MS Power Point - “ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่น่าจะเกิดขึ้นในอนาคต” นำเสนอสั้นๆในคาบเรียน	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
10	มาตรฐาน ความปลอดภัย และกฎหมายอาหาร - GMP, HACCP, อย. - ฉลากและโภชนาการ	1	- บรรยาย - MS Power Point - Quiz สั้น ๆ / ใบงานการอ่านฉลากอาหาร	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
11	ห่วงโซ่อุปทานอาหาร (Food Supply Chain Management)	1	- บรรยาย	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ

	- ตั้งแต่เกษตรกรถึงผู้บริโภค (From Farm to Kitchen) - Food Logistics & Waste Management		- MS Power Point - การบ้าน แผนภาพห่วงโซ่ของสินค้า 1 รายการ (เช่น ข้าวกล่อง Delivery)	เรื่องวิชา
12	การเงินเบื้องต้นสำหรับธุรกิจอาหาร - ต้นทุน-กำไร - Break-even Point การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในธุรกิจอาหาร - บทบาทบุคลากร - การบริการลูกค้า	1	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
13	ธุรกิจอาหารกับสังคมและสิ่งแวดล้อม (Sustainability in Food Business) - Green Business, CSR, Circular Economy	1	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
14	การเข้าสู่ตลาดสากลและการส่งออกอาหาร - โอกาส-อุปสรรค - มาตรฐานสากล	1	- บรรยาย - MS Power Point - การบ้าน ให้นักศึกษาสินค้าไทยที่ส่งออกได้ดี พร้อมเหตุผล	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
15	อนาคตธุรกิจอาหาร - Mega Trends อาหาร	1	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา

Final Examination

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
PLO5	ความรับผิดชอบและความตรงต่อเวลาของนักศึกษา	1-14	10%
PLO1, 2,	คะแนนเก็บในห้องเรียน	1-14	30%
PLO1, 2, 3	สอบ Mid Term	7	10%
PLO1,2,3,4,5	การนำเสนอและการ ตอบคำถาม	8	20%
PLO1,3	สอบ Final	15	30%
รวม			100%

3. ความสอดคล้อง Course Learning Outcome (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้

CLOs	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
CLO1: อธิบายความหมาย ความสำคัญ และแนวโน้มของธุรกิจอาหารในปัจจุบันและอนาคต เช่น อาหารฟังก์ชัน โปรตีนทางเลือก และอาหารเกษตรอินทรีย์ ได้ (ด้านความรู้)	✓			

CLO2: แสดงความเข้าใจความรู้เบื้องต้นในการเริ่มต้นธุรกิจอาหาร และจำแนกประเภทของธุรกิจอาหารได้ (ด้านความรู้และทักษะการคิดวิเคราะห์)	✓	✓		
CLO3: ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ แสดงความรับผิดชอบ และปฏิบัติตามหลักคุณธรรมและความซื่อสัตย์ (ด้านคุณธรรม จริยธรรม และลักษณะส่วนบุคคล)			✓	✓

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

-

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการเรียนการสอนโดยนักศึกษา

- ☒ การประเมินประสิทธิภาพการสอนโดยนักศึกษา
- ☐ แบบประเมินกระบวนการเรียน
- ☐ การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- ☐ การสะท้อนคิด จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- ☐ ข้อเสนอแนะผ่านช่องทางออนไลน์ ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

- ☒ แบบประเมินผู้สอน
- ☐ สะท้อนโดยนักศึกษา
- ☒ ผลการสอบ

- ☒ การทวนสอบผลประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
- ☐ การประเมินโดยคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ
- ☐ การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

- ☐ สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- ☐ การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) เชิญวิทยากรพิเศษได้แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภค

4. กระบวนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนการวิชานักศึกษา

- ☒ มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบรายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม
- ☒ การทวนสอบการให้คะแนนการตรวจผลงานของนักศึกษาโดยกรรมการประจำภาควิชาและคณะ
- ☐ การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์ หรือผู้ทรงคุณวุฒิอื่น ๆ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนการวิชา

- ☒ ปรับปรุงกระบวนการวิชาในแต่ละปี ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบตามข้อ 4
- ☐ ปรับปรุงกระบวนการวิชาในแต่ละปี ตามผลการประเมินผู้สอนโดยนักศึกษา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)