



รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม

วิทยาลัย นวัตกรรมเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะ เทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชา ธุรกิจอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต ฉบับปี พ.ศ. 2563

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FIB 498	สหกิจศึกษาสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3 (0-35-18)
	(Cooperative Education for Food Business Entrepreneur)	
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	11	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ. กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ	
อาจารย์ที่ปรึกษา	อ. กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ	
วันที่จัดทำ	11 สิงหาคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาได้มีประสบการณ์จากการทำงานจริงในสถานประกอบการ และให้นักศึกษาได้เรียนรู้การทำงานจากบุคลากรในสถานประกอบการ เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ที่พร้อมจะเข้าสู่วิชาชีพได้

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

นักศึกษา มีประสบการณ์ในการทำงานจริงกับสถานประกอบการ สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหาให้กับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. สรุปเกี่ยวกับความรู้หรือทักษะที่ต้องการจะพัฒนาจากประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกภาคสนาม/ฝึกในสถานประกอบการ

1) คุณธรรม จริยธรรม

- มีวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

2) ความรู้

- การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาโดยผ่านการอบรมความรู้และทักษะสำหรับการปฏิบัติงาน
- สถานประกอบการจัดพนักงานที่ปรึกษาให้คำแนะนำเกี่ยวกับขอบเขตหน้าที่ความรับผิดชอบในการทำงาน โครงงาน ลักษณะงานวิธีการและขั้นตอนในการปฏิบัติงานกฎระเบียบต่างๆ และระบบการทำงานขององค์กรแก่นักศึกษา
- นักศึกษาศึกษาและปฏิบัติงานด้วยตนเองภายใต้การดูแลของพนักงานที่ปรึกษา

3) ทักษะทางปัญญา

- มีความสามารถในการค้นคว้าหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิด แลหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ปัญหาหรืองานอื่นๆ ได้ด้วยตนเอง
- สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์โดยคำนึงถึงความรู้ ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติและผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น
- สามารถใช้ทักษะและความรู้ ความเข้าใจอันถ่องแท้ ในกลุ่มเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการวิจัย ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ ได้แก่ การดูแลจัดการกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวิเคราะห์อาหารการควบคุมและประกันคุณภาพการวิจัย และงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

- วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ
- สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้ พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

5) ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ
- สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการกับข้อมูลต่างๆ อย่างเหมาะสม
- สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้อง และภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้และเหมาะสม

2. อธิบายกระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาความรู้หรือทักษะในข้อ 1

1) คุณธรรม จริยธรรม

- การเตรียมความพร้อมโดยการจัดอบรมเกี่ยวกับระเบียบวินัยคุณธรรมที่พึงปฏิบัติก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
- การนิเทศงานนักศึกษาสหกิจศึกษาอย่างน้อย 1 ครั้ง
- มอบหมายงาน กำหนดติดตามและควบคุมให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานประกอบการ

2) ความรู้

- เรียนรู้จากการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

3) ทักษะทางปัญญา

- การปฏิบัติงานจริงหรือการมอบหมายโจทย์ปัญหา
- การประชุมร่วมกันระหว่างพนักงานที่ปรึกษา อาจารย์นิเทศ และนักศึกษาเพื่อให้ได้ข้อมูลย้อนกลับ

4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- การปฏิบัติงานจริงเช่นเดียวกับพนักงานประจำ
- การเข้าร่วมกิจกรรมและปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กร

5) ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- การมอบหมายให้นำเสนอประสบการณ์การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
- การให้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น

3. วิธีการที่จะใช้ในการประเมินผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่เกี่ยวข้อง

1) คุณธรรม จริยธรรม

- การประเมินโดยสถานประกอบการ
- การประเมินโดยอาจารย์นิเทศก์
- การประเมินโดยรายงานการปฏิบัติงาน

2) ความรู้

- การประเมินโดยสถานประกอบการ
- การประเมินโดยอาจารย์ที่ปรึกษา
- การประเมินโดยรายงานการปฏิบัติงาน

3) ทักษะทางปัญญา

- การประเมินโดยสถานประกอบการ
- การประเมินโดยอาจารย์ที่ปรึกษา
- การประเมินจากโครงการที่ได้รับมอบหมาย

