



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404438

เทคโนโลยีและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
(Technology and Local Wisdom of Food)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555
คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน

มหาวิทยาลัยทักษิณ

สารบัญ

หมวด	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนเปรียบเทียบกับแผนการสอน	4
หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา	8
หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ	10
หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา	10
หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง	11

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : พัทลุง/ เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/ บัณฑิตศึกษา

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา : 0404438 เทคโนโลยีและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.ดร. อมรรัตน์ ถนนแก้ว
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร. อมรรัตน์ ถนนแก้ว
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาปลาย 2560 นิสิตทุกชั้นปี
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/
มหาวิทยาลัยทักษิณ

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติ การ		
1	บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	3		3			
2	บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ภูมิปัญญาท้องถิ่น	3		3			
3	บทที่ 2 ประวัติและชนิดของ อาหารแต่ละท้องถิ่น	3		3			
4	บทที่ 2 ประวัติและชนิดของ อาหารแต่ละท้องถิ่น	3		3			
5	บทที่ 3 การใช้ความรู้ทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหาร	3		3			
6	บทที่ 3 การใช้ความรู้ทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหาร	3		3			
7	บทที่ 3 การใช้ความรู้ทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหาร	3		3			
8	สอบกลางภาค						
9	บทที่ 3 การใช้ความรู้ทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหาร	3		3			
10	บทที่ 4 อาหารตามประเพณี ไทย	3		3			
11	บทที่ 4 อาหารตามประเพณี ไทย	3		3			

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง		ความแตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความแตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
12	บทที่ 5 การพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	3		3			
13	บทที่ 5 การพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	3		3			
14	บทที่ 6 การพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	3		3			
15	บทที่ 6 การพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	3		3			
16-17	สอบปลายภาค						

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ลำดับที่	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	แนวทางชดเชย

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. ใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง เปิดโอกาสให้นักเรียนตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ	X		
	2. ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ยกตัวอย่างที่มีการเดาผลการ	X		

<p>ความรู้</p>	<p>ทดลองในการเขียนรายงานผล การทำปฏิบัติการและมีการ อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน</p> <p>3. อาจารย์ปฏิบัติตนเป็น ตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อ จรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย เรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้ นิสิตแสดงความคิดเห็นและรับ ฟังความคิดเห็นของนิสิตเป็นต้น</p> <p>1. ใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็น สำคัญ เช่น การสอนบรรยาย ร่วมกับการสื่อสารสองทาง โดย เน้นให้นิสิตหาทางค้นคว้าหา ข้อมูลเพิ่มเติมและการค้นคว้า ทางสื่อออนไลน์ เป็นต้น</p> <p>2. วิเคราะห์ปัญหาและแนว ทางแก้ไขจากกรณีศึกษา</p> <p>3. การถาม-ตอบปัญหาทาง วิชาการในห้องเรียน</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>		
<p>ทักษะทางปัญญา</p>	<p>1. ฝึกตอบปัญหาในชั้นเรียน และแสดงความคิดเห็นต่อ ปัญหาและระดมสมองในการ แก้ไขปัญหา จากกรณีศึกษา ตามประเด็นปัญหาที่ได้กำหนด ไว้ โดยผู้เรียนจะต้องกำหนด แนวทางไปสู่การแก้ปัญหาหรือ เสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความ น่าเชื่อถือและความเป็นไปได้</p> <p>2. ให้อาจารย์วิเคราะห์ปัญหาและ แนวทางการแก้ปัญหาจาก สถานการณ์ของกรณีศึกษา</p> <p>3. มอบหมายงานกลุ่ม</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>		

ด้านคุณภาพชีวิต	1. ใช้การสอนให้ผู้เรียนตระหนักถึงความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารกับคุณค่าของธรรมชาติและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	X		
	2. ให้อาจารย์วิเคราะห์สภาพปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาจากสถานการณ์ของกรณีศึกษา	X		

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการศึกษาค้นคว้า และกำหนดตารางเวลากิจกรรมนอกห้องเรียนในแผนการสอน

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 85 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 84 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) 1
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	80-100	14	16.67
B+	75-79.99	39	46.43
B	70-74.99	19	22.62
C+	65-69.99	10	11.90
C	60-64.99	0	0.00
D+	55-59.99	0	0.00
D	50-54.99	1	1.19
E	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(ซึ่งทำหน้าที่ทวนสอบด้วย) ตรวจสอบความสอดคล้องของข้อสอบกลางภาคและ ข้อสอบปลายภาค	-ข้อสอบผ่านการประเมิน

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
ไม่มี	

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิต

ไม่มี	
-------	--

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
- ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา
- ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ
- ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
- ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่น ทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต
- ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสม
- โสตทัศนูปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ
- บรรยากาศและสิ่งแวดล้อมมีความเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้
- ทรัพยากรการเรียน เช่น หนังสือ ตำรา และสิ่งพิมพ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการเรียนรู้

จุดอ่อน -

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)
แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาค/ปีการศึกษาครั้งที่ผ่านมา ไม่มี	ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการศึกษาค้นคว้าโดยตนเองทั้งโดยกลุ่มและรายบุคคล

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
1. ควรใช้เวลาปิดเทอมนำนิสิตออกศึกษานอกสถานที่ให้มากขึ้น	1.ก่อนการเปิดสอนเทอมต่อไป	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ควรมีการสอบย้อนประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา



ลงชื่อ.....

(ผศ.ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้รายงาน

วันที่รายงาน

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน