



รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยรังสิต

วิทยาลัย/คณะ/ภาควิชา คณะเทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชา สาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

FIB 395 การค้นคว้าอิสระ 2 (Independent Study)

2. จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

2(0-6-3)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร

ประเภทของรายวิชา

- ☐ วิชาบังคับในหมวดวิชาเฉพาะ: วิชาพื้นฐานวิชาชีพ
☒ วิชาบังคับในหมวดวิชาเฉพาะด้าน: ข. วิชาโครงการ
☐ วิชาเลือกเสรีในหมวดวิชาเลือกเสรี

4. ผู้รับผิดชอบวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา อ. ฐานวีร์ ลอยแก้ว

อาจารย์ผู้สอน และที่ปรึกษา

ผศ.ดร.วราพร ลักษณะลม้าย

ผศ.วนิดา ไชศิริพันธุ์

ผศ.กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ

อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว

5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/2567 ชั้นปีที่เรียน ☐ ปีที่ 1 ☐ ปีที่ 2 ☒ ปีที่ 3 ☐ ปีที่ 4

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน วิชาบังคับก่อน : FIB 394 การค้นคว้าอิสระ 1

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

8. สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งสุดท้าย วันที่ 9 ธันวาคม 2567

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

นักศึกษาลงมือทำการทดลองตามแนวคิดด้านธุรกิจ หรือ การจัดการ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร และผ่านการอนุมัติจากคณะ ภายใต้การควบคุมดูแลจากอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยนั้น และส่งรูปเล่มฉบับสมบูรณ์เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

(1) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถลงมือปฏิบัติงานวิจัยตามโครงร่างวิจัยที่ผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการโครงการพิเศษแล้ว

(2) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเขียนรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ได้อย่างถูกต้อง
หลังเรียนจบวิชานี้แล้ว ผู้เรียนสามารถ

(1) มีทักษะในการวางแผนการทดลองและการทำวิจัย

(2) เขียนรายงานโครงการวิจัยได้อย่างถูกต้อง

(3) จัดทำรายงานวิจัยในรูปแบบ e-book

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษาเกิดการเรียนรู้การทำงานวิจัย การทดลองประกอบธุรกิจ และรูปแบบการเขียนรายงานวิจัยในรูปแบบ e-book

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

นักศึกษาลงมือทำการทดลองตามแนวคิดด้านธุรกิจ หรือ การจัดการ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร และผ่านการอนุมัติจากคณะ ภายใต้การควบคุมดูแลจากอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยนั้น และส่งรูปเล่มฉบับสมบูรณ์เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

Students carry out the research according to their concept of business or management of food industry with the approval of the faculty under the supervision of an appointed advisor; the project report must be written in the style of a formal thesis and submitted by the end of the semester.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	ให้คำปรึกษา (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม/การ ฝึกงาน (ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมงต่อสัปดาห์)
-	พบอาจารย์ที่ปรึกษา กลุ่ม ตามวันและ เวลาที่นัดหมาย	การพัฒนาและดำเนินการ โครงการ/นวัตกรรม/วิจัย เทคโนโลยีอาหาร โดยการปรึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา นำเสนอ ผลการวิจัยรวม 90 ชั่วโมง	3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ รวม 45 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
3 ชั่วโมง/สัปดาห์

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลและ/ หรือรายกลุ่ม (เฉพาะรายที่ต้องการ)โดยนักศึกษานัด
พบอาจารย์ล่วงหน้า โดยติดต่อทางโทรศัพท์, e-mail, Zoom หรือ Line

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนในกลุ่มมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่มุ่งหวัง

