



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชา -
หลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2568

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FIB494 393	สัมมนา (Seminar)	1 (1-0-2)
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01, 02	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา	☒ อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	5-151 มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	12 สิงหาคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในหลักการและเทคนิคในการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่างๆ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
- 1.2 เพื่อเปิดมุมมองการทำธุรกิจอาหาร และสามารถพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ในการเริ่มต้นทำธุรกิจอาหาร
- 1.3 เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์จากนักธุรกิจอาหาร และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับนักธุรกิจอาหาร
- 1.4 เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

2. คำอธิบายรายวิชา

การสัมมนาทางวิชาการด้านธุรกิจ หรือ ด้านการจัดการ ที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมทางเทคโนโลยีอาหาร การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) ในธุรกิจอาหาร โดยมีผู้รับเชิญพิเศษและนักศึกษาเป็นผู้สัมมนา ตลอดจนมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี1.....ชั่วโมง/สัปดาห์

- ☒ e-mail : theeraphat.r@rsu.ac.th
- ☐ Facebook :
- ☒ Line : takkytaktak
- ☒ อื่นๆ ระบุ Google Classroom

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs):

สามารถเชื่อมโยงและบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ธุรกิจ และการจัดการที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมทางเทคโนโลยีอาหาร เพื่อสื่อสารและนำเสนอต่อสาธารณะได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. ทักษะ

PLO 3 สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารได้			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการติดตามการเปลี่ยนแปลงและกระแส	ออกแบบขั้นตอนแนวคิดและกระบวนการในการดำเนินธุรกิจ	สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม	ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้า

ด้านธุรกิจอาหาร		• ค้นคว้าข้อมูลด้านเทคโนโลยีอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือการจัดการอาหารและนำมาเรียบเรียงใหม่เป็นเรื่องราวทางวิชาการที่จะต้องนำไปเสนอสัมมนา	อีสระ • ประเมินผลจากการนำเสนอสัมมนาทั้งในแบบรายงานและการนำเสนอปากเปล่า
PLO 4 สามารถสื่อสาร นำเสนอ สืบค้นข้อมูล เรียนรู้ตลอดชีวิต และทำงานเป็นทีมได้ดี			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมตามบริบท และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	• มีทักษะในการเข้าถึงแหล่งข้อมูลที่เกี่ยวข้อง สามารถวิเคราะห์ข้อมูล และนำเสนอรายงานและผลงานโดยใช้อุปกรณ์และเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม	• สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม • การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค	• ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ผลการทดสอบความต้องการฯ • ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ

2. จริยธรรม

PLO 5 เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และมีจิตอาสา			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณในวิชาชีพของตนเอง DOE พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	• เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา	• สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม การรับผิดชอบต่อผู้บริโภค และอยู่ภายใต้ข้อกำหนดกฎหมาย • การค้นคว้าข้อมูลและอ้างอิง	• สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน • การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่มาจากแหล่งต่างๆ

3. ลักษณะส่วนบุคคล

PLO 4 สามารถสื่อสาร นำเสนอ สืบค้นข้อมูล เรียนรู้ตลอดชีวิต และทำงานเป็นทีมได้ดี			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมตามบริบท และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	• เรียนรู้การทำงานเป็นทีม มีจิตอาสา และสามารถสื่อสารได้ดี	• สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม • ให้นักศึกษาควบคุมพฤติกรรมการเรียนของตนเองตามข้อตกลงกลุ่ม	• สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน • การส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย • การนำเสนองาน

DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)Person)		ให้นักศึกษาส่งงานตามที่ ได้รับมอบหมาย	
---	--	---	--

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ	จำนวน ชม.	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 25/8/68	บทนำ ชี้แจงและทำความเข้าใจในเนื้อหาวิชา รูปแบบการเรียนการสอน แบ่งกลุ่มนักศึกษา อธิบายข้อปฏิบัติต่างๆ	1	- บรรยาย - ชักถาม	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
2 1/9/68	การสืบค้นข้อมูลในการทำวิจัย จากฐานข้อมูลต่างๆ	1	- บรรยาย - ชักถาม	วิทยากรจาก สำนักหอสมุด
3 8/8/68	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี AI (Artificial Intelligence) เป็นตัวช่วยในธุรกิจอาหาร เช่นการใช้ AI ช่วยประมวลผลข้อมูล วิเคราะห์เทรนด์สินค้าอาหารและเครื่องดื่ม บริหารสต็อกสินค้าที่เหมาะสม รวมทั้งศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และเพิ่มประสิทธิภาพของระบบ Supply Chain	1	- บรรยาย	อาจารย์จาก DIT
4 – 5 - 6	การนำเสนอหัวข้องานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำสารนิพนธ์ - ข้อมูลที่สืบค้น	3	- นำเสนอและ แลกเปลี่ยน ความคิดเห็น	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา
6 ต.ค. - 10 ต.ค. พักระหว่างเทอม (Term Break)				
7 20/10/68	เทคนิคการเตรียมสื่อการนำเสนอ ด้วย Canva การเขียน รายงานสัมมนา	1	- บรรยาย - ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์จาก DIT
8 27/10/68	เกณฑ์การพิจารณา / เกณฑ์ในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ เข้าสู่ ธุรกิจร้านสะดวกซื้อ 7/11) - รับฟังจากผู้เชี่ยวชาญการ คัดเลือกผลิตภัณฑ์ของ CPALL	1	- บรรยาย - ชักถาม	คุณนิชิตา จันทร์มาลา / Tops
9 3/11/68	การเชื่อมโยงวัตถุดิบในภาคเกษตรกรรมสู่ธุรกิจ อุตสาหกรรมอาหาร – Food Supply Chain (From Farm to Factory)	1	- บรรยาย - ชักถาม	คุณวรรณภา แก้ว พิมล (Supplier กลุ่มผลิตผลทาง การเกษตรเครือ เจริญโภคภัณฑ์)
10 10/11/68	รับฟังประสบการณ์ในการเริ่มต้นเป็นนักธุรกิจอาหาร (เปิดมุมมองธุรกิจอาหาร รับฟังประสบการณ์ตรงจากนัก ธุรกิจ เจ้าของกิจการร้านอาหาร)	1	- บรรยาย - ชักถาม	คุณชนิกา ณรงค์ นานกุล (เจ้าของ กิจการร้าน ไอศกรีม Itthi)
11 17/11/68	จัดทำเนื้อหาสรุปพร้อมเตรียมนำเสนอ	1	- การชักถามและ แลกเปลี่ยนความ คิดเห็น	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา

12 – 13 24/11/68	นำเสนอผลงานและรายงานกลุ่ม	2	ฟรีเซ็นท์งาน และรายงาน	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรืองวิชา
Final Examination				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมิน
PLO5	ความรับผิดชอบและความตรงต่อเวลาของนักศึกษา	1-14	15%
PLO1, 2,	ความสนใจและการตั้งคำถาม	1-12	15%
PLO1, 2, 3	การส่งรูปเล่มรายงาน / กิจกรรมพิเศษ	2-13	30%
PLO1,2,3,4,5	การนำเสนอและการตอบคำถาม	14	40%
รวม			100%

3. ความสอดคล้อง Course Learning Outcome (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้

CLOs	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
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 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

-

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการวิชาโดยนักศึกษา

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

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

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

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

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

4. กระบวนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนการวิชาของนักศึกษา

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

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนวิชา

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