



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

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	<input type="checkbox"/> วิชาปรับพื้นฐาน <input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป <input type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ <input checked="" type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์ ผศ.ดร.ชฤต อภิสัทธีวงศ์ ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์ รศ.ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล ดร.ณัฐ เทพหัตถ์	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
อาจารย์ผู้สอน	ผศ.กึ่งกมล ติลาจารุวรรณ ดร.พิชญา โพธิ์นุช ดร.ณัฐพงษ์ ปรีชาพันธ์ ดร.นันทา แสงปรีชา อาจารย์ฐานวีร์ ลอยแก้ว อาจารย์ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรืองวิชา	<input type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ	<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	6-303B , 6-304B , 6-305B	<input checked="" type="checkbox"/> ในที่ตั้ง	<input type="checkbox"/> นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	12 มกราคม 2569		

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน ไม่มี
2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน ไม่มี

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

1. ความรู้						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
1	อธิบายถึงหลักการเบื้องต้นในการถนอมอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ	<ul style="list-style-type: none"> สอนแบบบรรยาย มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม 	<ul style="list-style-type: none"> ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ประเมินจากการสอบกลางภาค สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบ 	100	5	
2	อธิบายถึงความรู้เบื้องต้นทางเทคโนโลยีชีวภาพมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย 	<ul style="list-style-type: none"> ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย 			

2. ทักษะ

PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
3	มีทักษะวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์กับอาหารในชีวิตประจำวันและอธิบายการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับอาหารดังกล่าว	สอนให้คิดวิเคราะห์ผ่านงานมอบหมายงานที่ส่งเสริมการฝึกทักษะในการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับอาหารในชีวิตประจำวัน	<ul style="list-style-type: none"> ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย 	100	5	

3. จริยธรรม

PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
4	มีระเบียบ วินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	<ul style="list-style-type: none"> สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงการโดย 	สังเกตพฤติกรรมการทำงานจะต้องเป็นไปตามกำหนดเวลา เพื่อฝึกให้นักศึกษารับผิดชอบต่องานสามารถทำงานร่วมกัน กับ	100	5	

		การพูดคุยกับนักศึกษา เน้น ความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อ หน้าที่รับผิดชอบของตนเองใน กลุ่ม	ผู้อื่นและมีความตรงต่อ เวลา			
--	--	---	--------------------------------	--	--	--

4. ลักษณะบุคคล						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน เป็นร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการ ปรับปรุง
5	มีความรับผิดชอบใน งานที่ได้รับ มอบหมาย	มอบหมายงานให้ส่ง และ นำเสนอตามเวลาที่กำหนด	<ul style="list-style-type: none"> สังเกตพฤติกรรมและการ ส่งงานมอบหมาย ประเมินและให้คะแนนจาก งานที่มอบหมาย 	100	5	

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- | | | |
|--|-----|----|
| 1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) | 148 | คน |
| 2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา | 148 | คน |
| 3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) | 0 | คน |
| 4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (I) | 2 | คน |
| 5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ | 146 | คน |
| 6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด) | | |

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	71	48
B+	26	17.6
B	25	16.9
C+	12	8.1
C	12	8.1
D+	0	0
D	0	0
F	0	0
I	2	1.3
IP	0	0
รวม	148	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 ไม่มี

อุปสรรคในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียน และสิ่งอำนวยความสะดวก	ผลกระทบต่อการเรียนรู้

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร ไม่มี

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร) ไม่มี

- 1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา
- 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น ไม่มี

- 2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น
- 2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

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

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา ไม่มี

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป ไม่มี

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์

ลงชื่อ วันที่รายงาน 12 มกราคม 2569