



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ คณะเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชา เทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร (พ.ศ. 2568) วิชาชีพ ฉบับปีพ.ศ. 2568

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FDT 151	พื้นฐานการตลาดและเศรษฐศาสตร์ทางอาหาร	1 (1-0-2)	
	(Fundamentals of Food Marketing and Economics)		
วิชาบังคับร่วม	-		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	2/2568		
กลุ่ม	01		
ประเภทของวิชา	<input type="checkbox"/> วิชาปรับพื้นฐาน <input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป <input checked="" type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ <input type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ดร.นิรชา แสงปรีชา	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ	<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์พีระพงษ์ สาคริก อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว ผศ.กิ่งกมล ตีลาจารุวรรณ ผศ.ดร. อติศักดิ์ นุชมี อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรืองวิชา อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรืองวิชา ดร.จณิสดา วรรณนะสานต์	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ <input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ	<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน		<input checked="" type="checkbox"/> ในที่ตั้ง	<input type="checkbox"/> นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	7 มกราคม 2569		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1) นักศึกษาสามารถอธิบายแนวคิดพื้นฐานของการตลาดและเศรษฐศาสตร์ทางอาหาร และบทบาทในการสร้างคุณค่าให้แก่ผู้บริโภค
- 2) นักศึกษาสามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและแนวโน้มตลาดอาหารที่สำคัญ เช่น ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารฮาลาล และตลาดอาหารต่างประเทศ
- 3) นักศึกษาสามารถใช้ข้อมูลทางการตลาดเพื่อวางแผนกลยุทธ์การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเข้าถึงตลาดเป้าหมายและสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขัน
- 4) นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ต้นทุน จุดคุ้มทุน และการกำหนดราคา เพื่อประกอบการตัดสินใจทางธุรกิจอาหาร

2. คำอธิบายรายวิชา

ภาพรวมของการตลาดและกระบวนการทางการตลาด การเข้าใจในทางตลาดและการสร้างคุณค่าให้แก่ผู้บริโภค การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาดของอาหารที่น่าสนใจ เช่น ตลาดอาหารฮาลาล ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ ตลาดอาหารต่างประเทศ เป็นต้น การใช้ข้อมูลสำคัญทางการตลาดเพื่อวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดในการเข้าถึงตลาดเป้าหมายและสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขัน แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น แนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและการกำหนดราคา การประเมินทางด้านเศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์อาหาร

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี1.....ชั่วโมง/สัปดาห์

e-mail : neeracha.s@rsu.ac.th

ห้องทำงาน 5-250 ตามเวลาให้เข้า

อื่น ระบุ :

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs):

- 1) รู้และเข้าใจการตลาดและกระบวนการตลาด สามารถสร้างคุณค่าแก่ผู้บริโภคได้
- 2) สามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาดอาหาร และใช้ข้อมูลทางการตลาดเพื่อวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดในการเข้าถึงตลาดเป้าหมายและสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันได้
- 3) เข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น และแนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ
- 4) สามารถวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและการกำหนดราคาได้
- 5) สามารถประเมินทางด้านเศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์อาหารได้
- 6) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. ความเชื่อมโยงของ CLOs กับ PLOs

รายวิชานี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ดังนี้:

- PLO 1: ทฤษฎีพื้นฐานในสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีชีวภาพ การตลาด การบริหาร การเป็นผู้ประกอบการ เป็นต้น
- PLO 2: ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติในสาขาที่เกี่ยวข้องในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ

1. ความรู้

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา S(CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.9	รู้และเข้าใจการตลาดและกระบวนการตลาด สามารถสร้างคุณค่าแก่ผู้บริโภคได้	<ul style="list-style-type: none"> • บรรยายและให้ความรู้พร้อมยกกรณีศึกษา • การอภิปรายกลุ่มย่อย (Group Discussion) • การตั้งคำถามและตอบคำถามเพื่อกระตุ้นการคิดวิเคราะห์ 	<ul style="list-style-type: none"> • นักศึกษาร่วมทำกิจกรรมในชั้นเรียน • นักศึกษาสามารถยกตัวอย่างการสร้างคุณค่าแก่ผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารได้ • การทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัดในชั้นเรียน • นักศึกษาส่งงานภายในเวลาที่กำหนด
1.9	เข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น และแนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ	<ul style="list-style-type: none"> • บรรยายและให้ความรู้พร้อมยกกรณีศึกษา • การอภิปรายและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน • การฝึกคำนวณต้นทุนและวิเคราะห์กรณีตัวอย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> • นักศึกษาสามารถอธิบายแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์และต้นทุนเบื้องต้นได้ • การทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัดในชั้นเรียน • นักศึกษาส่งงานภายในเวลาที่กำหนด
1.9	สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้	<ul style="list-style-type: none"> • บรรยายเชิงบูรณาการความรู้ด้านการตลาดและเศรษฐศาสตร์ 	<ul style="list-style-type: none"> • นักศึกษาสามารถเสนอแนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่าง

