



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร **ภาควิชา** -

หลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2568

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FIB 394	การค้นคว้าอิสระ 1	1	(1-0-2)
	(Independent Study)		
วิชาบังคับร่วม	-		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	1/2568		
กลุ่ม	01		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ. ฐานวีร์ ลอยแก้ว	☒ อาจารย์ประจำ	
	ผศ.ดร.วราพร ลักษณะม้าย	☒	☐
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์		
	ผศ.กิงกมล สีสัจจวรรณ	อาจารย์ประจำ	อาจารย์พิเศษ
	อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว		
สถานที่สอน	อาคาร 5/1-203 มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง	☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	10 สิงหาคม 2568		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- (1) เพื่อให้นักศึกษาสามารถลงมือปฏิบัติงานวิจัยตามโครงร่างวิจัยที่ผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการโครงการพิเศษแล้ว
- (2) เพื่อให้นักศึกษาสามารถเขียนรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ได้อย่างถูกต้อง

หลังเรียนจบวิชานี้แล้ว ผู้เรียนสามารถ

- (1) มีทักษะในการวางแผนการทดลองและการทำวิจัย
- (2) เขียนรายงานโครงการวิจัยได้อย่างถูกต้อง
- (3) จัดทำรายงานวิจัย

2. คำอธิบายรายวิชา

กำหนดปัญหาและวัตถุประสงค์ การค้นคว้าเอกสาร การเขียนโครงร่าง การวางแผนศึกษา และเทคนิคการดำเนินการทดลอง โดยมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษาและควบคุมโครงการพิเศษนั้น นักศึกษาจะต้องส่งโครงร่างโครงการพิเศษเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

Defining topic and objective, literature reviewing, writing a proposal, study planning, and designing appropriate experiment; students carrying out self guided research in Food Technology under guidance of an appointed advisor; proposal must be submitted by the end of semester.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี2.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail : thanawee.hwrsu@gmail.com

☐ Facebook :

☒ Line : nans_mina

☒ อื่นๆ ระบุ Google Classroom

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs):

หลังเรียนจบวิชานี้แล้ว ผู้เรียนสามารถเขียนกำหนดปัญหาและวัตถุประสงค์ การค้นคว้าเอกสาร การเขียนโครงร่าง การวางแผนศึกษา และเทคนิคการดำเนินการทดลอง โดยมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษาและควบคุมงานวิจัย

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. ความรู้

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	● นักศึกษามีความรู้ถึง ระเบียบวิธีวิจัยทางธุรกิจ ความสำคัญและที่มาของปัญหา วัตถุประสงค์ ประโยชน์ที่ได้รับ วิธีค้นคว้าข้อมูล และการใช้สถิติ เพื่อการวิจัยและตัดสินใจและการวิเคราะห์ข้อมูล ● การใช้กระบวนการในการสร้างเทคโนโลยีการนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีไปสู่เชิงพาณิชย์ โดยกระบวนการแปรรูปอาหาร	● สอนแบบบรรยายพร้อมยกตัวอย่างในห้องเรียน ● ตั้งคำถามและยกตัวอย่างให้นักศึกษาตอบ และทำในชั้นเรียน ● มอบหมายงาน และการบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม	● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ● ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ

2. ทักษะ

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1 สามารถและ อธิบายวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหาร 1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	● มีทักษะในการค้นหาข้อมูล วิเคราะห์กรณีศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาสนใจ	● สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ● การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค	● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ● ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ
PLO 3 สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารได้			

PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการติดตามการเปลี่ยนแปลงและกระแสด้านธุรกิจอาหาร DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	มีทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือสื่อต่างๆ ที่สามารถ สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมอาหารผ่านช่องทางต่างๆ ได้	- สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม - การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ผลการทดสอบความต้องการฯ - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ - ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ

PLO 4 สามารถสื่อสาร นำเสนอ สืบค้นข้อมูล เรียนรู้ตลอดชีวิต และทำงานเป็นทีมได้ดี

PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมตามบริบท และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	สามารถนำเสนอ การสื่อสารการใช้ภาษาอังกฤษ และมีทักษะการใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูล	- สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม - การสืบค้นข้อมูล และทักษะนำเสนอ	ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ

