



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร **ภาควิชา** -

หลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2568

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FIB 342	ธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร (Agricultural and Food Industry Business)	3 (3-0-6)
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01, 02	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว	☒ อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	อาคาร 5-151 มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	12 สิงหาคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจระบบธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร เรียนรู้การทำธุรกิจด้านอาหาร และ ด้านการเกษตรจากผู้ประกอบการจริง และ เข้าใจการทำแผนธุรกิจด้านอาหารหลักการพื้นฐานในการดำเนินธุรกิจด้านต่างๆ

2. คำอธิบายรายวิชา

ภาพรวมของธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารโลก การจัดการธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร นวัตกรรมทางการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร การส่งเสริม สนับสนุนการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรและอาหาร ที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของประเทศ และการเริ่มต้นทางธุรกิจด้านอาหาร (Startup)

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี2.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail : thanawee.hwrsu@gmail.com

☐ Facebook :.....

☒ Line : nans_mina

☒ อื่นๆ ระบุ Google Classroom

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs):

เมื่อสิ้นสุดรายวิชา นักศึกษาสามารถอธิบายภาพรวมและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งในระดับประเทศและโลก (PLO 1, 3.1, 3.2) ออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคอย่างยั่งยืน (PLO 1.1, 1.2, 2.3) จัดทำแผนธุรกิจด้านเกษตรและอาหารโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลสนับสนุนการค้นคว้าและนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PLO 1.3, 3.1, 4) รวมทั้งแสดงออกถึงความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ จรรยาบรรณวิชาชีพ การทำงานเป็นทีม และมีจิตอาสา (PLO 4, 5)

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. ความรู้

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของ	- อธิบายภาพรวมและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งในระดับประเทศและโลก - การใช้กระบวนการในการสร้างเทคโนโลยี	- สอนแบบบรรยายพร้อมยกตัวอย่างในห้องเรียน - ตั้งคำถามและยกตัวอย่างให้นักศึกษาตอบ และทำในชั้นเรียน	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ผลการทดสอบความต้องการฯ - ประเมินและให้คะแนน

ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	การนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีไปสู่เชิงพาณิชย์ โดยกระบวนการแปรรูปอาหาร	● มอบหมายงาน และการบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม	จากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มรายงานประเมินจากการสอบ open book
PLO 3 สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารได้			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการติดตามการเปลี่ยนแปลงและกระแสนด้านธุรกิจอาหาร 3.2 สามารถใช้ความรู้ในการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารและแก้ไขปัญหาได้ DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	● มีทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือสื่อต่างๆ ที่สามารถ สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมอาหารผ่านช่องทางต่างๆ ได้	● สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ● การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค ●	● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ผลการทดสอบความต้องการฯ ● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มรายงาน ● ประเมินจากการสอบ open book

2. ทักษะ

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.3 สามารถเขียนแผนธุรกิจและนำผลิตภัณฑ์อาหารออกสู่ตลาดในเชิงพาณิชย์ได้ DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	● ออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคอย่างยั่งยืน ● มีทักษะในการค้นหาข้อมูล วิเคราะห์กรณีศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาสนใจ	● สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ● การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค	● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ● ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ
PLO 2 มีความรู้และทักษะในด้านการบริหารจัดการธุรกิจและการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้กระบวนการผลิต เพื่อพัฒนาและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารได้			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.3 มีความรู้และทักษะด้านการบริหารจัดการธุรกิจ DOE ผู้เรียนรู้ (Learner)	● มีทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือสื่อต่างๆ ที่สามารถ สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมอาหารผ่านช่องทางต่างๆ ได้	● สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ● การสืบค้นข้อมูล และการเก็บ	● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ผลการทดสอบความต้องการฯ ● ประเมินและให้คะแนน

Person)		ข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรม ผู้บริโภค	จากงานที่มอบหมาย และ รูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ● ประเมินจากการสอบ นำเสนอโครงการ
PLO 3 สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารได้			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1 สามารถใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลในการติดตามการ เปลี่ยนแปลงและกระแส ด้านธุรกิจอาหาร DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	มีทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือ สื่อต่างๆ ที่สามารถ สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้อง กับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารและ อุตสาหกรรมอาหารผ่านช่องทางต่างๆ ได้	- สอนแบบบรรยาย และถาม ตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ ค้นคว้าเพิ่มเติม - การสืบค้นข้อมูล และการเก็บ ข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรม ผู้บริโภค	- ประเมินและให้คะแนนจาก งานที่มอบหมาย ผลการ ทดสอบความต้องการฯ - ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย และ รูปเล่มรายงาน - ประเมินจากการสอบ open book
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)	เรียนรู้การทำงานเป็นทีม มีจิตอาสา และ สามารถสื่อสารได้ดี	- สอดแทรกเนื้อหาด้านความมี วินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม - ให้นักศึกษาควบคุมพฤติกรรม การเรียนรู้ของตนเอง ตาม ข้อตกลงกลุ่ม - ให้นักศึกษาส่งงานตามที่ได้รับ มอบหมาย	- สังเกตพฤติกรรมการเข้า เรียน - การส่งงาน ตามที่ได้รับ มอบหมาย - การนำเสนองาน

