



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

0000167 อาหารเพื่อชีวิตและความงาม
(Foods for Life and Beauty)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรระดับปริญญาตรี หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
มหาวิทยาลัยทักษิณ

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2	การจัดการเรียนการสอนเปรียบเทียบกับแผนการสอน	3
หมวดที่ 3	สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา	8
หมวดที่ 4	ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ	11
หมวดที่ 5	การประเมินรายวิชา	11
หมวดที่ 6	แผนการปรับปรุง	12

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (Course Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : พัทลุง/ เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา : 0000167 อาหารเพื่อชีวิตและความงาม

2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง

3.2 อาจารย์ผู้สอน

1. อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง
2. ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กสิอมพงษ์
3. ผศ.ดร.พรพิมล มะยะเฉียว
4. อ.ดร.ถาวร จันทโชติ
5. รศ.ดร.สรรพสิทธิ์ กสิอมเกล้า
6. อ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์
7. อ.ดร.รสนันต์ อินทรศิริสวัสดิ์
8. ผศ.ดร.พนัญฐ์ กิตติพัฒน์บวร
9. อ.ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครจ่างไทย

4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาต้น 2560 นิสิตชั้นปีที่ 1

5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชนและคณะวิทยาศาสตร์ และอาคารเรียน มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตสงขลา

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1	ชี้แจงรายวิชา บทที่ 1 : อาหาร และคุณค่าทาง โภชนาการ	3		3			
2	บทที่ 2 : อาหาร และคุณภาพชีวิต	3		3			
3	บทที่ 3 : อาหาร กับการสร้างเสริม สุขภาพ	3		3			
4-7	บทที่ 4 : อาหาร เพื่อสุขภาพและ ความงาม	12		12			
8	บทที่ 5 : อาหาร ป้องกันโรค	3		3			
9	สอบกลางภาค						
10	บทที่ 6 : อาหาร แปรรูป	3		3			
11	บทที่ 7 : วัตถุดิบ และเทคโนโลยีที่ใช้ ในการผลิตอาหาร เพื่อสุขภาพและ ความงาม	3		3			
12	บทที่ 8 อาหาร และความ ปลอดภัยในอาหาร	3		3			
13	บทที่ 9 ฉลากและ กฎหมายอาหาร	3		3			
14	บทที่ 10 แนวโน้ม ของตลาด	3		3			

	และตระหนักในการปฏิบัติ ตามจรรยาบรรณทาง วิชาการและวิชาชีพ 5. เคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่าง ๆ ของ องค์กรและสังคม	X		
ด้านความรู้	1. มีความรู้และความ เข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่ เกี่ยวข้องกับธรรมชาติ ชีวิตและสังคม 2. มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถบูรณาการศาสตร์ ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อ พัฒนาตนเองและสังคมได้ 3. มีความรู้และความ เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ และทฤษฎีที่สำคัญใน เนื้อหาสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหารอย่าง กว้างขวางและเป็นระบบ ในด้านการควบคุม คุณภาพอาหารและการ ประเมินทางประสาท สัมผัส 4. มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น เช่น วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การ บริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และ เทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วน ที่เกี่ยวข้อง	X X X X		
ด้านทักษะทางปัญญา	1. มีกระบวนการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ	X		

	<p>คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณ คิดสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา และตัดสินใจอย่างมีเหตุผล</p> <p>2. มีความมุ่งมั่นใฝ่รู้ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถนำความรู้ไปเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์สังคม</p> <p>3. สามารถสืบค้น ตีความ ข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ</p> <p>4. สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันดีองแป้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในด้านการควบคุมคุณภาพอาหาร และการประเมินทางประสาทสัมผัส ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ</p>	X		
<p>ด้านทักษะ</p> <p>ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>	<p>1. เคารพระเบียบสังคม และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชน และสังคม</p> <p>2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและใช้คุณค่าแก่ตนเองและผู้อื่น</p> <p>3. มีจิตอาสาและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกของชุมชน</p>	X	X	X

	<p>และสังคม</p> <p>4. เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับสมาชิกในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข</p> <p>5. สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	X		
<p>ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	<p>1. มีความสามารถในการสืบค้นรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็น นำเสนอและสื่อสารโดยใช้ภาษาประจำชาติและภาษาที่สองได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศอย่างเหมาะสมและรู้เท่าทัน</p> <p>3. สามารถระบุเข้าใจถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ</p>	X	X	X
<p>ด้านคุณภาพชีวิต</p>	<p>1. รู้วิธีการดูแล รักษา สุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา</p> <p>2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม</p> <p>3. สนใจใฝ่รู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรม</p>	X	X	X

	4. ตระหนักถึงคุณค่าของ ธรรมชาติและอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม 5. มีความซาบซึ้งทาง สุนทรียภาพและสามารถ นำไปใช้ในชีวิตอย่างสม สมัย	X		
--	---	---	--	--

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการศึกษาและเขียนรายงาน กำหนดตารางเวลากิจกรรมนอกห้องเรียนใน
แผนการสอน ควรอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับระบบสารสนเทศในนิสิตบัณฑิตวิทยาลัยให้ดียิ่งขึ้น

