



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ เทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2563

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FTH467	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม (Beverage Technology)	3 (3-2-6)
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01, 02	
ประเภทของวิชา	<input type="checkbox"/> วิชาปรับพื้นฐาน <input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป <input type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ <input checked="" type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	ผศ.ดร.ชฤต อภิสิตธิวงศ์ อ.ฐานวีร์ ลอยแก้ว	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	6-303B , 5/1-201	<input checked="" type="checkbox"/> ในที่ตั้ง <input type="checkbox"/> นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	6 มกราคม 2569	

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน ไม่มี

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน ไม่มี

## 3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

1. ความรู้						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
1.1	อธิบายประเภทของ เครื่องดื่ม ส่วนประกอบต่างๆ ของเครื่องดื่ม	<ul style="list-style-type: none"> <li>สอนแบบบรรยาย และฝึกใน ภาคปฏิบัติการ</li> <li>มอบหมายงานให้ค้นคว้า เพิ่มเติม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย</li> <li>ประเมินจากการสอบ กลางภาค สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบ</li> </ul>	100	5	ไม่มี
1.2	วิเคราะห์กระบวนการ ผลิตเครื่องดื่มแบบที่มี และไม่มีแอลกอฮอล์	<ul style="list-style-type: none"> <li>บรรยาย และฝึกปฏิบัติการ ผลิตเครื่องดื่ม</li> <li>แนะนำเครื่องมือและการใช้ งาน</li> <li>มอบหมายงานให้ค้นคว้า เพิ่มเติม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย</li> <li>ประเมินจากการทำ Project การนำเสนอ Project และรายงาน</li> </ul>	100	5	ไม่มี

## 2. ทักษะ

PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
2.1	ปฏิบัติการการผลิต เครื่องดื่มในระดับ pilot plant ได้อย่าง ถูกต้องตามหลัก สุขาภิบาลอาหาร และสามารถควบคุม คุณภาพได้	สอนแบบฝึกปฏิบัติการผลิตและ มอบหมายงานที่ส่งเสริมการฝึก ทักษะในการผลิตเครื่องดื่มชนิด ต่างๆ	<ul style="list-style-type: none"> <li>ประเมินและให้คะแนน จากงานที่มอบหมาย</li> <li>ประเมินผลจากการสอบ ปลายภาค</li> </ul>	100	5	ไม่มี

### 3. จริยธรรม

PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน ร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง
3.1	มีระเบียบ วินัย ตรง ต่อเวลา และความ รับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม	<ul style="list-style-type: none"> <li>สอดแทรกเนื้อหาด้านความมี วินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อ ตนเองและสังคม</li> <li>สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรม ในระหว่างที่ทำโครงการงาน โดย การพูดคุยกับนักศึกษา เน้น ความรับผิดชอบต่องาน วินัย</li> </ul>	สังเกตพฤติกรรมการทำงานจะต้องเป็นไปตาม กำหนดเวลา เพื่อฝึกให้ นักศึกษารับผิดชอบต่องาน สามารถทำงานร่วมกัน กับ ผู้อื่นและมีความตรงต่อ เวลา	100	5	ไม่มี

		จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อ หน้าที่รับผิดชอบของตนเองใน กลุ่ม				
--	--	---	--	--	--	--

4. ลักษณะบุคคล						
PLOs	ผลการเรียนรู้ CLOs	วิธีการสอน	วิธีประเมินผล	ผลการประเมิน เป็นร้อยละ	คะแนน	ข้อเสนอแนะเพื่อการ ปรับปรุง
4.1	มีความรับผิดชอบใน งานที่ได้รับ มอบหมาย	มอบหมายงานให้ส่ง และ นำเสนอตามเวลาที่กำหนด	<ul style="list-style-type: none"> <li>สังเกตพฤติกรรมและการ ส่งงาน ประเมินและให้คะแนนจาก งานที่มอบหมาย</li> </ul>	100	5	ไม่มี

### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) **31** คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา **31** คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) **0** คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F) **0** คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ **31** คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	15	48.4
B+	7	22.6
B	5	16.1
C+	4	12.9
C	0	0
D+	0	0
D	0	0
F	0	0
I	0	0
IP	0	0
รวม	31	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
ไม่มี	

## 2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	

## หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

## 1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา ไม่มี

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

## 2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น ไม่มี

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

## หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

## 1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ปีการศึกษา ที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ	เหตุผลไม่ได้ปรับปรุง
ไม่มี	<input type="checkbox"/> ปรับปรุงแล้ว <input type="checkbox"/> ไม่ได้ปรับปรุง <input type="checkbox"/> ปรับปรุงยังไม่สมบูรณ์	
ไม่มี	<input type="checkbox"/> ปรับปรุงแล้ว <input type="checkbox"/> ไม่ได้ปรับปรุง <input type="checkbox"/> ปรับปรุงยังไม่สมบูรณ์	

## 2. การดำเนินการอื่นๆในการปรับปรุงรายวิชา ไม่มี

## 3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป ไม่มี

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์

ลงชื่อ ..... วันที่รายงาน 6 มกราคม 2569