



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ เทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2568

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FDT101	เทคโนโลยีอาหารสำหรับการดำรงชีวิต	3	(3-0-6)
	(Food Technology for Living)		
วิชาบังคับร่วม	-		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	1/2568		
กลุ่ม	01,02,03		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☐ วิชาเฉพาะ ☒ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์ ผศ.ดร.ธฤต อภิสิทธิ์วงศ์ ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์ รศ.ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล ดร.ณัฐ เทพหัตถ์ ผศ.กิ่งกมล ตีลาจารย์วรรณ ดร.พิชญ์ โปธิษฐ ดร.ณัฐพงษ์ ปรีชาพันธ์ ดร.นันทา แสงปรีชา อาจารย์ฐานวีร์ ลอยแก้ว อาจารย์ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรืองวิชา	☒ อาจารย์ประจำ ☒ ☐	
อาจารย์ผู้สอน		อาจารย์ประจำ	อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	6-303B , 6-304B , 6-305B	☒ ในที่ตั้ง	☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	4 สิงหาคม 2568		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

วัตถุประสงค์ของรายวิชา

2.1 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงกระบวนการเปลี่ยนแปลงรวมทั้งโครงสร้างพื้นฐานและองค์ประกอบของอาหารที่มีผลต่อการแปรรูป รวมทั้งหลักการถนอมอาหารและการเก็บรักษาอาหารประเภทต่างๆ

2.2 เพื่อให้ศึกษานุกกับอาหารที่ทำด้วยตนเองและวิชานี้จะไม่เน้นทฤษฎีที่ลึกซึ้งมากเกินไป แต่จะเน้นการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเลือกซื้อหรือรู้จักวิธีการเก็บรักษาผัก ผลไม้สดอยู่เสมอหรือบริโภคที่มีคุณค่าทางโภชนาการ

2. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการเบื้องต้นในการถนอมอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ ได้แก่ เนื้อสัตว์ นมและผลิตภัณฑ์นม ผักและผลไม้ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ไวน์และน้ำผลไม้ และความรู้เบื้องต้นทางเทคโนโลยีชีวภาพ และการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์กับอาหารในชีวิตประจำวัน เพื่ออธิบายการเปลี่ยนที่เกิดขึ้นกับอาหารดังกล่าว เนื่องจากโครงสร้างของอาหาร องค์ประกอบ และกระบวนการต่างๆ ทั้งนี้ผู้เรียนจะสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เช่นการรู้จักการเลือกซื้อเนื้อ หรือรู้จักวิธีการเก็บรักษาผักผลไม้ให้สดอยู่เสมอ รู้จักเลือกบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นต้น

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail : vanida.o@rsu.ac.th

☐ Facebook :

☒ Line : กลุ่มรายวิชา หรือส่วนตัว

☒ อื่น ระบุ พบได้ที่ ห้องพักชั้น 3 ตึก 5/1

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

1) CLO1 : อธิบายถึงหลักการเบื้องต้นในการถนอมอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ

2) CLO2: อธิบายถึงใช้ความรู้เบื้องต้นทางเทคโนโลยีชีวภาพ มาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

3) CLO3: มีทักษะวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์กับอาหารในชีวิตประจำวัน อธิบายการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับอาหารดังกล่าว

4) CLO4: มีระเบียบ วินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

5) CLO5: มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. ความรู้

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1	อธิบายถึงหลักการเบื้องต้นในการถนอมอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ	- สอนแบบบรรยาย - มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม	- ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย - ประเมินจากการสอบกลางภาค สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบ
2	อธิบายถึงความรู้เบื้องต้นทางเทคโนโลยีชีวภาพ มาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	บรรยาย	ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย

2. ทักษะ

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3	มีทักษะวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์กับอาหารในชีวิตประจำวันและอธิบายการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับอาหารดังกล่าว	สอนให้คิดวิเคราะห์ผ่านงานมอบหมายงานที่ส่งเสริมการฝึกทักษะในการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับอาหารในชีวิตประจำวัน	ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย

3. จริยธรรม

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4	มีระเบียบ วินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อนตนเองและสังคม	สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อนตนเองและ	สังเกตพฤติกรรมการทำงานจะต้องเป็นไปตามกำหนดเวลา เพื่อ

		สังคม สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงการ โดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ รับผิดชอบของตนเองในกลุ่ม	ฝึกให้นักศึกษา รับผิดชอบต่องาน สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นและมีความตรงต่อเวลา
--	--	--	--

