



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย นวัตกรรมเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะ เทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต ฉบับปี พ.ศ. 2563

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FTH 469 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ 3 (2-3-6)
(Bakery Product Technology)

วิชาบังคับร่วม -
วิชาบังคับก่อน -
ภาคการศึกษา 1/2568
กลุ่ม 01

ประเภทของวิชา ☐ วิชาศึกษาทั่วไป
☒ วิชาเฉพาะ
☐ วิชาเลือกเสรี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อ. กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน อ. กิ่งกมล ลีลาจารุวรรณ ☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน มหาวิทยาลัยรังสิต ☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ 5 มกราคม 2569

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอน

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน

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

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางชดเชย
-	-	-

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

1. จริยธรรม						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
1.3	มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม	ส่งเสริมและกระตุ้นให้นักศึกษาเข้าเรียน และการส่งงานให้ตรงต่อเวลา	- ให้คะแนนการเข้าเรียน และการส่งงานตรงตามเวลา - สังเกตการเปลี่ยนแปลง พฤติกรรมของ นักศึกษาด้านวินัย และความรับผิดชอบต่อ	84.21	4.21	แจ้งนักศึกษาให้เห็นถึง ความสำคัญของการมีวินัย และตรงต่อเวลา

2. ความรู้						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
2.1	มีความรู้พื้นฐานและหลักการเกี่ยวกับคุณสมบัติ องค์ประกอบทางเคมี โครงสร้างของส่วนผสมต่าง ๆ กรรมวิธีการผลิต การตรวจสอบ และควบคุมคุณภาพ สาเหตุของการ	- สอนแบบบรรยาย พร้อมยกตัวอย่างประกอบให้เข้าใจ และเปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม - สาธิตกระบวนการผลิต พื้นฐานให้นักศึกษาดู	- ประเมินจากการสอบด้วยข้อสอบ - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย	100	5.00	

	เสื่อมเสีย และการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์					
--	---	--	--	--	--	--

3. ทักษะ						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการ ปรับปรุง
3.3	สามารถใช้ทักษะและ ความรู้ความเข้าใจอัน ต้องแท้ในกลุ่มวิชา เฉพาะในบริบททาง วิชาชีพและวิชาการ ได้แก่ การดูแลจัดการ กระบวนการการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร การ ตรวจวิเคราะห์อาหาร การควบคุมและประกัน คุณภาพ การวิจัย และ งานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	● กำหนดกิจกรรมหรือมอบหมายงานที่ จะต้องค้นหาข้อมูลจาก แหล่งข้อมูลที่ น่าเชื่อถือ มาใช้ในการตอบคำถาม แสดง ความคิดเห็น หรือวิจารณ์ผลการทดลอง ● เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในห้องเรียน	● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่ มอบหมาย ● ประเมินผลจากการซักถาม การ แสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม ในชั้นเรียน	100	5.00	
3.4	มีทักษะปฏิบัติตามที่ ได้รับการฝึกฝน จาก เนื้อหาสาระสำคัญของ สาขาวิชา	● ให้นักศึกษาลงมือทำปฏิบัติการหรือ การทดลอง ● ให้นักศึกษาทำแบบ ฝึกหัดและ รายงานการทดลอง	● ประเมินผลโดย การสังเกตจาก การซักถาม และการแสดงความ คิดเห็นในห้องเรียน ● ประเมินผลจากแบบฝึกหัดและ	100	5.00	แนะนำให้ให้นักศึกษา สังเกต และซักถามในห้องเรียน รวมถึงฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง มากขึ้น

			รายงาน			
--	--	--	--------	--	--	--

4. ลักษณะบุคคล						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน เป็นร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการ ปรับปรุง
4.1	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	● มอบหมายงานเดี่ยวและงานกลุ่ม	● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ● ประเมินผลจากการซักถาม การแสดงความคิดเห็น การตอบคำถามในชั้นเรียน	100	5.00	
4.2	สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	● ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มลงมือทำปฏิบัติการหรือการทดลอง เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษาในกลุ่มและมีความรับผิดชอบร่วมกัน	● ประเมินผลโดย การสังเกตจากการทำงานร่วมกันในชั้นเรียน	100	5.00	

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 19 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 19 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) 0 คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F) 0 คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ 19 คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	8	42.1
B+	6	31.6
B	1	5.3
C+	2	10.5
C	2	10.5
D+	0	0
D	0	0
F	0	0
I	0	0
IP	0	0
รวม	19	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

-

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

-

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน โดยวิธีอื่น

-

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

-

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ปีการศึกษา ที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ	เหตุผลไม่ได้ปรับปรุง
ปรับเนื้อหาบทเรียนบางบทให้ทันสมัย และ เหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน	☒ ปรับปรุงแล้ว ☐ ไม่ได้ปรับปรุง ☐ ปรับปรุงยังไม่สมบูรณ์	

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

-

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
พัฒนาเนื้อหาบทเรียนให้ทันสมัยมากขึ้น	ก่อนเปิดภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ รายวิชา และผู้สอนร่วม (ถ้ามี)

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

-

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อผศ.กิ่งกมล ถีลาจารุวรรณ..... วันที่รายงาน5 มกราคม 2569.....