		<ul style="list-style-type: none"> ● การทำกิจกรรมกลุ่มเพื่อระดมความคิด (Brainstorming) ● การวิเคราะห์แนวคิดผลิตภัณฑ์จากตัวอย่างจริงในอุตสาหกรรมอาหาร 	<p>เหมาะสม</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การนำเสนอผลงานกลุ่มหรือรายงานสั้น ● การประเมินจากผลงานที่ส่งตามเกณฑ์ที่กำหนด
--	--	--	--

2. ทักษะ

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.6	สามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาดอาหาร และใช้ข้อมูลทางการตลาดเพื่อวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดในการเข้าถึงตลาดเป้าหมายและสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันได้	<ul style="list-style-type: none"> ● บรรยายพร้อมยกตัวอย่างสถานการณ์จริงในอุตสาหกรรมอาหาร ● การอภิปรายกลุ่ม (Group Discussion) เพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาดอาหาร ● การมอบหมายกิจกรรมให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลทางการตลาดจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย 	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาสามารถแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและอภิปรายร่วมกับผู้อื่นได้ ● นักศึกษาสามารถเชื่อมโยงข้อมูลทางการตลาดเพื่อการตัดสินใจได้ ● ประเมินจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม การอภิปราย และงานที่ได้รับมอบหมาย
2.6	เข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น และแนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ	<ul style="list-style-type: none"> ● บรรยายแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์และต้นทุนเบื้องต้น พร้อมตัวอย่างกรณีศึกษา ● มีการนำเสนองานหน้าชั้นเรียนและอภิปรายเชิงสถานการณ์ 	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษาสามารถแสดงออกถึงความเป็นผู้นำ การมีส่วนร่วม และการทำงานเป็นทีม ● ประเมินจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม การอภิปราย และงานที่ได้รับมอบหมาย

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.6	สามารถวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและ การกำหนดราคาได้	<ul style="list-style-type: none"> บรรยายแนวคิดต้นทุน และการกำหนดราคา พร้อมตัวอย่างจาก อุตสาหกรรมอาหาร การฝึกคำนวณต้นทุน และการตั้งราคาจาก กรณีศึกษา การอภิปรายร่วมกัน เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อ การกำหนดราคา ผลิตภัณฑ์อาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> นักศึกษาสามารถ คำนวณต้นทุนและ กำหนดราคาผลิตภัณฑ์ ได้อย่างเหมาะสม นักศึกษาสามารถอธิบาย เหตุผลในการกำหนด ราคาได้ ประเมินจากการมีส่วน ร่วมในกิจกรรม การ อภิปราย และงานที่ ได้รับมอบหมาย
2.6	สามารถประเมินทางด้าน เศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์ อาหารได้	<ul style="list-style-type: none"> บรรยายหลักการ ประเมินทาง เศรษฐศาสตร์ของ ผลิตภัณฑ์อาหาร กิจกรรมกลุ่มเพื่อ ประเมินความเหมาะสม ของผลิตภัณฑ์ในเชิง เศรษฐศาสตร์ 	<ul style="list-style-type: none"> นักศึกษาสามารถ ประเมินความคุ้มค่าทาง เศรษฐศาสตร์ของ ผลิตภัณฑ์อาหารใน เบื้องต้นได้ ประเมินจากการมีส่วน ร่วมในกิจกรรม การ อภิปราย และงานที่ ได้รับมอบหมาย

ตารางแสดงความรับผิดชอบของ CLOs ต่อ PLOs (✓ = ความสัมพันธ์หลัก/รับผิดชอบหลัก)

Course Learning Outcomes	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4
CLO 1: ู้และเข้าใจการตลาดและกระบวนการตลาด สามารถสร้างคุณค่าแก่ผู้บริโภคได้	✓			
CLO 2: สามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาด อาหาร และใช้ข้อมูลทางการตลาดเพื่อวางแผนกลยุทธ์ทาง การตลาดในการเข้าถึงตลาดเป้าหมายและสร้างความ ได้เปรียบเชิงแข่งขันได้		✓		
CLO 3: เข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น	✓	✓		

