



ประมวลรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง

ภาคต้น ปีการศึกษา 2569

1. หลักสูตร: วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ
2. รายวิชา: 1201361 การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ 3(3-0-6)
(Marketing and Business Plan for Entrepreneurs)
3. บุรพวิชา: ไม่มี
4. บรรยาย: ARR
5. ผู้จัดการรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัทธดา เทพประดิษฐ์
6. อาจารย์ผู้สอน: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัทธดา เทพประดิษฐ์
7. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs) จากหลักสูตรวิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ สู่รายวิชามีดังนี้
 - PLO1 มีทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 และแสดงออกถึงอัตลักษณ์ความเป็นมหาวิทยาลัยทักษิณ
 - PLO2 มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน
 - PLO3 ใช้องค์ความรู้เพื่อสร้างนวัตกรรมสังคมและการเป็นผู้ประกอบการ
 - PLO4 อธิบายหลักการทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน ที่ใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษารายวิชาด้าน วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ
 - PLO5 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการสำหรับการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัย
 - Sub 5A อธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านเคมีอาหาร
 - Sub 5B อธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร การประกันคุณภาพอาหารและความปลอดภัยอาหาร
 - Sub 5C อธิบายและประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร การวางแผน ออกแบบและจัดการการผลิตอาหาร
 - Sub 5D อธิบายและประยุกต์ใช้องค์ความรู้หลักโภชนาการอาหารเพื่อกำหนดอาหารตามภาวะโภชนาการ
 - PLO6 สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และการเป็นผู้ประกอบการทางด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

- PLO7 สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการผลิตอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคหรือสถานประกอบการผ่านกระบวนการวิจัยและพัฒนา
- Sub7A อธิบายพื้นฐานด้านกระบวนการวิจัยและพัฒนา
- Sub7B พัฒนาทักษะทางวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่ศึกษา ผ่านการทำงานในสถานประกอบการได้
- Sub7C สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการผลิตอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคหรือสถานประกอบการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาของหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ด้าน พ.ศ. 2565

1. ด้านความรู้ (Knowledge)
1.1 ความรู้เชิงสาระ/หลักการ ความรู้เชิงกระบวนการ และความรู้ที่จำเป็นต่อการนำไปปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (PLO3 PLO4 PLO6 PLO7)
1.2 ความรู้ที่จำเป็นและเพียงพอต่อความรู้ การปรับใช้ความรู้เพื่อพัฒนางานที่นำไปสู่การพัฒนาและการทำงานร่วมกัน (PLO3 PLO4 PLO6 PLO7)
2. ด้านทักษะ (Skills)
2.1 ทักษะการเรียนรู้ ทักษะส่วนบุคคล ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นที่นำไปสู่การพัฒนางานและวิชาชีพ การดำรงชีวิต และการทำงานเพื่อสร้างสรรค์องค์กรและสังคม (PLO1 PLO2 PLO3)
2.2 ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองในการปฏิบัติ และการปรับปรุงพัฒนางานเพื่อการประกอบอาชีพตามวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (PLO1 PLO2 PLO3 PLO5 PLO6 PLO7)
2.3 ทักษะดิจิทัลเพื่อการปฏิบัติงานที่เหมาะสมกับการดำรงชีวิตในยุคดิจิทัล (PLO1 PLO2 PLO3 PLO5 PLO6 PLO7)
2.4 ทักษะการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและการแก้ปัญหาที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและสังคม (PLO5 PLO6 PLO7)
3. ด้านจริยธรรม (Ethics)
3.1 การกระทำที่เป็นไปตามกฎกติกา และเกิดประโยชน์ต่อสังคม (PLO1 PLO3 PLO5)
3.2 การหลีกเลี่ยงการกระทำสิ่งผิดกติกาของสังคม และไม่ทำผิดกฎหมาย (PLO1 PLO3)
4. ด้านลักษณะบุคคล (Character)
4.1 ลักษณะบุคคลทั่วไป และอัตลักษณ์ทักษิณ (PLO1 PLO2 PLO3)
4.2 ลักษณะบุคคลตามวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ (PLO6 PLO7)

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทุกขณ มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

9. คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรนี้เบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการ ความหมาย ความสำคัญ และแนวคิดพื้นฐานของวิสาหกิจขนาดย่อมและขนาดกลาง การแสวงหาและวิเคราะห์โอกาสในการประกอบธุรกิจ การเลือกกลุ่มเป้าหมาย การออกแบบกลยุทธ์ทางการตลาดและการผลิต การกำหนดรูปแบบการประกอบการและการบริหารงาน การประเมินทางการเงิน ระบบบัญชี กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

Marketing and business plan for entrepreneurs; principles of entrepreneur meaning; basic idea of small and medium business; seeking and analyzing a business opportunity; swot analysis; selecting target group; planning and conducting business; designing marketing and producing strategy; business type and management; expensing and accounting cost evaluation; practice in related content

10. ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)

ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)	TQF
1. ทราบแนวคิดพื้นฐานของวิสาหกิจขนาดย่อมและขนาดกลาง	1.1, 1.2
2. การแสวงหาความต้องการของผู้บริโภคและโอกาสทางการตลาด การคิดโมเดลธุรกิจ (คุณค่าของผลิตภัณฑ์ การเลือกกลุ่มเป้าหมาย ช่องทางการจัดจำหน่าย ช่องทางการสื่อสารสัมพันธ์กับลูกค้า ปัจจัยการผลิตที่จำเป็น ความร่วมมือที่จำเป็น กิจกรรมที่จำเป็นเส้นทางของรายได้และโครงการต้นทุน) การออกแบบกลยุทธ์ทางการตลาดและการผลิต การประเมินงบประมาณทางการเงิน บัญชี กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ	2.1, 3.1
3. รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายและทำงานเป็นกลุ่มได้	2.1, 3.1
4. สามารถนำเสนอโครงการของตนเองต่อสาธารณชนได้	4.1

11. แผนการสอน/การเรียนรู้ (Teaching and Learning Schedule)

1) การสอนบรรยาย

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
10 มิ.ย. 69	3	ชี้แจงรายละเอียดรายวิชา บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิสาหกิจขนาดย่อมและขนาดกลาง และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1	- ชี้แจงเนื้อหาวิชาและการวัดผล - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้นข้อมูล	ผศ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์
17, 24 มิ.ย. 69	6	บทที่ 2 การสืบค้นความต้องการของผู้บริโภคและโอกาสทางการตลาด การกำหนดรูปแบบการประกอบการและการบริหารงาน	2	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ผศ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์
1, 8, 15, 22 ก.ค. 69	12	บทที่ 3 การคิดโมเดลธุรกิจ	2, 3, 4	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา และฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์
29 ก.ค. (สอนสดเชย) 12 ส.ค. 69 (สอนสดเชย)	6	บทที่ 4 การวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนโอกาสและอุปสรรคในการทำธุรกิจ (SWOT analysis)	2, 3, 4	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา และฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
19, 26 ส.ค. 2 ก.ย. 69	9	บทที่ 5 การวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด (4P's) วิจัยการตลาด การออกแบบกลยุทธ์ทางการตลาดและการผลิต	2, 3, 4	- สอน และบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา และฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์
วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
9, 16, 23 ก.ย. 69	9	บทที่ 6 การประเมินทางการเงิน-คำนวณงบประมาณ การลงทุน งบประมาณค่าใช้จ่ายต่อหน่วยงบประมาณ การขาย งบกำไรขาดทุน งบกระแสเงินสด งบดุล	2, 3	- สอน และบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา และฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์
สอบข้อเขียนครั้งที่ 1 (20%) สัปดาห์ที่ 9 สอบปลายภาค (30%) สัปดาห์ที่ 17-18					

12. กิจกรรมการเรียนการสอน (Teaching learning activity) และวิธีการประเมิน (Assessment) ที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Expected learning outcomes; ELOs)

