



รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม

วิทยาลัย นวัตกรรมเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะ เทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชา ธุรกิจอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต ฉบับปี พ.ศ. 2568

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FIB 190	เปิดมุมมองธุรกิจอาหาร	3 (0-6-4)
	(Discovery of the Food Business)	
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ. กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ	
อาจารย์ที่ปรึกษา	อ. กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ	
วันที่จัดทำ	11 สิงหาคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1) เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้และเปิดมุมมองด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารจากผู้ประกอบการ และทราบถึงการเปลี่ยนแปลงในแวดวงธุรกิจอาหาร
- 2) เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ขบวนการ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นจริงในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องทางด้านธุรกิจอาหาร
- 3) เพื่อให้ให้นักศึกษามีวิสัยทัศน์ที่กว้างไกล สามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้ในอนาคต

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

- 1) มีความรู้เบื้องต้นของการดำเนินธุรกิจอาหารในด้านต่างๆ เช่น การบริหารจัดการ กระบวนการผลิต ฯลฯ
- 2) มีความรู้ความเข้าใจแนวโน้มธุรกิจอาหารและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภค
- 3) มีระเบียบ วินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ความเคารพและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ
- 4) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย มีความซื่อสัตย์ และสามารถทำงานเป็นทีม

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. สรุปเกี่ยวกับความรู้หรือทักษะที่ต้องการจะพัฒนาจากประสบการณ์ที่ได้รับ

- 1) นักศึกษาได้รับความรู้จากสถานประกอบการที่เข้าเยี่ยมชมในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เช่น การบริหารจัดการ การตลาด กระบวนการผลิต ฯลฯ
- 2) มีทักษะในการรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ สรุปข้อมูล และสื่อสารในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคมโดยรวม ตรงต่อเวลา แต่งกายให้เรียบร้อย เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ การมีปฏิสัมพันธ์ที่ดี ให้เกียรติและมีความเคารพนบนอบ ต่อบุคลากรในองค์กรที่ไปเยี่ยมชม

2. อธิบายกระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาความรู้หรือทักษะในข้อ 1

- 1) พานักศึกษาไปเยี่ยมชมองค์กร/สถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร โดยจะมีการอธิบายหรือชี้แจงให้นักศึกษาก่อนเข้าเยี่ยมชมว่าองค์กรนั้นๆ มีความสัมพันธ์ หรือเกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารทางด้านใดบ้าง นอกจากนั้นยังเปิดโอกาสให้นักศึกษามีโอกาสได้พบปะพูดคุย หรือซักถามข้อสงสัยต่างๆ จากผู้บริหารและ/หรือบุคลากรขององค์กรทำให้นักศึกษาสามารถเข้าใจในรายละเอียดต่างๆ เพิ่มขึ้น
- 2) ให้นักศึกษาจัดทำบันทึกในสมุดบันทึกการเยี่ยมชม
- 3) นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบต่องานที่มอบหมาย ต้องส่งรายงานให้ตรงเวลา
- 4) เน้นการตรงต่อเวลา โดยรถโดยสารที่พานักศึกษาไปเยี่ยมชมองค์กร จะออกตรงตามเวลาที่กำหนด หากนักศึกษาเดินทางมายังจุดนัดหมายเกินเวลาที่กำหนดจะถูกเช็คสาย หรือขาด และต้องเดินทางไปยังที่หมายด้วยตนเอง

- 5) นักศึกษาต้องแต่งกายให้ถูกระเบียบ ตามกฎข้อบังคับของมหาวิทยาลัย และองค์กรที่จะเข้าเยี่ยมชม โดยหากนักศึกษาแต่งกายผิดระเบียบ จะไม่อนุญาตให้เข้าร่วมปฏิบัติการภาคสนาม

3. วิธีการที่จะใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่เกี่ยวข้อง

- 1) การร่วมไปเยี่ยมชมองค์กร/ สถานประกอบการ มีการเช็ครายชื่อ หากนักศึกษาเข้าร่วมปฏิบัติการภาคสนามต่ำกว่าร้อยละ 70 จะต้องไปดำเนินการถอนรายวิชานั้น
- 2) รูปเล่มฉบับสมบูรณ์ของสมุดบันทึกเยี่ยมชมองค์กร นักศึกษาต้องส่งงานในเวลาที่กำหนดไว้ หากส่งช้าจะถูกหักคะแนน
- 3) ความสนใจ และการสอบถามความรู้ต่างๆในการเยี่ยมชม ประเมินจากพฤติกรรมของนักศึกษา ขณะเยี่ยมชม -

4. ความสอดคล้อง Course Learning Outcome (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้

CLOs	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
CLO 1 มีความรู้เบื้องต้นของการดำเนินธุรกิจอาหารในด้านต่างๆ เช่น การบริหารจัดการกระบวนการผลิต ฯลฯ	✓	✓		
CLO 2 มีความรู้ความเข้าใจแนวโน้มธุรกิจอาหารและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภค	✓	✓		
CLO 3 มีระเบียบ วินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบตนเองและสังคม ความเคารพและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ			✓	✓
CLO 4 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย มีความซื่อสัตย์ และสามารถทำงานเป็นทีม			✓	✓

หมวดที่ 4 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายโดยทั่วไปของประสบการณ์ภาคสนามหรือคำอธิบายรายวิชา

การศึกษาดูงานที่สถานประกอบการซึ่งเกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เพื่อเปิดมุมมองด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารจากผู้ประกอบการ และติดตามการเปลี่ยนแปลงในแวดวงธุรกิจอาหาร

