



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร **ภาควิชา** -
หลักสูตร หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2568

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FIB 394	การค้นคว้าอิสระ 1 (Independent Study)	1	(1-0-2)
วิชาบังคับร่วม	-		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	1/2568		
กลุ่ม	01		
ประเภทของวิชา	<input type="checkbox"/> วิชาปรับพื้นฐาน <input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป <input checked="" type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ <input type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ. ฐานวีร์ ลอยแก้ว ผศ.ดร.วราพร ลักษณะม้าย ผศ.วนิดา ไอลิพันธ์ ผศ.กิงกมล สีสัจจาวรณ อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ <input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ	
อาจารย์ที่ปรึกษา			
สถานที่สอน	อาคาร 5/1-203 มหาวิทยาลัยรังสิต	<input checked="" type="checkbox"/> ในที่ตั้ง	<input type="checkbox"/> นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	8 มกราคม 2569		

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอน

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอน เกิน 25%	การดำเนินการเพื่อการปรับปรุงการสอน
-				

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางชดเชย

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

1. ความรู้						
PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษามีความรู้ถึงระเบียบวิธีวิจัยทางธุรกิจ ความสำคัญและที่มาของปัญหา วัตถุประสงค์ ประโยชน์ที่จะได้รับ วิธีค้นคว้า ข้อมูล และการใช้สถิติ เพื่อการวิจัยและตัดสินใจและการวิเคราะห์ข้อมูล ● การใช้กระบวนการในการสร้างเทคโนโลยี การนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีไปสู่เชิงพาณิชย์ โดยกระบวนการแปรรูปอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ● สอนแบบบรรยายพร้อมยกตัวอย่างในห้องเรียน ● ตั้งคำถามและยกตัวอย่างให้นักศึกษาตอบ และทำในชั้นเรียน ● มอบหมายงาน และการบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ● ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ 	100	5.0	-

(ให้นำข้อมูลจากผลการประเมินความรู้มาคำนวณเป็นร้อยละ โดยคิดจากจำนวนนักศึกษาที่ผ่านตามเกณฑ์การประเมินที่ 60% หรือ เกรด C เทียบกับนักศึกษาทั้งหมด และเทียบเป็นคะแนน 0-5 จำนวนนักศึกษาที่ผ่าน 60% จำนวน 16 คนจาก 16 คน คิดเป็น $(16/16)*100= 100$ เทียบเป็นคะแนน $(100/100) *5 = 5$ คะแนน)

2. ทักษะ						
PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
<p>1.1 สามารถและ อธิบาย วิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน</p> <p>DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)</p>	<ul style="list-style-type: none"> มีทักษะในการค้นหาข้อมูล วิเคราะห์กรณีศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาสนใจ 	<ul style="list-style-type: none"> สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/ การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค 	<ul style="list-style-type: none"> ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ประเมินจากการสอบ นำเสนอโครงการ 	100	5.0	-
PLO 3 สามารถติดตามการเปลี่ยนแปลงและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อธุรกิจอาหารได้						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
3.1 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการติดตามการ	<ul style="list-style-type: none"> มีทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือสื่อต่างๆ ที่ 	<ul style="list-style-type: none"> สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/ 	<ul style="list-style-type: none"> ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ผลการทดสอบ 	100	5.0	-

เปลี่ยนแปลงและกระแสด้านธุรกิจอาหาร DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)	สามารถ สืบค้นข้อมูล ที่เกี่ยวข้องกับ การเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมอาหารผ่านช่องทางต่างๆ ได้	การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ● การสืบค้นข้อมูล และการเก็บข้อมูลเพื่อทดสอบพฤติกรรมผู้บริโภค	ความต้องการฯ ● ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย และรูปเล่มโครงการค้นคว้าอิสระ ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ			
PLO 4 สามารถสื่อสาร นำเสนอ สืบค้นข้อมูล เรียนรู้ตลอดชีวิต และทำงานเป็นทีมได้ดี						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมตามบริบท และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	สามารถนำเสนอ การสื่อสารการใช้ภาษาอังกฤษ และมีทักษะการใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูล	● สอนแบบบรรยาย และถามตอบมอบหมายงาน/ การบ้านให้ค้นคว้าเพิ่มเติม การสืบค้นข้อมูล และทักษะนำเสนอ	● ประเมินจากการสอบนำเสนอโครงการ	100	5.0	-

(ให้นำข้อมูลจากผลการประเมินทักษะมาคำนวณเป็นร้อยละ โดยคิดจากจำนวนนักศึกษาที่มีทักษะตามที่กำหนดมากกว่า 60% เทียบกับนักศึกษาทั้งหมด และเทียบเป็นคะแนน 0-5 จำนวนนักศึกษาที่บรรลุทักษะ 60% ขึ้นไปจำนวน 16 คนจาก 16 คน คิดเป็น $(16/16)*100=100$ เทียบเป็นคะแนน $(100/100)*5=5$ คะแนน)