ELOs	กิจกรรมการเรียนการสอน	วิธีการประเมิน (Assessment)	ช่วงเวลาประเมิน	สัดส่วนของคะแนนที่ประเมิน
3.1	- บรรยายสรุปภาพรวมของเนื้อหา รายวิชา - แนะนำวิธีการสืบค้นข้อมูล - การแจ้งภาระเทียบในการเข้าเรียน และการส่งรายงานปฏิบัติการ	สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน และการส่งงาน	สัปดาห์ 1-16	10%
1.1, 1.2	การบรรยาย	การสอบข้อเขียนครั้งที่ 1	สัปดาห์ที่ 9	20%
2.1	การบรรยาย	การสอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 17	30%
2.1, 4.1	กรณีศึกษา	แบบฝึกหัด/สอบย่อย	สัปดาห์ที่ 1-16	10%
	กรณีศึกษา	แบบฝึกหัด/สอบย่อย	สัปดาห์ที่ 1-16	10%
	กรณีศึกษา มอบหมายงาน	รายงาน นำเสนอ	สัปดาห์ที่ 7, 10, 12	20%
รวม				100%

เกณฑ์การประเมิน

1) กำหนดเป็นช่วงคะแนน (Fix Rate) การตัดเกรดแบบ 8 เกรด

A	$\geq 80\%$	B	70-74.99 %	C	60-64.99 %	D	50-54.99 %
B ⁺	75-79.99 %	C ⁺	65-69.99 %	D ⁺	55-59.99 %	F	< 50 %

2) วิธีการกำหนดช่วงคะแนนโดยใช้ค่าเฉลี่ยและความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Mean±SD) การตัดเกรดกำหนดให้ คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ 80% ได้เกรด A และคะแนนน้อยกว่า 45% ได้เกรด F

หมายเหตุ นิสิตสามารถอุทธรณ์ร้องทุกข์เรื่องการประเมินผลคะแนน และการตัดเกรดได้ โดยการแจ้งและยื่นคำร้องผ่านทางนักวิชาการศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

เกณฑ์การให้คะแนน (Scoring Rubric) คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ

1. การสอบแบบ Closed-book Examination

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน (7.5-10 คะแนน)	ได้มาตรฐาน (5-7.4 คะแนน)	ใกล้เคียงมาตรฐาน (2.5-4.9 คะแนน)	ต่ำกว่ามาตรฐาน (0-2.4 คะแนน) *
ความ ครบถ้วนของ ประเด็น และ ความถูกต้อง ของข้อมูล	- ประเด็นที่ นำเสนอครบถ้วน เนื้อหาในแต่ละ ประเด็นมีความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง ถูกต้องตาม ข้อเท็จจริงที่ ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอ ครบถ้วน แต่ เนื้อหาในบางประเด็น ยังขาดความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง ถูกต้อง ตาม ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอไม่ ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาในบางประเด็นยัง ขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อนไป จาก ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่นำเสนอไม่ ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาในประเด็นที่ นำเสนอ ยังขาดความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง บางส่วนคลาดเคลื่อน ไปจากข้อเท็จจริงที่ ปรากฏ
ความชัดเจน และระดับ การคิด วิเคราะห์	- คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึง การคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึง ระดับการคิด วิเคราะห์ที่ลึกซึ้ง	- คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้งข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงการคิด วิเคราะห์ อย่าง ชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้ง/ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงระดับ การคิดวิเคราะห์ ที่ เหมาะสมกับคำถาม	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต ไม่สามารถแสดง ให้เห็นถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจนเพราะมี สัดส่วนของการบรรยาย ข้อเท็จจริงอยู่มาก - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้เห็น ถึง ระดับการคิดวิเคราะห์ แบบผิวเผิน	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตมีลักษณะเป็น การบรรยายข้อเท็จจริง ปราศจากการคิด วิเคราะห์
ความ เหมาะสม	- ใช้ภาษาวิชาการ อย่างเหมาะสม	- ใช้ภาษาวิชาการ ปะปนกับภาษา พุด	- ใช้ภาษาวิชาการปะปน กับภาษาพูดค่อนข้างมาก	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการ

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

และ ความถูกต้อง ในการใช้ ภาษา	- การใช้คำและการ การสะกดคำ ถูกต้องตามหลัก ไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	บาง - การใช้คำและการ สะกดคำถูกต้องตาม หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- การใช้คำและการสะกด คำในบางจุดผิด หลัก ไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากเป็นบาง จุด	สะกดคำในบางจุด ผิด หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากหลาย จุด หรือ อ่านไม่ ออก
--	---	---	---	--