4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- การประเมินโดยสถานประกอบการ
- การประเมินโดยอาจารย์นิเทศก์

5) ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- การประเมินโดยสถานประกอบการ
- การประเมินโดยอาจารย์ที่ปรึกษา
- การประเมินจากโครงการที่ได้รับมอบหมาย

หมวดที่ 4 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายโดยทั่วไปของประสบการณ์ภาคสนามหรือคำอธิบายรายวิชา

นักศึกษาจะฝึกงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ ในหน่วยงานธุรกิจบริการอาหารไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ เพื่อให้เกิดความชำนาญและความมั่นใจในตนเองก่อนจะประกอบอาชีพจริงเมื่อจบการศึกษา นักศึกษาจะได้รับปัญหาหรือหัวข้อวิจัยที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร หรือ การจัดการในโรงงานอาหาร เพื่อฝึกทาวิจัย โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาและ/หรือผู้เกี่ยวข้องในหน่วยงานดังกล่าวเป็นผู้ให้คำปรึกษา นักศึกษาจะต้องค้นคว้าข้อมูล วางแผนการทดลอง สืบค้นโครงงานวิจัย และส่งรูปเล่มและนำเสนอผลงานต่อกรรมการโครงการสหกิจศึกษาเมื่อสิ้นสุดการวิจัย

2. กิจกรรมของนักศึกษา

- นักศึกษาเลือกสถานประกอบตามความถนัดหรือที่สนใจ
- ปฐมนิเทศนักศึกษาก่อนออกฝึกงาน
- นักศึกษาทำงานจริงในสถานประกอบการ ระยะเวลา 16 สัปดาห์
- นักศึกษารายงานผลการทำงานแก่อาจารย์นิเทศ
- นักศึกษาจัดทำรายงานการทำงานประจำวันเสนอต่ออาจารย์นิเทศและพี่เลี้ยง

3. รายงานหรืองานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

- รายงานสิ่งการทำงานประจำวัน
- โครงการที่ทำร่วมกับสถานประกอบการ

4. การติดตามผลการเรียนรู้การฝึกประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา

- อาจารย์ที่ปรึกษาไปนิเทศในสถานประกอบการ พร้อมกับสอบถามข้อมูลของนักศึกษาจากพี่เลี้ยง
- ตรวจสอบรายงานประจำวันที่นักศึกษาทำ

5. หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานพี่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ดูแลกิจกรรมในภาคสนาม

- มีหน้าที่ดูแลและให้คำแนะนำในการปฏิบัติงานของนักศึกษา
- มีหน้าที่ดูแลและให้คำปรึกษาในโครงการที่นักศึกษาทำ

6. หน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศก์

- จัดปฐมนิเทศนักศึกษาก่อนไปฝึกประสบการณ์
- ไปนิเทศนักศึกษา เพื่อให้คำแนะนำในการทำงานและช่วยแก้ไขปัญหา
- ตรวจรายงานและประเมินผลการฝึกประสบการณ์

7. การเตรียมการในการแนะแนวและช่วยเหลือนักศึกษา

มีคณะกรรมการวิชาสหกิจศึกษา ให้คำปรึกษาและคำแนะนำนักศึกษา

8. สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุนที่ต้องการจากสถานที่ที่จัดประสบการณ์ภาคสนาม/ สถานประกอบการ

- ที่พัก ในกรณีที่สถานประกอบการอยู่ไกล
- การเดินทาง นักศึกษาเดินทางปฏิบัติงานที่สถานประกอบการด้วยตนเอง หรือมีรถรับส่ง พนักงานของสถานประกอบการ นักศึกษาก็จะเดินทางไปกลับรถของสถานประกอบการ
- วัสดุอุปกรณ์สนับสนุนการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม ใช้งบของสถานประกอบการที่จัดหาไว้ให้

หมวดที่ 5 การวางแผนและการเตรียมการ

1. การกำหนดสถานที่ฝึกปฏิบัติการภาคสนาม

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชากำหนดขอบเขตและติดต่อสถานประกอบการ

