



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404432
เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้
(Vegetable and Fruit Product Technology)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555
คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน

มหาวิทยาลัยทักษิณ

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2	การจัดการเรียนการสอนเปรียบเทียบกับแผนการสอน	3
หมวดที่ 3	สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา	12
หมวดที่ 4	ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ	13
หมวดที่ 5	การประเมินรายวิชา	13
หมวดที่ 6	แผนการปรับปรุง	14

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : พัทลุง/ เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา : 0404432 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ. ดร. พรพิมล มะยงะเฉียว
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน ผศ. ดร. พรพิมล มะยงะเฉียว
ผศ. ดร. วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาต้น 2560 นิสิตชั้นปีที่ 4
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน
 - 1.1 บรรยาย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1-2	ชี้แจงรายวิชา บทนำ บทที่ 1: การ จำแนกประเภท โครงสร้างและ องค์ประกอบทาง เคมีของผักและ ผลไม้	4	-	4	-		
3	บทที่ 2 : การ เปลี่ยนแปลงของ ผักและผลไม้หลัง การเก็บเกี่ยว	2	-	2	-		
4	บทที่ 3 : การ ตรวจวัดคุณภาพผัก และผลไม้	2	-	2	-		
5	บทที่ 4 : การแปร รูปชิ้นต้นของผัก และผลไม้	2	-	2	-		
6	บทที่ 5 : กรรมวิธี การแปรรูปผักผลไม้ โดยใช้ความร้อน และผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มจากผัก และผลไม้	2	-	2	-		
7	บทที่ 6 : กรรมวิธี การแปรรูปผัก ผลไม้โดยใช้ความ เย็นและสารเคมี	2		2			

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
8	บทที่ 7 : สารสี จากผักและผลไม้	2	-	2	-		
9	สอบกลางภาค						
10	บทที่ 8 : ผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้หมัก ดอง	2	-	2	-		
11	บทที่ 9 : การแปร รูปผลิตภัณฑ์จาก วัสดุเหลือทิ้งจาก ผักและผลไม้	2	-	2	-		
12	บทที่ 10 : บรรจุ ภัณฑ์สำหรับผัก และผลไม้	2	-	2	-		
13-14	บทที่ 11 : การ ควบคุมคุณภาพ ของกระบวนการ ผลิตสำหรับผักและ ผลไม้ กฎหมาย และมาตรฐานของ ผัก ผลไม้และ ผลิตภัณฑ์	4	-	4	-		
15-16	บทที่ 12 : นวัตกรรม ผลิตภัณฑ์แปรรูป จากผักและผลไม้	4	-	4	-		
17-18	สอบปลายภาค						

1.2 ปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1	ชี้แจงบท ปฏิบัติการ	-	3	-	3		
2	การค้นคว้าและ ออกแบบการ ทดลองสำหรับ นวัตกรรม ผลิตภัณฑ์แปรรูป จากผักและผลไม้	-	3	-	3		
3	การนำเสนอ รายละเอียดการทำ ปฏิบัติการ	-	3	-	3		
4	บทที่ 1 : การ ตรวจวัดคุณภาพ ผักและผลไม้	-	3	-	3		
5	บทที่ 2 : ผลิตภัณฑ์ผลไม้ ลอยแก้ว	-	3	-	3		
6	บทที่ 3 : ผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้ผง (วิธีการ อบแห้งแบบโฟม- แมท)	-	3	-	3		
7	บทที่ 4 : ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม ผลไม้	-	3	-	3		
8	ปฏิบัติการที่ 5 : ผลิตภัณฑ์ซอสผัก และผลไม้	-	3	-	3		
9	สอบกลางภาค						

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
10	ปฏิบัติการที่ 6 : ผลิตภัณฑ์เครื่องตีม จากผักและผลไม้	-	3	-	3		
11	ปฏิบัติการที่ 7 : สารสีจากผักและ ผลไม้	-	3	-	3		
12	ปฏิบัติการที่ 8 : ผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้แผ่น	-	3	-	3		
13	ปฏิบัติการที่ 9 : ผลิตภัณฑ์จากวัสดุ เศษเหลือจากผัก และผลไม้	-	3	-	3		
14	ปฏิบัติการที่ 10 : นวัตกรรม ผลิตภัณฑ์แปรรูป จากผักและผลไม้	-	3	-	3		
15	การนำเสนอ เกี่ยวกับปฏิบัติการ	-	3	-	3		
16	นำเสนอเกี่ยวกับ นวัตกรรมการแปร รูปผลิตภัณฑ์ผัก และผลไม้	-	3	-	3		
17-18	สอบปลายภาค						

