



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FDT 101	เทคโนโลยีอาหารสำหรับการดำรงชีวิต	3 (3-0-6)
	(Food Technology for Living)	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	100, 101, 102	
ประเภทของวิชา	<input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป <input type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ <input checked="" type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ดร. นีรชา แสงปรีชา	อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	ดร.พิชญ์ โปธิษฐ ผศ.ชอุต อภิสิทธิ์วงศ์ ดร.นรีรชา แสงปรีชา ดร. ณัฐ เทพหัตถ์ รศ. ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ <input checked="" type="checkbox"/> ในที่ตั้ง
สถานที่สอน		<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ <input type="checkbox"/> นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	10 มกราคม 2569	

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอน

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอน เกิน 25%	การดำเนินการเพื่อการปรับปรุงการสอน
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางขจัด
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

1. ความรู้						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
1.1	อธิบายหลักการและทฤษฎีทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นพื้นฐาน และทางเทคโนโลยีอาหารได้อย่างถูกต้อง	<ul style="list-style-type: none"> สอนแบบบรรยายพร้อมยกตัวอย่างการใช้ตัวอย่างจริงจากอุตสาหกรรมอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> สอบประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ประเมินจากการสอบย่อยและสอบปลายภาค 	97.44%	4.87	
1.2	เลือกและใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในสาขาเทคโนโลยีอาหารได้อย่างเหมาะสม	<ul style="list-style-type: none"> ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติในการปฏิบัติงานจริงในห้องทดลอง 	<ul style="list-style-type: none"> ประเมินจากการปฏิบัติการทดลองจริงในห้องทดลอง ประเมินจากการทำรายงานผลการทดลอง 	97.44%	4.87	

2. ทักษะ						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง

2.1	เลือกและใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในสาขาเทคโนโลยีอาหารได้อย่างเหมาะสม	<ul style="list-style-type: none"> ● การสาธิตการใช้งานเครื่องมือพื้นฐาน ● การฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง ● การเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติเป็นกลุ่มย่อย 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินจากการปฏิบัติการทดลองจริงในห้องทดลอง ● ประเมินจากการทำรายงานผลการทดลอง 	97.44%	4.87	
2.2	สามารถระบุปัญหาและกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในสาขาเทคโนโลยีอาหารได้อย่างเหมาะสมและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง	<ul style="list-style-type: none"> ● วิเคราะห์กรณีศึกษาในของธุรกิจอาหารและนวัตกรรมจริง ● มืออภิปรายกลุ่ม ● การวิเคราะห์เทรนด์อาหารอนาคต/การวิเคราะห์ pain point ของผู้บริโภค 	<ul style="list-style-type: none"> ● ให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย 	97.44%	4.87	
2.3	สามารถสื่อสารและนำเสนองานโดยเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● มีกิจกรรมกลุ่ม ● การฝึกนำเสนอผลงาน 	<ul style="list-style-type: none"> ● ให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ● ประเมินการนำเสนอ 	97.44%	4.87	

เหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ					
-----------------------------	--	--	--	--	--

3. จริยธรรม						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการ ปรับปรุง
3.1	เคารพสิทธิ และรับฟังความ คิดเห็นของผู้อื่น สามารถทำงานเป็น ทีมและแก้ไขข้อ ขัดแย้งได้	<ul style="list-style-type: none"> • สอดแทรกเนื้อหาด้านความมี วินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม 	<ul style="list-style-type: none"> • สังเกตพฤติกรรม การ ทำงานร่วมกัน การส่งงาน จะต้องเป็นไปตาม กำหนดเวลาเพื่อฝึกให้ นักศึกษารับผิดชอบต่องาน สามารถทำงานร่วมกันกับ ผู้อื่น และมีความตรงต่อ เวลา 	97.44%	4.87	
3.2	มีจิตสำนึกและ ตระหนักในการ ปฏิบัติงานในกรอบ จรรยาบรรณวิชาชีพ โดยเฉพาะที่มีผลต่อ คุณภาพของ	<ul style="list-style-type: none"> • การอภิปรายกรณีศึกษาที่ เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพ อาหาร • บูรณาการหัวข้อจรรยาบรรณเข้า 	<ul style="list-style-type: none"> • ประเมินจากการทำรายงาน ผลการทดลอง 	97.44%	4.87	

ผลิตภัณฑ์ และความปลอดภัย ของผู้บริโภค	กับการทดลอง เช่น ให้นั้น ความถูกต้องของข้อมูลและการ รายงานผลที่ไม่บิดเบือน				
---	--	--	--	--	--

4. ลักษณะบุคคล						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน เป็นร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการ ปรับปรุง
4.1	มีแสดงออกอย่าง สม่ำเสมอถึงความ ซื่อสัตย์สุจริต	<ul style="list-style-type: none"> การทำงานกลุ่มที่มีการแบ่ง หน้าที่และต้องรับผิดชอบ ร่วมกัน การปลูกฝังวินัย เช่น การส่ง งานตามกำหนด, การแต่งกาย เข้าห้องปฏิบัติการ, การเข้า เรียนอย่างสม่ำเสมอ 	<ul style="list-style-type: none"> การมอบหมายงาน การส่ง งาน สังเกตพฤติกรรมใน ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ 	97.44%	4.87	
4.2	มีวินัยและความ รับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม	<ul style="list-style-type: none"> การทำงานกลุ่มที่มีการแบ่ง หน้าที่และต้องรับผิดชอบ 	<ul style="list-style-type: none"> การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย เข้าเรียนตามเวลา 	97.44%	4.87	

		ร่วมกัน				
		<ul style="list-style-type: none">• การยกตัวอย่างกรณี จริยธรรมที่เกิดขึ้นจริงใน อุตสาหกรรมอาหาร				

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 80 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 78 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) 2 คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F) 2 คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ 76 คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	73	93.59
B+	1	1.28
B	-	-
C+	-	-
C	2	2.56
D+	-	-
D	-	-
F	-	-
I	2	2.56
IP	-	-
รวม	78	100

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ

ไม่มี

6. ผลการทวนสอบรายวิชาโดยคณะกรรมการทวนสอบ (คณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ หรือ คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยคณะวิชา/ภาควิชา)

หัวข้อและรายละเอียดการทวนสอบ	สอดคล้อง	ไม่สอดคล้อง
1. วัตถุประสงค์ของรายวิชากับมาตรฐานผลการเรียนรู้	✓	
2. เนื้อหาการสอนครบถ้วนตามคำอธิบายรายวิชา	✓	
3. การวัดประเมินผล ตรงตามเนื้อหาการสอน	✓	
4. เกณฑ์การวัดประเมินผล ตรงตามเกณฑ์ที่กำหนด	✓	
ข้อเสนอแนะอื่นๆ		
.....		

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

อุปสรรคในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียน และสิ่งอำนวยความสะดวก	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน โดยนักศึกษา

ไม่มี

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน โดยวิธีอื่น

ไม่มี

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ปีการศึกษา ที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ	เหตุผลไม่ได้ปรับปรุง
ไม่มี	<input type="checkbox"/> ปรับปรุงแล้ว <input type="checkbox"/> ไม่ได้ปรับปรุง <input type="checkbox"/> ปรับปรุงยังไม่สมบูรณ์	

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ไม่มี		

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ดร.นිරชา แสงปรีชา

ลงชื่อ ดร. นีรชา แสงปรีชา วันที่รายงาน 12 มกราคม 2569