หมายเหตุ * คะแนน 0 สำหรับผู้ที่ขาดสอบ หรือ ผู้ที่ไม่เขียนคำตอบในข้อหนึ่งข้อใด หรือทุกข้อเท่านั้น

2. การทำรายงาน (Report) การเขียนเรียงความ (Essay) และการสอบแบบ Take-home Examination

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน (7.5-10 คะแนน)	ได้มาตรฐาน (5-7.4 คะแนน)	ใกล้เคียงมาตรฐาน (2.5-4.9 คะแนน)	ต่ำกว่ามาตรฐาน (0-2.4 คะแนน) *
ความ ครบถ้วนของ ประเด็น และ ความถูกต้อง ของ ข้อมูล***	- ประเด็นที่น่าเสนอ ครบถ้วน เนื้อหาในแต่ละ ประเด็นมีความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง ถูกต้องตามข้อเท็จจริง ที่ปรากฏ	- ประเด็นที่น่าเสนอ ครบถ้วน แต่เนื้อหาใน บางประเด็นยังขาด ความสมบูรณ์ ข้อมูลที่ กล่าวอ้างถูกต้องตาม ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่น่าเสนอ ไม่ครบถ้วนนอกจากนี้ เนื้อหาในบางประเด็น ยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง บางส่วน คลาดเคลื่อน ไปจากข้อเท็จจริงที่ ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่น่าเสนอ ไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาใน ประเด็นที่ นำเสนอ ยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง บางส่วนคลาดเคลื่อนไป จากข้อเท็จจริงที่ ปรากฏ
ความชัดเจน และระดับการ คิดวิเคราะห์	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็น ถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็น ถึงระดับการคิด วิเคราะห์ที่ลึกซึ้ง	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็น ถึงการคิดวิเคราะห์อย่าง ชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้ เห็นถึงระดับการคิด วิเคราะห์ที่เหมาะสมกับ หัวข้อ	- คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้งข้อสังเกตไม่ สามารถแสดงให้เห็น ถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน เพราะมี สัดส่วนของการ บรรยายข้อเท็จจริงอยู่ มาก - คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้งข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงระดับ การคิดวิเคราะห์แบบ ผิวเผิน	- คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้ง/ข้อสังเกตมี ลักษณะเป็นการ บรรยายข้อเท็จจริง ปราศจากการคิด วิเคราะห์
ความ	เนื้อหามีความเชื่อมโยง	เนื้อหาบางส่วนยังขาด	เนื้อหาส่วนใหญ่ยัง	เนื้อหาขาดความ

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *
เชื่อมโยงของ เนื้อหา	กันทั้งหมด	ความเชื่อมโยง	ขาดความเชื่อมโยง	เชื่อมโยง
ความ เหมาะสม และความถูกต้อง ในการใช้ ภาษา	- ใช้ภาษาวิชาการอย่าง เหมาะสม - การใช้คำและการสะกด คำถูกต้องตามหลัก ไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการ ปะปนกับภาษาพูดบ้าง - การใช้คำและการ สะกดคำถูกต้องตาม หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการ ปะปนกับภาษาพูด ค่อนข้างมาก - การใช้คำและการ สะกดคำในบางจุดผิด หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากเป็น บางจุด	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการ สะกดคำในบางจุดผิด หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยาก หลายจุด หรือ อ่านไม่ ออก
ปริมาณ เนื้อหาที่ นำเสนอ	เนื้อหาที่น่าสนใจมี ปริมาณเหมาะสมกับ หัวข้อ	เนื้อหาที่น่าสนใจมี ปริมาณเหมาะสมกับ หัวข้อ	เนื้อหาที่น่าสนใจมี ปริมาณน้อยเกินไป	การนำเสนอมีเนื้อหามี ปริมาณ น้อย มาก
ความ น่าเชื่อถือของ แหล่งข้อมูล ที่อ้างอิง	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมี ความน่าเชื่อถือสูง เช่น วารสารวิชาการ ที่อยู่ ในฐานข้อมูลระดับ นานาชาติและ/หรือ ระดับชาติ งานวิจัยที่ ได้รับการเผยแพร่ผ่าน หน่วยงานระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมี ความน่าเชื่อถือสูง เช่น วารสารวิชาการที่อยู่ใน ฐานข้อมูลระดับ นานาชาติ และ/หรือ ระดับชาติ งานวิจัยที่ ได้รับการ เผยแพร่ ผ่านหน่วยงาน ระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่นำมา อ้างอิงบางส่วนยังขาด ความน่าเชื่อถือ เช่น blog หรือ website ที่ไม่ปรากฏนาม ผู้เขียน และ/หรือ รายละเอียดอื่นใดที่ ทำให้เชื่อได้ว่าข้อมูลที่ นำเสนอใน blog หรือ website เป็น	แหล่งข้อมูลที่นำมา อ้างอิงขาดความ น่าเชื่อถือ และ/ หรือไม่มีการอ้างอิงถึง แหล่งที่มา