3. จริยธรรม

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน DOE พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	มีความรับผิดชอบในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย ภายใต้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด	- สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม การรับผิดชอบต่อผู้บริโภค และอยู่ภายใต้ข้อกำหนดกฎหมาย - การค้นคว้าข้อมูลและอ้างอิง	- สังเกตพฤติกรรมในการเข้าเรียน - การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่มาจากแหล่งต่างๆ
PLO 5 เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และมีจิตอาสา			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์	เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม	สอดแทรกเนื้อหาด้านความมี	สังเกตพฤติกรรมในการเข้า

ตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ ของตนเอง DOE พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา	วินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม การรับผิดชอบต่อ ต่อผู้บริโภคร และอยู่ภายใต้ ข้อกำหนดกฎหมาย ● การค้นคว้าข้อมูลและอ้างอิง	เรียน ● การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่มา จากแหล่งต่างๆ
--	--	---	--

4. ลักษณะส่วนบุคคล

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	● มีความคิด สร้างสรรค์ และความใฝ่รู้ ในการทำผลิตภัณฑ์ตนเองสนใจ	● สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ● ให้นักศึกษาควบคุมพฤติกรรมการเรียนของตนเอง ตามข้อตกลงกลุ่ม ● ให้นักศึกษาส่งงานตามที่ได้รับมอบหมาย	● สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน (5 คะแนน) ● การส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย (5 คะแนน)
PLO 4 สามารถสื่อสาร นำเสนอ สืบค้นข้อมูล เรียนรู้ตลอดชีวิต และทำงานเป็นทีมได้ดี			
PLOs + DOE	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมตามบริบท และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	● เรียนรู้การทำงานเป็นทีม และการเรียนรู้ตลอดชีวิต	● สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ● ให้นักศึกษาควบคุมพฤติกรรมการเรียนของตนเอง ตามข้อตกลงกลุ่ม ● ให้นักศึกษาส่งงานตามที่ได้รับมอบหมาย	● สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน (5 คะแนน) ● การส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย (5 คะแนน)

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่	ผู้สอน
------------	-------------------	------------------	--------------------------------------	--------

			ใช้	
1	แนะนำรายวิชา ข้อปฏิบัติต่างๆ และกำหนดเวลาในการส่งงาน	1	บรรยาย	อ.ฐานวีร์
2-3	เชิญวิทยากร	2	บรรยาย	อ.ฐานวีร์
4	การเขียนโครงร่างงานวิจัย	1	บรรยาย	อ.ฐานวีร์
5-6	การค้นคว้าข้อมูลและการเขียนเอกสารอ้างอิง	2	บรรยาย	อ.ฐานวีร์
7	การสำรวจตลาด	1	ดำเนินการเขียนแบบสอบถาม โดยมีกลุ่มตัวอย่างเป้าหมายอย่างน้อย 100 คน	อ.ฐานวีร์
8-13	พบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อดำเนินการเขียนโครงร่างงานวิจัย	6	การนำเสนองานหน้าชั้นเรียน	อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ
14	ส่งโครงร่างงานวิจัย	1	การนำเสนองานหน้าชั้นเรียน	อ.ฐานวีร์
15	สอบโครงร่าง	1	สอบโดยการนำเสนองาน	อาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการสอบ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
PLO1 PLO3 PLO4	ประเมินจากความถูกต้องสมบูรณ์ของโครงร่างงานวิจัยและโครงร่างแผนธุรกิจ	11-14	30%
	การนำเสนอโครงการวิจัยผ่านคณะกรรมการ	15	40%
	การจัดทำรูปเล่มโครงการวิจัย	16	20%
PLO5	ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและความรับผิดชอบระหว่างการฝึกปฏิบัติการ, การประเมินความรับผิดชอบในการเข้าเรียน	1 - 15	10%
รวม			100%

3. ความสอดคล้อง Course Learning Outcome (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้

CLOs	ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	ลักษณะบุคคล
สามารถเขียนกำหนดปัญหาและวัตถุประสงค์ การค้นคว้าเอกสาร การเขียนโครงร่าง การวางแผนศึกษา และเทคนิคการดำเนินการทดลอง โดยมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษาและควบคุมงานวิจัย	✓	✓	✓	✓

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

-

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการเรียนการสอนโดยนักศึกษา

- ☒ การประเมินประสิทธิภาพการสอนโดยนักศึกษา
- ☐ แบบประเมินกระบวนการเรียน
- ☐ การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- ☐ การสะท้อนคิด จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- ☐ ข้อเสนอแนะผ่านช่องทางออนไลน์ ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

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

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

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

4. กระบวนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนการวิชานักศึกษา

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

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนการวิชา

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