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ลำดับที่	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	แนวทางชดเชย
-	-	-	-

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	<p>1. มีคุณธรรมและจริยธรรม โดยเน้นความมีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ สุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน ขยัน และอดทน และยึดหลักธรรมในการดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง</p> <p>2. มีจิตสำนึกรับผิดชอบในหน้าที่ต่อตนเองและสังคม</p> <p>3. มีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักในการปฏิบัติ ตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ</p> <p>4. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม</p>	X		
ด้านความรู้	<p>1. มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับธรรมชาติชีวิตและสังคม</p> <p>2. มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อพัฒนาตนเองและสังคมได้</p> <p>3. มีความรู้และความ</p>	X		
			X	

	<p>เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชา</p> <p>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ</p> <p>ในด้านเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้</p> <p>4. มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น เช่น วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และ เทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง</p>	X		
		X		
ด้านทักษะทางปัญญา	<p>1. มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา และตัดสินใจอย่างมีเหตุผล</p> <p>2. มีความมุ่งมั่น ใฝ่รู้ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถนำความรู้ไปเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์สังคม</p> <p>3. สามารถสืบค้น ศึกษาข้อมูลข่าวสารเทคโนโลยี และประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จาก</p>	X	X	X

	แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการ แก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ 4. สามารถใช้ทักษะและ ความรู้ความเข้าใจอันถ่อง แท้ทั้งภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติในด้าน เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผัก และผลไม้ ในบริบททาง วิชาชีพและวิชาการ	X		
ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ	1. เคารพระเบียบสังคม และมีความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ชุมชน และสังคม 2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ ตนเองและผู้อื่น 3. มีจิตอาสาและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะ ผู้นำและสมาชิกของชุมชน และสังคม 4. เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับ สมาชิกในสังคมที่มีความ หลากหลายทางวัฒนธรรม ได้อย่างมีความสุข 5. สามารถวางแผนและ รับผิดชอบในการเรียนรู้ และพัฒนาตนเองและ วิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	X X X X		
ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี	1. มีความสามารถในการ สืบค้นรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุป ประเด็น นำเสนอและ	X		

สารสนเทศ	<p>สื่อสารโดยใช้ภาษาประจำชาติและภาษาที่สองได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศอย่างเหมาะสมและรู้เท่าทัน</p> <p>3. สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ</p>	X		
ด้านคุณภาพชีวิต	<p>1. รู้วิธีการดูแล รักษา สุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา</p> <p>2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม</p> <p>3. สนใจใฝ่รู้และสืบสาน ศิลปวัฒนธรรม</p> <p>4. ตระหนักถึงคุณค่าของ ธรรมชาติ และอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม</p> <p>5. มีความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพและสามารถนำไปใช้ในชีวิตอย่างสมสมัย</p>	X	X	X

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการศึกษาค้นคว้าและเขียนรายงาน

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 19 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 19 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) 0 คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	มากกว่า 80	4	21.05
B+	75.00-79.99	4	21.05
B	70.00-74.99	5	26.32
C+	65.00-69.99	3	15.79
C	60.00-64.99	3	15.79
D+	55.00-59.99	0	0.00
D	50.00-54.99	0	0.00
F	0-49.99	0	0.00

VG	-	-	-
G	-	-	-
S	-	-	-
U	-	-	-
I	-	-	-
IP	-	-	-

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา : จากแผนการประเมินใน มคอ. 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 (ซึ่งทำหน้าที่ทวนสอบ ด้วย) ตรวจสอบสอดคล้องของข้อสอบกลางภาค และข้อสอบปลายภาค	-ข้อสอบผ่านการประเมิน

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
-	-

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิต
-	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนิสิต (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนิสิต

จุดแข็ง – ผู้สอนสอดแทรกและให้ข้อคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพให้กับผู้เรียน

- ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับผิดชอบในการสอน
- ผู้สอนแจ้งและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)
- ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม
- ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ
- ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน
- ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา
- ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ
- ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
- ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่น ทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต

จุดอ่อน – โสตทัศนอุปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

เห็นด้วยกับข้อวิพากษ์ และจะปรับปรุงการเรียนการสอน

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
ไม่มี	ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการศึกษาค้นคว้าโดยตนเองและการเรียนรู้ในห้องเรียน

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ควรมีการสอบย้อนประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(ผศ.ดร. พรพิมล มะยะเฉียว)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้รายงาน

วันที่รายงาน 26 มกราคม 2561

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร. ธีรรัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน 26 มกราคม 2561