



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

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

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

<b>FDT 102</b>	<b>ทิศทางของอาหารและการบริโภคในอนาคต</b>	<b>3 (3-0-6)</b>
	<b>(Future Trends in Food and Diet)</b>	
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.พิชญ์ญา โพธิ์นุช 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"/> 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	อธิบายประเภทและแนวโน้มของอาหารในอนาคต เช่น อาหารสุขภาพ อาหารทางการแพทย์และอาหารใหม่ได้อย่างถูกต้อง	<ul style="list-style-type: none"> <li>สอนแบบบรรยายพร้อมยกตัวอย่างการใช้ตัวอย่าง</li> <li>ใช้วิดีโอทัศน์และสื่อประกอบ</li> <li>ยกตัวอย่างโดยใช้กรณีศึกษา</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>สอบประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย</li> <li>ประเมินจากการสอบปลายภาค</li> </ul>	98.82%	4.94	
1.2	ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติในการปฏิบัติงานจริงในห้องทดลอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>การปฏิบัติในห้องทดลองจริงในหัวข้อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง</li> <li>สาธิตการใช้เครื่องมือจริงในห้องปฏิบัติการ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ประเมินจากการปฏิบัติงานจริงในห้องทดลอง</li> <li>ประเมินจากการทำรายงานผลการทดลอง</li> </ul>	98.82%	4.94	

## 2. ทักษะ

PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
2.1	ประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะในสาขา เทคโนโลยีอาหารใน บริบททางวิชาชีพ และวิชาการสำหรับการควบคุมและจัดการกระบวนการผลิตอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การสาธิตการใช้งานเครื่องมือพื้นฐาน</li> <li>● การฝึกปฏิบัติในห้องทดลอง</li> <li>● การเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติเป็นกลุ่มย่อย</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ประเมินจากการปฏิบัติการทดลองจริงในห้องทดลอง</li> <li>● ให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย</li> </ul>	98.82%	4.94	
2.2	ประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะปฏิบัติในสาขาที่เกี่ยวข้องในบริบททางวิชาชีพ และวิชาการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● วิเคราะห์กรณีศึกษาในของธุรกิจอาหารและนวัตกรรมจริง</li> <li>● มีอภิปรายกลุ่ม</li> <li>● การวิเคราะห์เทรนด์อาหารอนาคต/การวิเคราะห์pain pointของผู้บริโภค</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย</li> </ul>	98.82%	4.94	
2.3	สามารถสื่อสารและนำเสนองานโดย	<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีกิจกรรมกลุ่ม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย</li> </ul>	98.82%	4.94	

เลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การศึกษานำเสนอผลงาน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ประเมินการนำเสนอ</li> </ul>			
---	---	--	--	--	--

3. จริยธรรม						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
3.1	เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นสามารถทำงานเป็นทีมและแก้ไขข้อขัดแย้งได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่องานของตนเองและสังคม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สังเกตพฤติกรรม การทำงานร่วมกัน การส่งงานจะต้องเป็นไปตามกำหนดเวลาเพื่อฝึกให้นักศึกษารับผิดชอบต่องานสามารถทำงานร่วมกันกับผู้อื่น และมีความตรงต่อเวลา</li> </ul>	98.82%	4.94	
3.2	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติงานในกรอบจรรยาบรรณวิชาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การอภิปรายกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพอาหาร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ประเมินจากการทำรายงานผลการทดลอง</li> </ul>	98.82%	4.94	

	โดยเฉพาะที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยของผู้บริโภค	<ul style="list-style-type: none"> <li>• บูรณาการหัวข้อจรรยาบรรณเข้ากับการทดลอง เช่น ให้น้ำหนักความถูกต้องของข้อมูลและการรายงานผลที่ไม่บิดเบือน</li> </ul>				
--	--	--	--	--	--	--

4. ลักษณะบุคคล						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมินเป็นร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
4.1	มีแสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริต	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การทำงานกลุ่มที่มีการแบ่งหน้าที่และต้องรับผิดชอบร่วมกัน</li> <li>• การปลูกฝังวินัย เช่น การส่งงานตามกำหนด, การแต่งกายเข้าห้องปฏิบัติการ, การเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การมอบหมายงาน การส่งงาน สังเกตพฤติกรรมในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ</li> </ul>	98.82%	4.94	
4.2	มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การทำงานกลุ่มที่มีการแบ่ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย</li> <li>• เข้าเรียนตามเวลา</li> </ul>	98.82%	4.94	

	และสังคม	หน้าที่และต้องรับผิดชอบ ร่วมกัน				
		<ul style="list-style-type: none"><li>● การการยกตัวอย่างกรณี จริยธรรมที่เกิดขึ้นจริงใน อุตสาหกรรมอาหาร</li></ul>				

### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 85 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 85 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) 0 คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F) 1 คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ 84 คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	76	89.41
B+	4	4.71
B	2	2.35
C+	1	1.18
C	1	1.18
D+	-	-
D	-	-
F	-	-
I	1	1.18
IP	-	-
รวม	85	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.นیرชา แสงปรีชา

ลงชื่อ ดร. นีรชา แสงปรีชา วันที่รายงาน 12 มกราคม 2569