และแนวความคิดเกี่ยวกับต้นทุนเพื่อการตัดสินใจ				
CLO 4: สามารถวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและการกำหนดราคาได้		✓		
CLO 5: สามารถประเมินทางด้านเศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์อาหารได้		✓		
CLO 6: สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้	✓			

2. ความสอดคล้อง Course Learning Outcome (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ

รายวิชานี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ดังนี้:

ความรู้ 1.9 ทฤษฎีพื้นฐานในสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีชีวภาพ การตลาด การบริหาร การเป็นผู้ประกอบการ เป็นต้น

ทักษะ 2.6 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติในสาขาที่เกี่ยวข้องในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	ภาพรวมของวิชาอาหารกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ	<ul style="list-style-type: none"> • แนะนำรายวิชา • แนะนำรูปแบบการเรียนการสอน และแจ้งกติกาการอยู่ร่วมกัน • แนะนำอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการเรียน • Ice-breaking + แชร่มืออาหารกับ Climate Change สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> • เอกสารการนำเสนอ • แผนการสอน Course Syllabus 	3	ดร.นิรชา แสงปรีชา
2	ผลกระทบของ Climate Change ต่อวัตถุดิบอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> • บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ • ยกตัวอย่าง Case Study เช่น ภัยแล้ง/น้ำท่วม ว่าส่งผลต่อวัตถุดิบอาหารอย่างไร สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> • เอกสารการนำเสนอ 	3	อ.ประนต มณีอินทร์
3	แนวโน้มการบริโภคและการเลือกซื้ออาหารในปัจจุบัน	<ul style="list-style-type: none"> • บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ • ทำ Survey และวิเคราะห์ผลพฤติกรรมของผู้บริโภค สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> • เอกสารนำเสนอ 	3	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรืองวิชา
4	หลักการบริโภคอาหารอย่างยั่งยืน (Sustainable Diets)	<ul style="list-style-type: none"> • บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ • ทำกิจกรรมออกแบบเมนูอาหารรักษ์โลก (Sustainable Eating Plan) 	3	ดร.นิรชา แสงปรีชา

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		สื่อการสอน ● เอกสารนำเสนอ		
5	ผลกระทบต่อด้านสุขภาพจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศต่ออาหารและการบริโภค	● บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ ● ทำกิจกรรมเกี่ยวกับ Climate Change & Health through Food สื่อการสอน ● เอกสารนำเสนอ	3	ดร.พิชญา โปธิบุษ
6	อาหารฟังก์ชันและอาหารเพื่อสุขภาพ	● บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ ● ทำกิจกรรมทดลองออกแบบผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ	3	ดร.พิชญา โปธิบุษ
7	บทบาทของวัตถุดิบอาหารในการลดการสูญเสียและยืดอายุอาหาร	● บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ ● วิเคราะห์ฉลากอาหาร	3	ดร.นිරชา แสงปรีชา
พักระหว่างเทอม (TERM BREAK)				
8	อาหารทดแทนและโปรตีนทางเลือก	บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ สื่อการสอน ● เอกสารนำเสนอ	3	รศ. ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล
9	เทคโนโลยีการผลิตอาหารในปัจจุบันและอนาคต	● บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ ● ค้นหาตัวอย่างเทคโนโลยีการผลิตอาหารใหม่ ๆ สื่อการสอน ● เอกสารนำเสนอ	3	ผศ.ชฤต อภิสิทธิ์วงศ์
10	Carbon Footprint และการแปรรูปอาหารที่เป็นมิตรต่อ	● บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการ	3	ดร.นිරชา แสงปรีชา

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
	สิ่งแวดล้อม	เรียนรู้ <ul style="list-style-type: none"> คำนวณ Carbon Footprint ของเมนูอาหาร สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> เอกสารนำเสนอ 		
11	การจัดการของเสียและเศษอาหารเพื่อความยั่งยืน	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ ยกตัวอย่างแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่จากเศษอาหาร สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> เอกสารนำเสนอ 	3	ดร.ณัฐ เทพหัตถ์
12	บรรจุภัณฑ์และฉลากอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ survey ฉลาก/บรรจุภัณฑ์รักษ์โลก สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> เอกสารนำเสนอ 	3	ดร.นिरชา แสงปรีชา
13	แนวคิดธุรกิจอาหารและการลงทุนเบื้องต้นภายใต้ Climate Change	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ นำเสนอไอเดียธุรกิจอาหารยั่งยืน 	3	อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว
14	Soft Power ของอาหารไทยกับความยั่งยืน	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ ออกแบบ concept อาหารไทยสู่ระดับโลก 	3	ดร.นिरชา แสงปรีชา
15	อาหารในอนาคตและความท้าทายด้านสภาพภูมิอากาศ	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ทำกิจกรรมในชั้นเรียน และสรุปสาระสำคัญของการเรียนรู้ Reflection & Peer Review: สิ่งที่ฉันเรียนรู้และสิ่งที่จะ 	3	ดร.นिरชา แสงปรีชา