3. จริยธรรม

PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร

PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน DOE พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	มีความรับผิดชอบในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย ภายใต้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง กำหนด	<ul style="list-style-type: none"> • สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม การรับผิดชอบต่อผู้บริโภค และอยู่ภายใต้ข้อกำหนดกฎหมาย • การค้นหาข้อมูลและอ้างอิง • 	<ul style="list-style-type: none"> • สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน • การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่มาจากแหล่งต่างๆ 	100	5.0	-
PLO 5 เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และมีจิตอาสา						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
มีความรับผิดชอบต่อซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณในวิชาชีพของตนเอง DOE พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา	<ul style="list-style-type: none"> • สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม การรับผิดชอบต่อผู้บริโภค และอยู่ภายใต้ข้อกำหนดกฎหมาย การค้นหาข้อมูลและอ้างอิง 	<ul style="list-style-type: none"> • สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน • การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่มาจากแหล่งต่างๆ 	100	5.0	-

(ให้นำข้อมูลจากผลการประเมินจริยธรรมมาคำนวณเป็นร้อยละ โดยคิดจากจำนวนนักศึกษาที่มีจริยธรรมตามที่กำหนดมากกว่า 60% เทียบกับนักศึกษาทั้งหมด และเทียบเป็นคะแนน 0-5 จำนวนนักศึกษาที่บรรลุจริยธรรม 60% ขึ้นไป 16 คนจาก 16 คน คิดเป็น $(16/16)*100= 100$ เทียบเป็นคะแนน $(100/100) *5 = 5$ คะแนน)

4. ลักษณะส่วนบุคคล						
PLO 1 สามารถประยุกต์ และ บูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารในการประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
1.2 สามารถวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมโดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน DOE ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)	<ul style="list-style-type: none"> มีความคิด สร้างสรรค์ และ ความใฝ่รู้ ในการทำผลิตภัณฑ์ตนเองสนใจ 	<ul style="list-style-type: none"> สอดแทรกเนื้อหาด้าน ความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ให้นักศึกษาควบคุม พฤติกรรมการเรียนของตนเอง ตามข้อตกลงกลุ่ม ให้นักศึกษาส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย 	<ul style="list-style-type: none"> สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน (5 คะแนน) การส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย (5 คะแนน) 	100	5.0	-
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสมตามบริบท และมีทักษะ	<ul style="list-style-type: none"> เรียนรู้การทำงานเป็นทีม และการเรียนรู้ตลอดชีวิต 	<ul style="list-style-type: none"> สอดแทรกเนื้อหาด้าน ความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ให้นักศึกษาควบคุม 	<ul style="list-style-type: none"> สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน (5 คะแนน) การส่งงาน ตามที่ได้รับมอบหมาย (5 คะแนน) 	100	5.0	-

การเรียนรู้ตลอดชีวิต DOE ผู้เรียนรู้ (Learner Person)		พฤติกรรมกรเรียนของ ตนเอง ตามข้อตกลงกลุ่ม ● ให้นักศึกษาส่งงานตามที่ ได้รับมอบหมาย				
---	--	---	--	--	--	--

(ให้นำข้อมูลจากผลการประเมินจริยธรรมมาคำนวณเป็นร้อยละ โดยคิดจากจำนวนนักศึกษาที่มีจริยธรรมตามที่กำหนดมากกว่า 60% เทียบกับนักศึกษาทั้งหมด และเทียบเป็นคะแนน 0-5

จำนวนนักศึกษาที่บรรลุจริยธรรม 60% ขึ้นไป 16 คนจาก 16 คน คิดเป็น $(16/16)*100= 100$ เทียบเป็นคะแนน $(100/100) *5 = 5$ คะแนน)

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน)	16	คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	16	คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	0	คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F)	0	คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ	16	คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)		

Grade	ช่วงคะแนน		จำนวน สะสม	จำนวน ในช่วง	GPA	GPA xจำนวน	ร้อยละ
	Min	Max					
A	80	100	16	16	4.0	64	100
B+	75	79	0	0	3.5	0	0
B	70	74	0	0	3.0	0	0
C+	65	69	0	0	2.5	0	0
C	60	64	0	0	2.0	0	0
D+	55	59	0	0	1.5	0	0
D	50	54	0	0	1.0	0	0
F	0	49	0	0	0.0	0	0
I			0	0			0
				16	16	4.00	100

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ

ไม่มี

6. ผลการทวนสอบรายวิชาโดยคณะกรรมการทวนสอบ (คณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ หรือ คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยคณะวิชา/ภาควิชา)

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

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

อุปสรรคในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียน และสิ่งอำนวยความสะดวก	ผลกระทบต่อการเรียนรู้

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

.....ไม่มี.....

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

.....ไม่มี.....

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

.....ไม่มี.....

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

.....ไม่มี.....

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ	เหตุผลไม่ได้ปรับปรุง
-	<input type="checkbox"/> ปรับปรุงแล้ว <input type="checkbox"/> ไม่ได้ปรับปรุง <input type="checkbox"/> ปรับปรุงยังไม่สมบูรณ์	-

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการเรียนรู้ในห้องเรียนโดยการร่วมกันทำแบบฝึกหัดออนไลน์ และแสดงการเฉลยวิธีการทำหน้าห้องเรียนให้เพื่อนร่วมชั้นเรียน

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ. ฐานวีร์ ลอยแก้ว

ลงชื่อ อ. ฐานวีร์ ลอยแก้ว

วันที่รายงาน 8 มกราคม 2569