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *
			ขอเท็จจริง	
การมีส่วนร่วมของสมาชิกในกลุ่ม **	มีส่วนร่วมสม่ำเสมอ	มีส่วนร่วมบ่อยครั้ง	มีส่วนร่วมบางครั้ง	มีส่วนร่วมน้อยครั้ง/ ขาดการมีส่วนร่วม

หมายเหตุ * คะแนน 0 สำหรับผู้ที่ขาดสอบ หรือ ผู้ที่ไม่เขียนคำตอบในข้อหนึ่งข้อใด หรือทุกข้อเท่านั้น

3. การนำเสนอหน้าชั้นเรียน (Presentation)

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียง มาตรฐาน รายละเอียด	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน)
การถ่ายทอดเนื้อหา	- คล่องแคล่ว ไม่ติดขัด ทำให้เข้าใจ ประเด็นได้ง่ายและเร็ว - การพูดมีการเว้นจังหวะ และการเน้นคำ หรือ เน้นสาระสำคัญอย่างเหมาะสมเพื่อให้ผู้ฟังติดตามการนำเสนอ	- คล่องแคล่ว ไม่ติดขัด ทำให้เข้าใจ ประเด็นได้ง่าย - การพูดมีการเว้นจังหวะอย่างเหมาะสม - ความเร็วในการพูดอยู่ในระดับเหมาะสม	- ไม่คล่องแคล่ว มีการหยุดชะงักบ้างเป็นบางจังหวะ - พูดเร็วจนจับความไม่ค่อยได้หรือพูดซ้ำจนเกินไป	- ติดขัดหลายครั้ง หรือใช้คำ เช่น “เอ่อ” “อ่า” บ่อยครั้ง - หยุดชะงักในหลายจังหวะ - พูดเร็วจนจับความไม่ค่อยได้ หรือ พูดซ้ำจนเกินไป

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทุกขงึ มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

	- ความเร็วในการพูดอยู่ในระดับเหมาะสม			
การสบสายตา	สบสายตากับผู้ฟังอยู่ตลอดเพื่อดึงดูดให้ผู้ฟังสนใจในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	สบสายตากับผู้ฟังพอสมควร	สบสายตากับผู้ฟังน้อยครั้งมาก	ไม่สบสายตากับผู้ฟังหรือ ก้มหน้า อ่านบทพูด
การใช้ น้ำเสียง	- น้ำเสียงเต็มเปี่ยมด้วยความมั่นใจ - ความดังของเสียงเหมาะสม	- น้ำเสียงสะท้อนถึงความมั่นใจ - ความดังของเสียงเหมาะสม	- น้ำเสียงสั้นเครือบ้าง - ใช้เสียงเบาบ้าง ดังบ้าง สลับกันไป	- น้ำเสียงสั้นเครือ - ใช้เสียงเบาเหมือนการกระซิบ หรือดังเหมือนการตะคอกหรือการตะโกน
การใช้ภาษากายในการสื่อสาร	ใช้ภาษากายอย่างคล่องแคล่ว เช่น ยกมือ ผายมือ เพื่อดึงดูดให้ผู้ฟังรู้สึกสนใจในสิ่งที่อธิบาย	ใช้ภาษากายในการสื่อสารพอสมควร เช่น ยกมือ ผายมือ เพื่อให้ผู้ฟังสนใจในสิ่งที่อธิบาย	มีการใช้ภาษากายน้อยครั้งในการสื่อสาร	ไม่มีการใช้ภาษากายใดๆ ในการสื่อสาร