4. ลักษณะบุคคล

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย	มอบหมายงานให้ส่งและนำเสนอตามเวลาที่กำหนด	- สังเกตพฤติกรรมและการส่งงานมอบหมาย - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1.1 แผนการสอนบรรยาย

วันที่	หัวข้อ	ผู้สอน
18,19,20 สิงหาคม 68	บทนำ ชี้แจงรายวิชา และการประเมินผลในรายวิชา	ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์
25,26,27 สิงหาคม 68	ผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง	ผศ.ดร.ชฤต อภิสิทธิ์วงศ์
1,2,3 กันยายน 68	กระบวนการผลิตสาโท จุลชีววิทยาของสาโท และข้าวมอลต์	รศ.ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล
8,9,10 กันยายน 68	ผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้	ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์
15,16,17	ประโยชน์จากข้าว	รศ.ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล

วันที่	หัวข้อ	ผู้สอน
กันยายน 68		
22,23,24 กันยายน 68	นมและผลิตภัณฑ์นม	อาจารย์ฐานวีร์ ลอยแก้ว
29,30 กันยายน 1 ตุลาคม 68	อาหารหมัก Probiotic	ดร.นันทา แสงปรีชา
	Term break 6-10 ตุลาคม	
20,21,22 ตุลาคม 68	ขนมขบเคี้ยว	ดร.ณัฐพงษ์ ปรีชาพันธ์
27,28,29 ตุลาคม 68	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ผศ.กมลกล ลีลาจารุวรรณ
3,4,5 พฤศจิกายน 68	หลักการแปรรูปอาหารและการเสื่อมเสียของอาหาร	อาจารย์ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรืองวิชา
10,11,12 พฤศจิกายน 68	อาหารสุขภาพ	ดร.พิชญา โพธิ์นุช
17,18,19 พฤศจิกายน 68	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	ดร.ณัฐ เทพหัตถ์
24,25,26 พฤศจิกายน 68	อาหารเป็นพิษอันตรายที่มากับอาหาร ตามคะแนนงานมอบหมาย และชี้แจงการสอบปลายภาค	ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์
	Final exam 11 ธันวาคม	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
หัวข้อ 1-15	การเข้าเรียน	1-15	10%
หัวข้อ 13-15	การทำงานมอบหมาย	15	60%
หัวข้อ 1-13	การสอบปลายภาค	16	30%

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	4.1	4.2
CLO 1 อธิบายถึงหลักการเบื้องต้นในการถนอมอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ CLO 2 อธิบายถึงความรู้เบื้องต้นทางเทคโนโลยีชีวภาพ มาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	✓							
CLO 3 มีทักษะวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์กับอาหารในชีวิตประจำวันและอธิบายการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับอาหารดังกล่าว				✓				
CLO 4 ระเบียบ วินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม					✓			
CLO 5 มีความรับผิดชอบในงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย							✓	

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

อาจารย์ผู้สอนในแต่ละหัวข้อจะแจ้งให้ผู้เรียนทราบเองในชั้นเรียน

เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- Handouts Power Point และเอกสารประกอบคำบรรยายการสอน ตามหัวข้อที่อาจารย์แต่ละท่านสอน
- Website ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการเรียนการสอนโดยนักศึกษา

- ☒ การประเมินประสิทธิภาพการสอนโดยนักศึกษา
- ☐ แบบประเมินกระบวนการเรียนการสอน
- ☐ การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน

- ☐ การสะท้อนคิด จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- ☐ ข้อเสนอแนะผ่านช่องทางออนไลน์ ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

- ☐ แบบประเมินผู้สอน
- ☐ สะท้อนโดยนักศึกษา
- ☒ ผลการสอบ
- ☐ การทวนสอบผลประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
- ☐ การประเมินโดยคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ
- ☐ การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

- ☐ สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- ☐ การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) ในเสนอในที่ประชุมคณะ

4. กระบวนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนวิชาของนักศึกษา

- ☐ มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบรายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม
- ☒ การทวนสอบการให้คะแนนการตรวจผลงานของนักศึกษาโดยกรรมการประจำภาควิชาและคณะ
- ☐ การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์ หรือผู้ทรงคุณวุฒิอื่น ๆ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนวิชา

- ☒ ปรับปรุงกระบวนวิชาในแต่ละปี ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบตามข้อ 4
- ☐ ปรับปรุงกระบวนวิชาในแต่ละปี ตามผลการประเมินผู้สอนโดยนักศึกษา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)