2. กิจกรรมของนักศึกษา

การออกไปเยี่ยมชมองค์กรต่างๆในช่วงระยะเวลาที่กำหนด จนครบจำนวนชั่วโมงที่ระบุไว้ตามคำอธิบายรายวิชา และหลักสูตร โดยนักศึกษาจะต้องมีการเตรียมตัวก่อนออกไปปฏิบัติงาน ดังนี้

- เรียนรู้ ทำความเข้าใจในกระบวนการทำงานขององค์กรต่างๆที่ไปเยี่ยมชม
- นำความรู้ และทฤษฎีที่เรียนมาใช้ในการเรียนรู้ปฏิบัติงาน กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นจริงในองค์กร หรือโรงงานที่เกี่ยวข้องทางด้านธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

3. รายงานหรืองานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

รายงานการเยี่ยมชมองค์กร ไม่เกิน 1 สัปดาห์ หรือก่อนการไปเยี่ยมชมในครั้งต่อไป

4. การติดตามผลการเรียนรู้การฝึกประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา

การนำผลการประเมินการปฏิบัติงาน มาสรุป และใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปรับปรุงในภาคเรียนถัดไป

5. หน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา

- แนะนำและชี้แจงกฎเกณฑ์ต่างๆ ในการเยี่ยมชมโรงงานรวมถึงแนวทางในการประเมินผลแก่นักศึกษา
- จัดรวบรวมตารางวัน เวลา และสถานประกอบการที่จะพานักศึกษาไปเยี่ยมชมและทำการแจ้งให้นักศึกษาทราบ
- จัดทำสมุดบันทึกการเยี่ยมชม
- รวบรวมคะแนนเพื่อทำการตัดเกรดต่อไป

6. การเตรียมการในการแนะแนวและช่วยเหลือนักศึกษา

จัดปฐมนิเทศแนะนำและชี้แจงกฎเกณฑ์ต่างๆ รวมถึงแนวทางในการประเมินผลแก่นักศึกษาภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคเรียน พร้อมรับสมุดบันทึกการเยี่ยมชม

7. สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุนที่ต้องการจากสถานที่ที่จัดประสบการณ์ภาคสนาม/สถานประกอบการ

- เอกสารแนะนำ สถานที่ตั้งขององค์กรที่เข้าเยี่ยมชม รวมถึงหมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อได้ ตามความจำเป็น
- พาหนะที่รับส่งนักศึกษาในการไปเยี่ยมชม

หมวดที่ 5 การวางแผนและการเตรียมการ

1. การกำหนดสถานที่ปฏิบัติการภาคสนาม

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาดำเนินการติดต่อสถานประกอบการที่ดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการด้านอาหาร

2. การเตรียมนักศึกษา

ทำการนัดหมายวัน และเวลาที่จะออกเดินทางไปเยี่ยมชมสถานประกอบการ

3. การจัดการความเสี่ยง

- การควบคุมเวลาในการเดินทาง เพื่อให้ตรงตามที่นัดหมายไว้
- จัดแจงความปลอดภัยและการปฏิบัติตนในระหว่างการเดินทางไปเยี่ยมชมสถานประกอบการ

หมวดที่ 6 การประเมินนักศึกษา

1. หลักเกณฑ์การประเมิน

- การร่วมไปปฏิบัติการภาคสนาม 50 %
- รูปเล่มฉบับสมบูรณ์ของรายงานการเยี่ยมชมองค์กร 30%
- ความสนใจ และการสอบถามความรู้ต่างๆในการเยี่ยมชม 20%

2. กระบวนการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

- บันทึกการร่วมไปปฏิบัติการภาคสนามของนักศึกษาแต่ละคน
- จากรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ของรายงานการเยี่ยมชมองค์กร
- บันทึก ความสนใจ และการสอบถามความรู้ต่างๆในการเยี่ยมชมของนักศึกษาแต่ละคน

3. ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบประสานภาคสนามต่อการประเมินนักศึกษา

รวบรวมคะแนนจากการเยี่ยมชมสถานประกอบการในแต่ละครั้ง แล้วนำมาตัดเกรดเมื่อสิ้นสุดภาคเรียน

4. การสรุปผลการประเมินที่แตกต่าง

ไม่มี

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการ

1. กระบวนการประเมินการฝึกประสบการณ์ภาคสนามจากผู้เกี่ยวข้องต่อไปนี้

1.1 นักศึกษา

- การร่วมไปปฏิบัติการภาคสนาม
- รูปเล่มฉบับสมบูรณ์ของรายงานการเยี่ยมชมองค์กร
- ความสนใจ และการสอบถามความรู้ต่างๆในการเยี่ยมชม

1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา

- บันทึกการร่วมไปปฏิบัติการภาคสนาม
- ตรวจสอบและให้คะแนน รูปเล่มฉบับสมบูรณ์ของรายงานการเยี่ยมชมองค์กร
- ให้คะแนนความสนใจ และการสอบถามความรู้ต่างๆในการเยี่ยมชม

- รวบรวมคะแนนทั้ง 3 ส่วนเพื่อทำการตัดเกรดต่อไป

2. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง

อาจารย์ที่พาไปเยี่ยมชมสถานประกอบการสามารถเสนอปัญหาในการดำเนินงานได้ (ถ้ามี) ซึ่งจะนำเข้าสู่ที่ประชุมของคณะฯเพื่อทำการแก้ไขต่อไป