



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404222

ปฏิบัติการจุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร
(Food Product Microbiology Laboratory)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555
คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน
มหาวิทยาลัยทักษิณ
สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2	การจัดการเรียนการสอนเปรียบเทียบกับแผนการสอน	3
หมวดที่ 3	สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา	8
หมวดที่ 4	ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ	9
หมวดที่ 5	การประเมินรายวิชา	9
หมวดที่ 6	แผนการปรับปรุง	10

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (Course Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : พัทลุง/ เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา : 0404222 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร 1(0-3-0)
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 0207241 และ 0207291
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง
ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาปลาย 2560 นิสิตชั้นปีที่ 2
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชนและคณะวิทยาศาสตร์

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง	ความ แตกต่าง	เหตุผล (หากความ)

		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	(%)	แตกต่างกัน 25%)
1	ชี้แจงรายวิชา		3		3		
2	บทที่ 1 : บทนำ		3		3		
3	บทที่ 2 : จุลินทรีย์ ในแป้ง และผลไม้		3		3		
4	บทที่ 3 : จุลินทรีย์ ในน้ำมัน และ ผลิตภัณฑ์นม		3		3		
5	บทที่ 4 : จุลินทรีย์ ในไข่ และเนื้อสัตว์		3		3		
6	บทที่ 5 : จุลินทรีย์ ในอาหารทะเล		3		3		
7	บทที่ 6 : ผลของ ความร้อนต่อ จุลินทรีย์		3		3		
8	บทที่ 7 จุลินทรีย์ ในอาหารกระป๋อง		3		3		
9	สอบกลางภาค						
10	บทที่ 8 จุลินทรีย์ ในเครื่องเทศ		3		3		
11	บทที่ 9 จุลินทรีย์ ในน้ำ บทที่ 10 การตรวจ นับปริมาณ จุลินทรีย์โดยวิธี รวดเร็ว		3		3		
12	บทที่ 11 การ ควบคุมจุลินทรีย์ใน อาหารด้วย antimicrobial		3		3		
13	บทที่ 12 : การ ผลิตไวน์		3		3		

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

	<p>วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณ คิด สร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา และตัดสินใจอย่างมี เหตุผล</p> <p>2. มีความมุ่งมั่น ใฝ่รู้ เพื่อ การเรียนรู้ตลอดชีวิต และ สามารถนำความรู้ไป เชื่อมโยงกับภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์ สังคม</p> <p>3. สามารถสืบค้น ตีความ ข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูล สารสนเทศ แนวคิดและ หลักฐานใหม่ ๆ จาก แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการ แก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ</p> <p>4. สามารถใช้ทักษะและ ความรู้ความเข้าใจอันถ่อง แท้ทั้งภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ ในด้านการ ควบคุมคุณภาพอาหาร และการประเมินทาง ประสาทสัมผัส ในบริบท ทางวิชาชีพและวิชาการ</p>	X		
<p>ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ</p>	<p>1. เคารพระเบียบสังคม และมีความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ชุมชน และสังคม</p> <p>2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ ตนเองและผู้อื่น</p> <p>3. มีจิตอาสาและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะ</p>	X		
		X		
		X		

	<p>ผู้นำและสมาชิกของชุมชนและสังคม</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. สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ</p>	X	X	X
<p>ด้านคุณภาพชีวิต</p>	<p>1. รู้วิธีการดูแล รักษา สุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา</p> <p>2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม</p> <p>3. สนใจใฝ่รู้และสืบสาน</p>	X	X	X

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

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการศึกษาค้นคว้าและเขียนรายงาน กำหนดตารางเวลากิจกรรมนอกห้องเรียน
ในแผนการสอน ควรอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับระบบสารสนเทศให้นิสิตบัณฑิตวิทยาลัยให้ดียิ่งขึ้น

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 39 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 37 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) (ถอนชื่อโดยระบบเนื่องจากไม่ชำระค่าลงทะเบียน) 2 คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	มากกว่า 80	5	27.78
B+	75-79.99	5	27.78
B	70-74.99	2	11.11
C+	65-69.99	5	27.78
C	60-64.99	1	5.56
D+	55-59.99	0	0.00
D	50-54.99	0	0.00
F	น้อยกว่า 50	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) ตรวจสอบความสอดคล้องของข้อสอบกลางภาค 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
 - ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหารายวิชา
 - ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ
 - ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
 - ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่น ทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต

จุดอ่อน – ไม่มี

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

เห็นด้วยกับข้อวิพากษ์ และจะปรับปรุงการเรียนการสอน

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
ไม่มี	ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการศึกษาค้นคว้าโดยตนเองทั้งโดยกลุ่มและรายบุคคล

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ควรมีการสอบย้อนประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้รายงาน

วันที่รายงาน มิถุนายน 2561

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อาจารย์.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน มิถุนายน 2561