4. โครงการงาน (Project) และปัญหาพิเศษ (Special problem)

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน รายละเอียด	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน)
ความ ครบถ้วนของ ประเด็น และความถูกต้องของ ข้อมูล**	- ประเด็นที่น่าสนใจ ครบถ้วน เนื้อหา ใน แต่ละประเด็นมีความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง ถูกต้องตามข้อเท็จจริง ที่ปรากฏ	- ประเด็นที่น่าสนใจ ครบถ้วน แต่เนื้อหาใน บางประเด็นยังขาด ความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง ถูกต้อง ตาม ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่น่าสนใจ ไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาใน บางประเด็น ยังขาด ความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง บางส่วน คลาดเคลื่อน ไปจาก ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่น่าสนใจ ไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาใน ประเด็นที่น่าสนใจ ยัง ขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้าง บางส่วนคลาดเคลื่อน ไปจากข้อเท็จจริงที่ ปรากฏ
ความชัดเจน และระดับการ คิดวิเคราะห์	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็น ถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้ เห็นถึงระดับการคิด วิเคราะห์ ที่ลึกซึ้ง	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้ เห็นถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้ เห็นถึงระดับการคิด วิเคราะห์ที่เหมาะสมกับ หัวข้อ/ คำถามวิจัย	- คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้ง/ข้อสังเกต ไม่ สามารถแสดงให้เห็น ถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน เพราะมี สัดส่วนของการ บรรยายข้อเท็จจริง อยู่มาก - คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้ง/ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึง ระดับการคิด วิเคราะห์แบบผิวเผิน	- คำอธิบาย/ข้อ โต้แย้ง/ข้อสังเกต มี ลักษณะเป็นการ บรรยายข้อเท็จจริง ปราศจากการคิด วิเคราะห์

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน รายละเอียด	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน)
ความ เชื่อมโยงของ เนื้อหา	เนื้อหามีความเชื่อมโยง กันทั้งหมด	เนื้อหาบางส่วนยังขาด ความเชื่อมโยง	เนื้อหาส่วนใหญ่ยัง ขาดความเชื่อมโยง	เนื้อหาขาดความ เชื่อมโยง
ความ เหมาะสม และความถูกต้อง ในการใช้ ภาษา	- ใช้ภาษาวิชาการอย่าง เหมาะสม - การใช้คำและการสะกด คำถูกต้องตามหลัก ไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปน กับภาษาพูดบ้าง - การใช้คำและการสะกด คำถูกต้องตาม หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการ ปะปนกับภาษาพูด ค่อนข้างมาก - การใช้คำและการ สะกดคำในบางจุด ผิด หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยาก เป็นบางจุด	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการ สะกดคำในบางจุดผิด หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยาก หลายจุด หรือ อ่าน ไม่ออก
ปริมาณ เนื้อหาที่ นำเสนอ	เนื้อหาที่น่าสนใจมี ปริมาณเหมาะสม กับหัวข้อ/การตอบ คำถามวิจัย	เนื้อหาที่น่าสนใจมี ปริมาณเหมาะสมกับ หัวข้อ/การตอบคำถาม วิจัย	เนื้อหาที่น่าสนใจมี ปริมาณน้อยเกินไป ไม่เหมาะกับหัวข้อ/ การตอบคำถามวิจัย	การนำเสนอเนื้อหา มีปริมาณน้อยมากไม่ เหมาะกับหัวข้อ/การ ตอบคำถามวิจัย
ความ น่าเชื่อถือของ แหล่งข้อมูล อ้างอิง	แหล่งข้อมูลอ้างอิงมี ความน่าเชื่อถือ สูง เช่น วารสารวิชาการที่ อยู่ในฐานข้อมูลระดับ นานาชาติ และ/หรือ ระดับชาติ งานวิจัยที่ ได้รับการเผยแพร่ผ่าน หน่วยงานระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลอ้างอิงมี ความน่าเชื่อถือสูง เช่น วารสารวิชาการที่ อยู่ในฐานข้อมูลระดับ นานาชาติและ/หรือ ระดับชาติ งานวิจัยที่ ได้รับการเผยแพร่ผ่าน หน่วยงานระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่น่าสนใจ อ้างอิงบางส่วนยัง ขาดความน่าเชื่อถือ เช่น blog หรือ website ที่ไม่ ปรากฏนามผู้เขียน และ/หรือ รายละเอียดอื่นใดที่ ทำให้เชื่อได้ว่าข้อมูล ที่น่าสนใจใน blog	แหล่งข้อมูลที่น่าสนใจ อ้างอิงขาดความ น่าเชื่อถือ และ/ หรือไม่มีการอ้างอิงถึง แหล่งที่มา