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ ที่ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรม	- มีวินัยต่อการทำปฏิบัติงานวิจัยได้ตาม แผนงานที่วางไว้ - รายงานการศึกษา การนำเสนอ ความก้าวหน้า	ตลอดภาค การศึกษา	10%
2. ความรู้ 3. ทักษะทางปัญญา	- การเขียนรายงานผลการวิจัยการศึกษา การค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์อย่างถูกต้อง รายงาน - การประยุกต์ใช้แนวความคิด และปฏิบัติ ในขั้นตอนของการทดสอบตลาด - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในกลุ่ม - มีทักษะในการปฏิบัติการวิจัยอย่างมี ระเบียบแบบแผน - ประเมินจากการให้คะแนนความก้าวหน้า และการให้คะแนนการสอบโครงการวิจัย ของกรรมการสอบโครงการพิเศษ	ตลอดภาค การศึกษา	30%

	- ผลการทดสอบตลาด		
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- สามารถปฏิบัติโครงการวิจัยได้ลุล่วงตามเวลาที่วางแผนไว้ - คะแนนจากการรายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัย - การประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่มพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม - การออกทดสอบตลาด	ตลอดภาคการศึกษา	20%
5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- การนำเสนอในชั้นเรียนในการนำเสนอความก้าวหน้า และการนำเสนอผลงานฉบับสมบูรณ์ - ประเมินจากการจัดทำรูปเล่มโครงการวิจัยในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์	7 15	20% 20%

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการเรียนรู้ (Course outline) วันอังคาร 09.00-11.50 น. ห้อง 5/1-202

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1-6	ดำเนินงานวิจัยตามหัวข้อการค้นคว้าอิสระที่นักศึกษาได้ผ่านการนำเสนอในที่ประชุมคณะกรรมการสอบแล้ว	21	ปฏิบัติการ	อาจารย์ที่ปรึกษา
7	สอบความก้าวหน้าในการดำเนินงานวิจัย	3	นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน	คณะกรรมการสอบโครงการค้นคว้าอิสระ
สัปดาห์ที่ 8 พักระหว่างเทอม (Term Break)				
9-10	ดำเนินงานวิจัยตามหัวข้อการค้นคว้าอิสระที่นักศึกษาได้ผ่านการนำเสนอในที่ประชุมคณะกรรมการสอบแล้ว (ต่อ) พร้อมทำการทดสอบตลาด ร่วมกับรายวิชา FLB443	21	ปฏิบัติการ	อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการค้นคว้าอิสระ
11,12,13,14	ทดลองตลาด	12	ปฏิบัติการ	อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ประจำวิชา

15	สรุปงาน ส่งเล่ม	3	ปฏิบัติการ	อาจารย์ที่ปรึกษา
16	นำเสนอผลการวิจัยที่ได้ศึกษาทั้งหมดต่อ คณะกรรมการสอบโครงการค้นคว้าอิสระ	6	การนำเสนองานหน้าชั้นเรียน	คณะกรรมการสอบ โครงการค้นคว้าอิสระ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

การประเมิน	งานที่จะใช้ประเมินผู้เรียน	สัปดาห์ที่กำหนด	สัดส่วนของการประเมิน
ความรู้ที่นักศึกษาได้รับ	ประเมินจากความถูกต้องสมบูรณ์ของ ผลงานวิจัยและแผนธุรกิจ	1-15	20%
	ผลการทดสอบตลาด	10-15	30%
ความคิด / วิเคราะห์	การนำเสนอโครงการวิจัยผ่าน คณะกรรมการ	7 15	20%
คุณธรรม / จริยธรรม	ความรับผิดชอบ การตรงต่อเวลา	1 - 14	10%
ด้านสื่อสารสนเทศ	การจัดทำรูปเล่มโครงการวิจัยในรูปแบบ และ สื่อการนำเสนอ	7 15	20%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

- ตำราและเอกสารหลัก-
- เอกสารและข้อมูลสำคัญ
- เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- (1) แบบประเมินผู้สอน และ แบบประเมินรายวิชา
- (2) แบบสอบถามความพอใจของนักศึกษาต่อการเรียนวิชานี้

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน -

3. การปรับปรุงการสอน -

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

5. การดำเนินการทบทวน และการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามผลการสัมมนาการจัดการเรียนการสอน