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		เปลี่ยนแปลง		
	รวม		45	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	ลำดับที่ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
2.1.1, 2.2.1, 2.2.2	<ul style="list-style-type: none"> การศึกษาค้นคว้า การมีส่วนร่วม การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การทำกิจกรรม และงานมอบหมาย เก็บคะแนนย่อย 	ตลอดภาคการศึกษา	60%
2.1.1, 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> นำเสนอผลงานสร้างสรรค์ รายงานกลุ่มเดี่ยว 	ตลอดภาคการศึกษา	30%
2.3.1, 2.3.2, 2.4	<ul style="list-style-type: none"> ตรงต่อเวลา จริยธรรม 	ตลอดภาคการศึกษา	10%
รวม			100%

3. ความสอดคล้อง Course Learning Outcome (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้

CLOs	1.ความรู้		2.ทักษะ		3.จริยธรรม			4.ลักษณะบุคคล
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1
CLO 1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศต่อวัตถุดิบอาหาร เทคโนโลยีการผลิต และการบริโภคอาหารอย่างยั่งยืน	✓	✓						
CLO 2 สามารถสืบค้นข้อมูลวิเคราะห์แนวโน้มและเชื่อมโยงข้อมูลจากแหล่งต่างๆ เพื่อประเมินผลกระทบของ Climate Change ต่ออาหารได้อย่างมีเหตุผล			✓					
CLO 3 สามารถแลกเปลี่ยน				✓				

CLOs	1.ความรู้		2.ทักษะ		3.จริยธรรม			4.ลักษณะบุคคล
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1
ความคิดเห็น ทำงานเป็นทีม และนำเสนอแนวทางการ พัฒนาอาหารเพื่อความยั่งยืน ได้อย่างสร้างสรรค์								
CLO 4 มีจิตสำนึกต่อ สิ่งแวดล้อม เคารพความ แตกต่างและแสดงพฤติกรรมที่ รับผิดชอบต่อสังคมในการ บริโภคและพัฒนาอาหารอย่าง ยั่งยืน					✓	✓		✓

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน วิชา RSU178 อาหารกับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Food and Climate Change) คณะเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2021). Climate Change and Food Security: Risks and Responses. FAO Publishing, Rome.

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2565). รายงานสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของประเทศไทย. กรุงเทพฯ: กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- องค์การสหประชาชาติ (UN) Climate Action Portal แหล่งข้อมูลเกี่ยวกับผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศต่อภาคเกษตรและอาหาร รวมถึงแนวทางการดำเนินงานด้านความยั่งยืนในระดับโลก
- องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) รายงานและฐานข้อมูลเกี่ยวกับ Climate-Smart Agriculture, Sustainable Diets, Food Security and Nutrition

- สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (สผ.) รายงานสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของประเทศไทย และแนวทางการลดผลกระทบต่อภาคเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร
- ข่าว บทความทางวิชาการและงานวิจัยจากสื่อต่าง ๆ ด้านนวัตกรรมอาหารและการบริโภคอย่างยั่งยืน (ออฟไลน์ และ ออนไลน์)

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการวิชาโดยนักศึกษา

- การประเมินประสิทธิภาพการสอน โดยนักศึกษา
- แบบประเมินกระบวนการวิชา
- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสะท้อนคิด จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- ข้อเสนอแนะผ่านช่องทางออนไลน์ ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

- แบบประเมินผู้สอน
- สะท้อนโดยนักศึกษา
- ผลการสอบ
- การทวนสอบผลประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
- การประเมิน โดยคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ
- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. กระบวนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนการวิชาของนักศึกษา

- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบรายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม
- การทวนสอบการให้คะแนนการตรวจผลงานของนักศึกษาโดยกรรมการประจำภาควิชาและคณะ
- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์ หรือผู้ทรงคุณวุฒิอื่น ๆ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนการวิชา

- ปรับปรุงกระบวนการวิชาในแต่ละปี ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบตามข้อ 4
- ปรับปรุงกระบวนการวิชาในแต่ละปี ตามผลการประเมินผู้สอน โดยนักศึกษา