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน รายละเอียด	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน)
			หรือ website เป็น ข้อเท็จจริง	
การมีส่วนร่วม ของ นักศึกษา	มีส่วนร่วมสม่ำเสมอ	มีส่วนร่วมบ่อยครั้ง	มีส่วนร่วมบางครั้ง	มีส่วนร่วมน้อยครั้ง/ ขาดการมีส่วนร่วม

หมายเหตุ * คะแนน 0 สำหรับผู้ที่ขาดสอบ หรือ ผู้ที่ไม่เขียนคำตอบในข้อหนึ่งข้อใด หรือทุกข้อเท่านั้น

ระดับ	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ปานกลาง	ดี	ดีมาก	คะแนน
คะแนน	0-1.9	2.0-3.9	4.0-5.9	6.0-7.9	8.0-10	
บทนำ/ ที่มา	ไม่เกริ่นนำหรือ กล่าวถึงที่มา	มีการเกริ่นนำ แต่ ไม่สัมพันธ์หรือ เหมาะสมกับการ ทดลอง	มีการเกริ่น นำ แต่ไม่ตรง อย่างน้อย 1 ประเด็น สำคัญ	มีการเกริ่นนำ/ กล่าวถึงที่มา ครอบคลุม รายละเอียดการ ทดลองที่สำคัญ แต่ยังไม่สมบูรณ์	มีการเกริ่นนำ/ กล่าวถึงที่มาอย่าง สมบูรณ์	
วัสดุ อุปกรณ์ และ วิธีการ	ไม่ได้กล่าวถึง วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการ	ไม่ได้กล่าวถึงวัสดุ อุปกรณ์ และ วิธีการอย่าง ถูกต้องตาม ขั้นตอนการ ทดลอง	มีการระบุ วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการ แต่ขาด ข้อมูล บางส่วน บางขั้นตอน และหรือไม่ สมบูรณ์	ระบุรายละเอียด การทดลอง สำคัญครอบคลุม แต่ขาด รายละเอียดส่วน ที่ไม่สำคัญ	ระบุวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการ ตามลำดับขั้นตอน ชัดเจน และ สมบูรณ์	