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

ทำการจัดการเรียนการสอน จำนวน 4 กลุ่ม ได้แก่

1. วิทยาเขต สงขลา กลุ่มที่ 1

- | | |
|--|-------|
| 1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) | 26 คน |
| 2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน | 26 คน |
| 3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) | 0 คน |
| 4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน | |

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	80->>	18	69.23
B+	75-79.99	7	26.92
B	70-74.99	0	0.00
C+	65-69.99	0	0.00
C	60-64.99	1	3.85
D+	55-59.99	0	0.00
D	50-54.99	0	0.00
F	0-49.99	0	0.00
VG	-	-	-
G	-	-	-
S	-	-	-

U	-	-	-
I	-	-	-
IP	-	-	-

2. วิทยาเขต สงขลา กลุ่มที่ 2

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 109 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 108 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) 0 คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	80->>	69	63.89
B+	75-79.99	21	19.44
B	70-74.99	11	10.19
C+	65-69.99	6	5.56
C	60-64.99	0	0.00
D+	55-59.99	1	0.93
D	50-54.99	0	0.00
F	0-49.99	0	0.00
VG	-	-	-
G	-	-	-
S	-	-	-
U	-	-	-
I	-	-	-
IP	-	-	-

3. วิทยาเขต พัทลุง กลุ่มที่ 2101

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 158 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 155 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) 2 คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	80->>	26	16.77
B+	75-79.99	46	29.68
B	70-74.99	56	36.13
C+	65-69.99	24	15.48
C	60-64.99	1	0.65
D+	55-59.99	0	0.00
D	50-54.99	0	0.00
F	0-49.99	0	0.00
VG	-	-	-
G	-	-	-
S	-	-	-
U	-	-	-
I	-	-	-
IP	-	-	-
W		2	1.29

4. วิทยาเขต พัทลุง กลุ่มที่ 2102

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 116 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 110 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) 0 คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	80->>	8	7.27
B+	75-79.99	19	17.27
B	70-74.99	41	37.27
C+	65-69.99	26	23.64
C	60-64.99	13	11.82
D+	55-59.99	1	0.91
D	50-54.99	0	0.00

F	0-49.99	0	0.00
VG	-	2	1.82
G	-	-	-
S	-	-	-
U	-	-	-
I	-	-	-
IP	-	-	-

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา : จากแผนการประเมินในมคอ. 3 หมวด 5 ข้อ 2

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

7. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต (ให้อ้างอิงจาก มคอ. 2 และ 3)

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
- คณะกรรมการหลักสูตร (ซึ่งทำหน้าที่ทวนสอบด้วย) ตรวจสอบสอดคล้องของข้อสอบกลางภาค และข้อสอบปลายภาค	ข้อสอบผ่านการประเมิน

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
เครื่องคอมพิวเตอร์ประจำห้องเรียนไม่มี	เสียเวลาเรียน และนิสิตไม่เห็นภาพชัดเจนเท่าที่ควร

ประสิทธิภาพเพียงพอ	
2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร	
ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิต
-	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนิสิต (แบบเอกสาร)
 - 1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนิสิต
 - จุดแข็ง -
 - จุดอ่อน -
 - 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

- 2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น
 - ไม่มี
 - ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1
 - ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
<input type="checkbox"/> ไม่มี	<input type="checkbox"/> ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการศึกษาค้นคว้าโดยตนเองทั้งโดยกลุ่มและรายบุคคล

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/การศึกษาต่อไป

<input type="checkbox"/> ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	<input type="checkbox"/> ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ควรมีการสอี่ยนประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(อ.ดร. ธิติรัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาผู้รายงาน

วันที่รายงาน

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(.....)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน

ประจำปีการศึกษา 2560 ภาคการศึกษาที่ 1

อ.ดร. ธิดารัตน์ จุทอง

0000167 อาหารเพื่อชีวิตและความงาม

จำนวนนิสิตที่ประเมิน 365 คน

ตอนที่ 1 คุณภาพการจัดการเรียนการสอน	เฉลี่ย	SD
1. ผู้สอนสอดแทรกและเชื่อมโยงคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชา ชีพให้กับผู้เรียน	4.35	0.63
2. ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับผิดชอบในการสอน	4.32	0.64
3. ผู้สอนแจ้งและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และ เกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)	4.33	0.66
4. ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือ ปฏิบัติกิจกรรม	4.27	0.69
5. ผู้สอนกระตุ้นไหว้เคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ	4.28	0.68
6. ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน	4.10	0.80
7. ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา	4.33	0.65
8. ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ	4.30	0.65
9. ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม	4.30	0.67
10. ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไป ประยุกต์ใช้บนทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต	4.34	0.65
	4.29	

ตอนที่ 2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	เฉลี่ย	SD
1. ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสม	4.35	0.63
2. โสตทัศนูปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ	4.32	0.64
3. บรรยากาศและสิ่งแวดล้อมมีความเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้	4.33	0.66
4. ทรัพยากรการเรียน เช่น หนังสือ ตำรา และสิ่งพิมพ์ มีความเหมาะสมและ เพียงพอต่อการเรียนรู้	4.27	0.69
	4.31	

ค่าเฉลี่ยภาพรวม

4.30

