



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ ภาควิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT222	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร	1	(1-0-2)
	(Food Product Development and Quality Control)		
	CAL222 ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและควบคุม	2	(0-4-2)
	คุณภาพอาหาร		
วิชาบังคับร่วม	(Food Product Development and Quality Control Operations)		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	1/2568		
กลุ่ม	01, 02, 03		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาศึกษาทั่วไป		
	☒ วิชาเฉพาะ		
	☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธุ์	อาจารย์ประจำ	
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธุ์	☒ อาจารย์ประจำ	☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง	☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	9 มกราคม 2569		

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน (เขียนเฉพาะไม่เป็นไปตามแผน)

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอน เกิน 25%	การดำเนินการเพื่อการปรับปรุงการสอน
ไม่มี				

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตาม แผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการ เรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางชดเชย
ไม่มี		

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

3.1 ประสิทธิภาพการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ 5 ด้าน

การเรียนรู้ด้าน : คุณธรรม จริยธรรม						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม	- อาจารย์กระทำตนเป็นตัวอย่าง และให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ เพื่อที่จะสามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคมต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง - ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	✓			
1.5	มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบ	- อาจารย์กระทำตนเป็นตัวอย่าง โดยการแสดงออกถึงทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานบริการ	✓			

	วิชาชีพรวมถึง เข้าใจถึงบริบท ทางสังคมของ วิชาชีพ เทคโนโลยีใน แต่ละสาขา ตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจ มี ความภาคภูมิใจ และมี แรงจูงใจให้เกิดทัศนคติที่ ดีต่อวิชาชีพ - กำหนดหัวข้อตาม สถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับ จรรยาบรรณวิชาชีพ ทางด้านอาหารการพูดคุย กับนักศึกษา และ สอดแทรกในหัวข้องาน กลุ่มให้ตระหนักถึง จรรยาบรรณวิชาชีพ ทางด้านอาหาร				
--	---	--	--	--	--	--

การเรียนรู้ด้าน : ความรู้						
●	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอน ที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
2.2	มีความรู้และ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ หลักการที่ สำคัญ ทั้งใน เชิงทฤษฎีและ ปฏิบัติ ใน เนื้อหาของ สาขาวิชาเฉพาะ ด้านทาง เทคโนโลยี	- ใช้การบรรยายในชั้น เรียน การสนทนา และให้ ฝึกจากการนำมาเสนอ หน้าชั้นเรียน การทวน สอบความเข้าใจในชั้น เรียนเป็นระยะ ๆ ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะทางปัญญา						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
3.5	สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ	- จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนแบบ ค้นคว้าด้วยตนเอง ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายโดยใช้เทคโนโลยี	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
4.4	รู้จักบทบาทหน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงาน	- มอบหมายให้ทำงานกลุ่ม เพื่อให้มีบทบาทของตนเองในการทำงานกลุ่ม และมีการประสานงานกับกลุ่มอื่น	✓			

ร่วมกับผู้อื่นทั้ง ในฐานะผู้นำ และผู้ตามได้ อย่างมี ประสิทธิภาพ สามารถวางตัว ได้อย่าง เหมาะสมกับ ความ รับผิดชอบ และ มีความรัก องค์กร					
---	--	--	--	--	--

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
●	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของวิธีสอน ที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
5.4	มีทักษะในการ สื่อสาร การนำเสนอ ข้อมูลทั้งทาง วาจาและลาย ลักษณ์อักษร และการสื่อ ความหมายการ เลือกใช้สื่อใน การนำเสนอที่ เหมาะสม	- การบรรยายในชั้นเรียน และฝึกทักษะทางการ ทางการสื่อสาร การพูด รวมไปถึงการแสดงออก ทางภาษาการได้อย่าง เหมาะสม - มอบหมายงานให้มีการ นำเสนอข้อมูลทั้ง ทาง วาจา และลายลักษณ์ อักษร	✓			

3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

มาตรฐานการอุดมศึกษาด้าน ผลลัพธ์ผู้เรียน	ผลการดำเนินการ	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
1. บุคคลผู้เรียนรู้ (Learner Person)	มีความมุ่งมั่นให้นักศึกษาเป็นผู้มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต พร้อมเผชิญความเปลี่ยนแปลง และมีความเป็นผู้นำ เพื่อสร้างสัมมาอาชีพที่ดีต่อตนเอง ครอบครัว และสังคม	
2. ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Innovative Co-Creator)	มีความมุ่งมั่นให้นักศึกษาสามารถแก้ไขปัญหาสังคม โดยการบูรณาการข้ามศาสตร์ สร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่า และเป็นผู้ประกอบที่เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลก	
3. ความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	มีความมุ่งมั่นให้นักศึกษาลำเลียงด้านการกระทำในสิ่งที่ผิด ร่วมมือเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนาที่ยั่งยืน ขจัดความขัดแย้งและสร้างสันติสุขในสังคมไทย และประชาคมโลก	

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- | | | |
|--|----|----|
| 1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) | 64 | คน |
| 2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา | 64 | คน |
| 3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) | 0 | คน |
| 4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F) | 0 | คน |
| 5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ | 64 | คน |
| 6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด) | | |

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	20	31.3
B+	23	35.9
B	8	12.5
C+	9	14.1
C	1	1.6

D+	1	1.6
D	1	1.6
F	1	1.6
I	0	0
IP	0	0
รวม	64	64

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

-ไม่มี-

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

ระบุความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 หมวด 5 ข้อ 2

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	

7. สรุปผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
- การตั้งคำถามปลายเปิดและปลายปิดในชั้นเรียน	- นักศึกษาร้อยละ 90 สามารถตอบคำถามได้
- การทดสอบย่อยในชั้นเรียน	- นักศึกษาทั้งหมดสอบผ่านการทดสอบย่อย
- การสอบปลายภาค	- นักศึกษาทั้งหมดสอบผ่านตามเกณฑ์

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

อุปสรรคในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

-ไม่มี-

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

-ไม่มี-

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

-ไม่มี-

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

-ไม่มี-

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ปีการศึกษา ที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
สืบค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมจากงานวิจัย	นักศึกษาได้ทราบถึงเทรนด์ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการควบคุมคุณภาพด้านอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นปัจจุบันและทันสมัย

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

มีการปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
สืบค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมจากงานวิจัย	ก่อนเปิดเรียนเทอม 1/2569	อ.วัลลภา โพธิาสินธุ์

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

-ไม่มี-

.....
(นางสาววัลลภา โพธิาสินธุ์)

อาจารย์ผู้สอน

วันที่ 9 เดือน มกราคม พ.ศ. 2569