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

ระดับ	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ปานกลาง	ดี	ดีมาก	คะแนน
คะแนน	0-1.9	2.0-3.9	4.0-5.9	6.0-7.9	8.0-10	
ผลการ ทดลอง: ข้อมูล ภาพ กราฟ ตาราง ฯลฯ	ไม่มีภาพ กราฟ ตาราง	ภาพ กราฟ ตาราง มีความ คลาดเคลื่อน หรือ คุณภาพต่ำ ไม่มี ชื่อเรื่องคำอธิบาย หัวตารางและใต้ ภาพ ไม่มีลำดับ หรือไม่ถูกต้อง	ภาพ กราฟ ตาราง ส่วน ใหญ่ถูกต้อง บางส่วนไม่ สมบูรณ์ ยัง ต้องการ ข้อมูลสำคัญ เพิ่มเติม	ทุกภาพ กราฟ ตารางถูกต้อง แต่ มีส่วนน้อยยังต้อง ปรับปรุง	ทุกภาพ กราฟ ตารางสมบูรณ์ มี ลำดับถูกต้อง มี คำอธิบายใต้ภาพ และหัวตาราง ครบถ้วน	
การ อภิปราย/ ข้อสังเกต	การแปลผล ของแนวโน้ม และการ เปรียบเทียบ ข้อมูลไม่ สมบูรณ์หรือไม่ ถูกต้อง	การแปลผลของ แนวโน้ม และการ เปรียบเทียบข้อมูล ไม่สมบูรณ์หรือไม่ ถูกต้องอย่างมาก แสดงให้เห็นถึง การขาดความ เข้าใจในผลการ ทดลอง	แปลผล บางส่วน อย่างถูกต้อง และมีการ อภิปราย แต่ บางส่วนยัง เข้าใจผลไม่ สมบูรณ์	เกือบทุกส่วนของ ผลการทดลองมี การแปลผลอย่าง ถูกต้องและมีการ อภิปราย มีเพียง ส่วนน้อยที่ ต้องการการ ปรับปรุง	แนวโน้มสำคัญ ทั้งหมดและการ เปรียบเทียบข้อมูล มีการแปลผลอย่าง ถูกต้องและมีการ อภิปราย สื่อให้ เห็นถึงความเข้าใจ ผลการทดลองเป็น อย่างดี	
สรุปผล การ ทดลอง	การสรุปผลไม่ สมบูรณ์หรือไม่ ถูกต้อง	การสรุปผล ผิดพลาดหรือขาด จุดสำคัญ	มีเค้าร่างการ สรุปประเด็น หลัก แต่ส่วน ใหญ่ยัง ผิดพลาด แสดงให้เห็น ถึงความไม่ เข้าใจ	มีการสรุปผลส่วน สำคัญทั้งหมด แต่ยังไม่สมบูรณ์	มีการสรุปผล สำคัญทั้งหมด อย่างชัดเจน แสดงให้เห็นถึง ความเข้าใจ	
ลักษณะ รายงาน และ	ลักษณะ รายงานและ รูปแบบทั้งหมด	แต่ละตอนของ รายงานจัดเรียงไม่ เป็นระบบ พิมพ์	แต่ละตอน ของรายงาน มีการ	รายงาน ปฏิบัติการส่วน ใหญ่พิมพ์/เขียน	รายงานปฏิบัติการ พิมพ์/เขียนโดยใช้ รูปแบบแบบที่	

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2568

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร และโภชนาการ”

ระดับ	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ปานกลาง	ดี	ดีมาก	คะแนน
คะแนน	0-1.9	2.0-3.9	4.0-5.9	6.0-7.9	8.0-10	
รูปแบบ	ไม่เหมาะสม	หรือเขียนรายงาน ในรูปแบบที่ไม่ เหมาะสม	จัดเรียงและ มีรูปแบบที่ ไม่เรียบร้อย แต่สามารถ อ่านเข้าใจได้	โดยใช้รูปแบบ แบบที่เหมาะสม แต่ละตอนของ รายงานมีการ จัดเรียงดี แต่ ยังคงต้อง ปรับปรุง	เหมาะสม สามารถอ่านเข้าใจ ได้ง่าย	
รวม						

หมายเหตุ * Factor/ตัวคูณ ในการให้คะแนนของแต่ละประเด็นการประเมิน ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของอาจารย์
ประจำรายวิชาตามความเหมาะสม

** ช่วงคะแนนที่ให้ในแต่ละระดับ ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของอาจารย์ประจำรายวิชาตามความเหมาะสม

เอกสารอ่านประกอบ

1. เอกสารและตำราหลัก

วีรยุทธ มาฆะศิริรานนท์. 2559. วิธีจัดทำแผนธุรกิจ. เอ็กสเปอร์เน็ทบุ๊คส์.

รัชกฤษ คล่องพยาบาล. 2553. คู่มือการเขียนแผนธุรกิจ-ธุรกิจบริการ. สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและ
ขนาดย่อม (สสว.). กรุงเทพฯ. (<https://www.itd.or.th/wp-con>)

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัทธดา เทพประดิษฐ์)

ผู้จัดการรายวิชา

วันที่ 29 พฤษภาคม 2569

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว)

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ

วันที่ 5 มิถุนายน 2569