



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

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

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FLB 104	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์เบื้องต้น	2 (0-4-2)
	Laboratory of Introduction to Science	
วิชาบังคับร่วม	FIB 104 วิทยาศาสตร์เบื้องต้น (Introduction to Science)	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	11	
ประเภทของวิชา	<input checked="" type="checkbox"/> วิชาปรับพื้นฐาน <input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป <input checked="" type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ <input type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ. ฐานวีร์ ลอยแก้ว	อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์ อ. ฐานวีร์ ลอยแก้ว	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	อาคาร 5-150 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

หัวข้อที่สอนไม่ครบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางชดเชย

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

1. ความรู้						
PLO 2 มีความรู้และทักษะในด้านการบริหารจัดการธุรกิจและการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อพัฒนาและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารได้						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อ การปรับปรุง
2.2 มีความรู้และทักษะในการประยุกต์ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการควบคุมคุณภาพอาหารด้านกายภาพเคมี และจุลชีววิทยา รวมถึงการทดสอบทางประสาทสัมผัสได้ DOE บุคคลผู้เรียนรู้ (Learner Person)	<ul style="list-style-type: none"> วิธีการเตรียมสารละลาย ในรูปแบบต่างๆ จุลชีววิทยา ที่สำคัญในเทคโนโลยีอาหาร การใช้เครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์คุณภาพอาหารเบื้องต้น 	<ul style="list-style-type: none"> สอนปฏิบัติการ การใช้เครื่องมือและเครื่องแก้วสำหรับการเตรียมสารเคมีในแบบต่างๆ วิธีการคำนวณความเข้มข้นของสารในแบบต่างๆ ดูรูปร่างของเชื้อบริสุทธิ์และลักษณะของเชื้อ การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ และการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์ 	<ul style="list-style-type: none"> ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย ประเมินจากการสอบปฏิบัติการ การเรียกชื่อและเลือกใช้เครื่องมือ 	100	5	-

(ให้นำข้อมูลจากผลการประเมินความรู้มาคำนวณเป็นร้อยละ โดยคิดจากจำนวนนักศึกษาที่ผ่านตามเกณฑ์การประเมินที่ 60% หรือ เกรด C เทียบกับนักศึกษาทั้งหมด และเทียบเป็นคะแนน 0-5

จำนวนนักศึกษาที่ผ่าน 60% จำนวน 7 คนจาก 7 คน คิดเป็น $\frac{7}{7} \times 100 = 100\%$ เทียบเป็นคะแนน $\frac{100}{100} \times 5 = 5.00$ คะแนน)

2. ทักษะ						
PLO 2 มีความรู้และทักษะในด้านการบริหารจัดการธุรกิจและการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อพัฒนาและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารได้						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
2.2 มีความรู้และทักษะในการประยุกต์ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการควบคุมคุณภาพอาหารด้านกายภาพเคมี และจุลชีววิทยา รวมถึงการทดสอบทางประสาทสัมผัสได้ DOE บุคคลผู้เรียนรู้ (Learner Person)	<ul style="list-style-type: none"> ● วิธีการเตรียมสารละลาย ในรูปแบบต่างๆ ● จุลชีววิทยา ที่สำคัญในเทคโนโลยีอาหาร ● การใช้เครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์คุณภาพอาหารเบื้องต้น ● มีทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการควบคุมคุณภาพอาหารด้านกายภาพเคมี และจุลชีววิทยารวม สามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพอาหารอย่างถูกต้อง 	<ul style="list-style-type: none"> ● สอนปฏิบัติการ การใช้เครื่องมือ และเครื่องแก้ว สำหรับการเตรียมสารเคมีในแบบต่างๆ ● วิธีการคำนวณความเข้มข้นของสารในแบบต่างๆ ● โครงร่างของเชื้อบริสุทธิ์ และลักษณะของเชื้อ การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ และการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์ 	<ul style="list-style-type: none"> ● สอนปฏิบัติการ การใช้เครื่องมือ และเครื่องแก้วสำหรับการเตรียมสารเคมีในแบบต่างๆ ● วิธีการคำนวณความเข้มข้นของสารในแบบต่างๆ ● โครงร่างของเชื้อบริสุทธิ์และลักษณะของเชื้อ การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ และการเพาะเลี้ยงจุลินทรีย์ 	100	5	-

(ให้นำข้อมูลจากผลการประเมินทักษะมาคำนวณเป็นร้อยละ โดยคิดจากจำนวนนักศึกษาที่มีทักษะตามที่กำหนดมากกว่า 60% เทียบกับนักศึกษาทั้งหมด และเทียบเป็นคะแนน 0-5 จำนวนนักศึกษาที่บรรลุทักษะ 60% ขึ้นไปจำนวน 7 คนจาก 7 คน คิดเป็น $(7/7)*100= 100$ เทียบเป็นคะแนน $(100/100) *5 = 5$ คะแนน)

3. จริยธรรม						
PLO5 เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และมีจิตอาสา						
PLOs + DOE	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อ การปรับปรุง
มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณใน วิชาชีพของตนเอง DOE ความเป็น พลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณใน วิชาชีพ มีความ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา	<ul style="list-style-type: none"> • สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและ สังคม • ให้นักศึกษาควบคุมพฤติกรรมกา เรียนของตนเอง ตามข้อตกลงกลุ่ม • ให้นักศึกษาส่งงานตามที่ได้รับ มอบหมาย 	<ul style="list-style-type: none"> • สังเกตพฤติกรรมกาเข้าเรียน (5 คะแนน) • การส่งงาน ตามที่ได้รับ มอบหมาย • (5 คะแนน) 	85.71	4.28	-

(ให้นำข้อมูลจากผลการประเมินจริยธรรมมาคำนวณเป็นร้อยละ โดยคิดจากจำนวนนักศึกษาที่มีจริยธรรมตามที่กำหนดมากกว่า 60% เทียบกับนักศึกษาทั้งหมด และเทียบเป็นคะแนน 0-5 จำนวนนักศึกษาที่บรรลุจริยธรรม 60% ขึ้นไป จำนวน 6 คนจาก 7 คน คิดเป็น $(6/7)*100 = 85.71$ เทียบเป็นคะแนน $(85.71/100) * 5 = 4.28$ คะแนน)

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน)	7	คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	7	คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	0	คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F)	0	คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ	7	คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)		

Grade	ช่วงคะแนน		จำนวน สะสม	จำนวน ในช่วง	GPA	GPA xจำนวน	ร้อยละ
	Min	Max					
A	80	100	7	5	4.0	20	71
B+	75	79	2	1	3.5	3.5	14
B	70	74	1	0	3.0	0	0
C+	64	69	1	1	2.5	2.5	14
C	59	63	0	0	2.0	0	0
D+	54	58	0	0	1.5	0	0
D	50	53	0	0	1.0	0	0
F	0	49	0	0	0.0	0	0
I			0	0			0
				7	7	3.71	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
ในภาคการศึกษานี้จัดให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูล เรียนรู้ด้วยตนเอง และการบ้านส่ง รวมทั้งฝึก ปฏิบัติในปฏิบัติการด้วยตัวเองทุกคน	<input checked="" 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