



มหาวิทยาลัยรังสิต

## รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชา -  
หลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2568

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FDT 301	เทคโนโลยีขนมอบเบื้องต้น	3 (3-0-6)
	Introduction to Bakery Technology	
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	<input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป <input type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ <input checked="" type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ. กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ	อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	อ. กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	<input checked="" type="checkbox"/> ในที่ตั้ง <input type="checkbox"/> นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	5 มกราคม 2569	

## หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอน

## 1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน

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

## 2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางขจัดขย
-	-	-

## 3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

1. ความรู้						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
1	<input type="checkbox"/> อธิบาย ส่วนประกอบ กระบวนการผลิต อุปกรณ์ และวิธีการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ขนมอบได้	<input type="checkbox"/> สอนแบบบรรยายพร้อมยกตัวอย่าง <input type="checkbox"/> มีการสาธิตกระบวนการผลิตพื้นฐานให้นักศึกษาดูเป็นกรณีศึกษาในบางหัวข้อ <input type="checkbox"/> ตั้งคำถามให้นักศึกษาตอบในชั้นเรียน <input type="checkbox"/> มอบหมายงาน และการบ้านให้คั่นคว้าเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย <input type="checkbox"/> ประเมินจากการสอบ สอบกลางภาค และปลายภาค ด้วยข้อสอบ	100	5.00	

2. ทักษะ						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
2	สามารถประเมินและสืบค้นข้อมูลที่	<input type="checkbox"/> สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน การบ้านให้คั่นคว้า	<input type="checkbox"/> ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย	100	5	

เกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐาน และกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ	เพิ่มเติม <input type="checkbox"/> สาธิตกระบวนการผลิตพื้นฐานให้นักศึกษาดูเป็นกรณีศึกษา	<input type="checkbox"/> ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาค				
--	---	--	--	--	--	--

### 3. จริยธรรม

PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมินร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
3	มีระเบียบ วินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ความเคารพและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ภายใต้อัตลักษณ์ขององค์กรและสังคม	<input type="checkbox"/> สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม <input type="checkbox"/> ให้นักศึกษาควบคุมพฤติกรรมการณ์เรียนของตนเอง ตามข้อตกลงกลุ่ม <input type="checkbox"/> ให้นักศึกษาส่งงานตามที่ได้รับมอบหมาย	<input type="checkbox"/> สังเกตพฤติกรรมการณ์การเข้าเรียน <input type="checkbox"/> การส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย	100	5	แจ้งนักศึกษาให้เห็นถึงความสำคัญของการมีวินัยและตรงต่อเวลา

4. ลักษณะบุคคล						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน เป็นร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการ ปรับปรุง
4	มีความรับผิดชอบใน งานที่ได้รับ มอบหมาย	<input type="checkbox"/> มอบหมายงานให้ส่งตาม ระยะเวลาที่กำหนด	<input type="checkbox"/> สังเกตพฤติกรรมและ การส่งงาน <input type="checkbox"/> ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย	100	5	

### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- |  |    |    |
|--|----|----|
| 1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) | 22 | คน |
| 2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา             | 22 | คน |
| 3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)                                   | 0  | คน |
| 4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F)                                   | 0  | คน |
| 5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ                                   | 22 | คน |
| 6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)                   |    |    |

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	18	82
B+	4	18
B	0	0
C+	0	0
C	0	0
D+	0	0
D	0	0
F	0	0
I	0	0
IP	0	0
รวม	22	100

#### 5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ

-

#### 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
-	-

##### 2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
-	-

#### หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

##### 1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

-

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

-

##### 2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

-

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

-

#### หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

##### 1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ปี การศึกษา ที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ	เหตุผลไม่ได้ปรับปรุง
ปรับเนื้อหาบทเรียนบางบทให้ทันสมัย และ เหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน	<input checked="" type="checkbox"/> ปรับปรุงแล้ว <input type="checkbox"/> ไม่ได้ปรับปรุง <input type="checkbox"/> ปรับปรุงยังไม่สมบูรณ์	

## 2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

-

## 3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
พัฒนาเนื้อหาบทเรียนให้ทันสมัยมากขึ้น	ก่อนเปิดภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน

## 4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

-

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา .....ผศ.กิงกมล ลีลาจารุวรรณ.....

ลงชื่อ ..... วันที่รายงาน .....