3. จริยธรรม

PLO 5 เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และมีจิตอาสา			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณ ในวิชาชีพของตนเอง DOE พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา	- สอดแทรกเนื้อหาด้านความมี วินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม การรับผิดชอบต่อ ผู้บริโภค และอยู่ภายใต้ ข้อกำหนดกฎหมาย - การค้นคว้าข้อมูลและอ้างอิง	- สังเกตพฤติกรรมการเข้า เรียน - การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่มา จากแหล่งต่างๆ

4. ลักษณะส่วนบุคคล

PLO 4 สามารถสื่อสาร นำเสนอ สืบค้นข้อมูล เรียนรู้ตลอดชีวิต และทำงานเป็นทีมได้ดี			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมตามบริบท และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	เรียนรู้การทำงานเป็นทีม มีจิตอาสา และสามารถสื่อสารได้ดี	- สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม - ให้นักศึกษาควบคุมพฤติกรรม การเรียนของตนเอง ตามข้อตกลงกลุ่ม - ให้นักศึกษาส่งงานตามที่ได้รับมอบหมาย	- สังเกตพฤติกรรม การเข้าเรียน - การส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย - การนำเสนอ งาน

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ	จำนวน ชม.	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทนำ แนะนำวิชาเรียน แบ่งกลุ่มตามความสนใจ อธิบายข้อปฏิบัติต่างๆ และกำหนดเวลาในการส่งงาน	3	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ฐานวีร์
2	- ความหมายของธุรกิจและความสำคัญของธุรกิจ - แนวคิดในการเริ่มทำธุรกิจธุรกิจแปรรูปอาหาร - ธุรกิจบริการด้านอาหาร และธุรกิจร้านอาหาร - อื่นๆ	3	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ฐานวีร์
3, 4	1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากความต้องการของลูกค้า 2) การทดสอบแนวคิดผลิตภัณฑ์	6	- บรรยาย - MS Power Point และ work shop	เชิฐวิทย์กร
5	ภาพรวมการทำธุรกิจ (รูปแบบภาพรวมการเขียนแผนธุรกิจ) (การวิเคราะห์สถานการณ์, การตลาด, การผลิตและการดำเนินงาน, การจัดการและกำลังคน, การเงินและบัญชี)	3	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ฐานวีร์
6	สรุปแบบสอบถามและโอเดียผลิตภัณฑ์	3	สรุปแนวความคิด นำเสนอ โอเดียผลิตภัณฑ์	อ.ฐานวีร์
7	การตลาด (marketing mix) การทำการตลาดออนไลน์ /พฤติกรรมผู้บริโภคในตลาดดิจิทัล, การใช้เครือข่ายสังคมใน การตลาดดิจิทัล	3	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ฐานวีร์
6 ต.ค. - 10 ต.ค. พักระหว่างเทอม (Term Break)				

8	แผนกระบวนการผลิตและการดำเนินการ การจัดการและกำลังคน และข้อกำหนดที่สำคัญ	3	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ฐานวีร์
9-10	การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขาย	3	- บรรยาย - MS Power Point	อ.ฐานวีร์
11	การเขียนแผนธุรกิจ1	3	(consult)	อ.ฐานวีร์
12	การเขียนแผนธุรกิจ2	3	(consult)	อ.ฐานวีร์
13	ทำนำเสนอ	3	- บรรยาย	อ.ฐานวีร์
14	สอบวิจารณ์แผน open book	3	สอบ	อ.ฐานวีร์
15	นำเสนองาน (ppt ส่งบทที่ 1-3)	3	พรีเซนต์งาน และรายงาน	อ.ฐานวีร์
Final Examination				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมิน
PLO5	ความรับผิดชอบและความตรงต่อเวลาของนักศึกษา	1-14	10%
PLO1, 2,	คะแนนเก็บในห้องเรียน	1-14	30%
PLO1, 2, 3	การนำเสนอรายงานผลิตภัณฑ์ (การทดสอบตลาด และสรุปผลิตภัณฑ์)	10-12	20%
PLO1,2,3,4,5	รูปเล่มแผนธุรกิจ การนำเสนอและการ ตอบคำถาม	13	20%
PLO1,3	สอบ open book	14	20%
รวม			100%

3. ความสอดคล้อง Course Learning Outcome (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้

CLOs	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
นักศึกษาสามารถอธิบายภาพรวมและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจ เกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งในระดับประเทศและโลก (PLO 1, 3.1, 3.2) ออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมที่สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้บริโภคอย่างยั่งยืน (PLO 1.1, 1.2, 2.3) จัดทำ แผนธุรกิจด้านเกษตรและอาหารโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลสนับสนุนการ ค้นคว้าและนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PLO 1.3, 3.1, 4) รวมทั้งแสดงออกถึงความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ จรรยาบรรณวิชาชีพ การทำงานเป็นทีม และมีจิตอาสา (PLO 4, 5)	✓	✓	✓	✓

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

-

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการเรียนการสอนโดยนักศึกษา

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

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

- ☒ แบบประเมินผู้สอน
- ☐ สะท้อนโดยนักศึกษา
- ☒ ผลการสอบ
- ☒ การทวนสอบผลประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
- ☐ การประเมินโดยคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ
- ☐ การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

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

4. กระบวนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนการวิชานักศึกษา

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

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนการวิชา

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