- ที่ประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับดำเนินการด้านธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร ธุรกิจบริการด้านอาหาร และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง
- ที่มีโครงการให้นักศึกษาได้ทำร่วมกับสถานประกอบการ

2. การเตรียมนักศึกษา

จะมีการเตรียมนักศึกษาก่อนออกฝึกงาน โดยการจัดปฐมนิเทศเพื่อให้ความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับการติดต่อ การปฏิบัติตัว การมีมนุษยสัมพันธ์ การวางตัวในการฝึกงานเป็นพนักงานขององค์กรวิชาชีพ ภายนอก การปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมขององค์กรสำหรับด้านความรู้

3. การเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศก์

กำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาตามความถนัดในสาขาวิชา

4. การเตรียมพนักงานพี่เลี้ยงในสถานที่ฝึก

ประสานงานกับสถานประกอบการให้จัดหาพนักงานที่มีประสบการณ์เป็นพนักงานพี่เลี้ยง

5. การจัดการความเสี่ยง

มีการจัดเตรียมสถานประกอบการสำรอง กรณีสถานประกอบการที่ตกลงรับนักศึกษาเข้าฝึกงานแล้วมีการเปลี่ยนแปลงการรับนักศึกษาอย่างกะทันหัน

หมวดที่ 6 การประเมินนักศึกษา

1. หลักเกณฑ์การประเมิน

การประเมินในรายวิชานี้ประกอบด้วย 2 ส่วน ส่วนที่ 1 ประเมินจากสถานประกอบการ 60% และอาจารย์ที่ปรึกษาและ อาจารย์นิเทศ 40% สำหรับส่วนอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์นิเทศประกอบด้วย

1. ส่งเอกสารครบ 10 %
2. รายงาน 15 %
3. การนำเสนอ 15 %

2. กระบวนการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

ใช้วิธีการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา รายงาน และโครงการที่นักศึกษาจัดทำในระหว่างการฝึกประสบการณ์

3. ความรับผิดชอบของพนักงานพี่เลี้ยงต่อการประเมินนักศึกษา

พนักงานพี่เลี้ยงต้องสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาว่ามีการพัฒนาในทางที่ดีขึ้น

4. ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบประสานภาคสนามต่อการประเมินนักศึกษา

อาจารย์ที่ดูแลนักศึกษาฝึกงาน ต้องเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งหมดของนักศึกษาจากสถานประกอบการ ตลอดจนการตรวจรายงานของนักศึกษาในการเก็บรวบรวมข้อมูลของนักศึกษาเป็นรายบุคคล

5. การสรุปผลการประเมินที่แตกต่าง

หากการประเมินมีความแตกต่างระหว่างอาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมภาคสนาม กับพนักงานพี่เลี้ยงของสถานประกอบการ ควรจะได้มีการประชุมร่วมกันระหว่างอาจารย์และพนักงานของสถานประกอบการ เพื่อร่วมกันหาข้อสรุป เพื่อจะได้ผลการประเมินที่เห็นพ้องต้องการของทั้งสองฝ่าย

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

1. กระบวนการประเมินการฝึกประสบการณ์ภาคสนามจากผู้เกี่ยวข้องต่อไปนี้

1.1 นักศึกษา

นักศึกษาควรมีส่วนร่วมในการประเมินสถานประกอบการว่าเป็นองค์กรที่สามารถให้ประสบการณ์แก่นักศึกษาหรือไม่ และสถานประกอบการนั้นประกอบกิจกรรมตรงกับที่นักศึกษาเรียนมาหรือไม่

1.2 พนักงานพี่เลี้ยงหรือผู้ประกอบการ

มีส่วนร่วมในการประเมินนักศึกษาที่ไปฝึกงานว่ามีความรู้ที่เกี่ยวกับสาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารหรือไม่

1.3 อาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมภาคสนาม

ประเมินว่าสถานประกอบการมีความเหมาะสมสำหรับนักศึกษาในการให้ความรู้ และประสบการณ์หรือไม่

2. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง

รวบรวมปัญหา ข้อเสนอแนะ และวิธีแก้ไข นำมาปรับปรุงสำหรับการดำเนินงานครั้งต่อไป