



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404316
หลักโภชนศาสตร์
(Principle of Nutrition)

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 : 0404316 หลักโภชนศาสตร์
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 0204348
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร. รสวันต์ อินทศิริสวัสดิ์
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน รศ.ดร.สรรพสิทธิ์ กล่อมเกล้า อ.ดร.ถาวร จันทร์โชติ อ.ดร.พนัญญ์ กิตติพัฒน์บวร และ อ.ดร. รสวันต์ อินทศิริสวัสดิ์
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาปลาย 2560 นิสิตชั้นปีที่ 3
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชนและคณะวิทยาศาสตร์

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติกา ร	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1	ชี้แจงรายวิชา บทนำ	3	-	3	-		
2	บทที่ 1 อาหารและ โภชนาการ	3	-	3	-		
3-4	บทที่ 2 การกิน การย่อย การดูดซึม และการขับถ่าย	6	-	6	-		
5	บทที่ 3 โปรตีน	3	-	3	-		
6	บทที่ 4 ลิพิด บทที่ 5 แร่ธาตุ	3		3			
7	บทที่ 6 คาร์โบไฮเดรต บทที่ 7 น้ำ	3		3			

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติกา ร	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
8	บทที่ 8 วิตามิน	3		3			
9	สอบกลางภาค						
10	บทที่ 9 ความ ต้องการพลังงาน ของร่างกาย	3	-	3	-		
11-12	บทที่ 10 โภชนาการกับ สุขภาพตามช่วงวัย	6	-	6	-		
13	บทที่ 11 ภาวะและ ปัญหาโภชนาการ	3	-	3	-		
14	บทที่ 12 การ ประเมินภาวะ โภชนาการ	3	-	3	-		
15	บทที่ 13 ผลของ กระบวนการแปร รูปต่อคุณค่าทาง โภชนาการ บทที่ 14 การใช้ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีในการ เพิ่มคุณค่าทาง โภชนาการใน อาหารประเภท ต่างๆ / อาหารเพื่อ สุขภาพ	3		3			
16	นำเสนอรายงาน หน้าชั้นเรียน	3	-	3	-		
17-18	สอบปลายภาค						

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

สัปดาห์ที่	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุม ตามแผนการสอน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ ครอบคลุมตามแผนการสอน	แนวทางชดเชย
-	-	-	-

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. มีคุณธรรมและ จริยธรรม โดยเน้นความมี วินัย ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ สุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน ขยัน และอดทน และยึด หลักธรรมในการดำเนิน ชีวิตอย่างพอเพียง 2. มีจิตสำนึกรับผิดชอบใน หน้าที่ต่อตนเองและสังคม 3. ตระหนักและเห็นคุณค่า ศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ใน สังคมพหุวัฒนธรรม รวมถึง การเคารพสิทธิมนุษยชน 4. มีความรู้ ความเข้าใจ 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	X	X	

	<p>คุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส</p> <p>4. มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น เช่น วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และ เทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง</p>	X		
ด้านทักษะทางปัญญา	<p>1. มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา และตัดสินใจอย่างมีเหตุผล</p> <p>2. มีความมุ่งมั่น ใฝ่รู้ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถนำความรู้ไปเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์สังคม</p> <p>3. สามารถสืบค้น ตีความข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ</p> <p>4. สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในด้านการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ</p>	X		
		X		
		X		
		X		
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง	<p>1. เคารพระเบียบสังคม และมีความรับผิดชอบต่อ</p>	X		

บุคคลและความ รับผิดชอบ	<p>ตนเอง ชุมชน และสังคม</p> <p>2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ ตนเองและผู้อื่น</p> <p>3. มีจิตอาสาและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะ ผู้นำและสมาชิกของชุมชน และสังคม</p> <p>4. เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับ สมาชิกในสังคมที่มีความ หลากหลายทางวัฒนธรรม ได้อย่างมีความสุข</p> <p>5. สามารถวางแผนและ รับผิดชอบต่อในการเรียนรู้ และพัฒนาตนเองและ วิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>		
ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	<p>1. มีความสามารถในการ สืบค้นรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุป ประเด็น นำเสนอและ สื่อสารโดยใช้ภาษาประจำ ชาติและภาษาที่สองได้ อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. สามารถเลือกใช้ เทคโนโลยีและสารสนเทศ อย่างเหมาะสมและรู้เท่า ทัน</p> <p>3. สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูล ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร จาก แหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้ง ในระดับชาติและ นานาชาติ</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>		
ด้านคุณภาพชีวิต	<p>1. รู้วิธีการดูแล รักษา สุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา</p> <p>2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อ การรับรู้ถึงความแตกต่าง หลากหลายทางวัฒนธรรม</p> <p>3. สนใจใฝ่รู้และสืบสาน</p>	<p>X</p> <p>X</p>		

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

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

จัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้จากการปฏิบัติ ยกกรณีตัวอย่างกรณีศึกษาและอภิปรายร่วมกัน เพื่อฝึกทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้ สรุบบทเรียนท้ายคาบ ประเมินความรู้ความเข้าใจ พฤติกรรมการเรียนรู้ และทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ตลอดจนคุณธรรมจริยธรรมผู้เรียนในระหว่างดำเนินกิจกรรมในชั้นเรียน อำนวยความสะดวกระบบสารสนเทศให้นิสิตเข้าถึงแหล่งความรู้ให้ดียิ่งขึ้น

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 36 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 36 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) 0 คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	มากกว่า 80.16 %	1	2.78
B ⁺	75.90-80.15	2	5.56
B	71.65-75.89	6	16.67
C ⁺	67.39-71.64	8	22.22
C	59.95-67.38	15	41.67
D ⁺	52.51-59.94	4	11.11
D	45.07-52.50	0	0.00
F	น้อยกว่า 45.06 %	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 ปัญหาและผลกระทบต่อ การดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
เครื่องโปรเจกเตอร์ประจำห้องเรียนไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ	นิสิตไม่เห็นภาพชัดเจนเท่าที่ควร

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิต
-	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนิสิต (แบบเอกสาร)

พิจารณาจากผู้สอนทั้งหมด

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนิสิต

- จุดแข็ง - ผู้สอนสอดแทรกและให้ข้อคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพให้กับผู้เรียน
- ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับผิดชอบในการสอน

- ผู้สอนแจ้งและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)

- ผู้สอนเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม
- ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ
- ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน
- ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา
- ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ
- ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
- ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้เช่น ทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต

จุดอ่อน

ไม่มี

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

เพิ่มการศึกษาค้นคว้าโดยตนเองทั้งโดยกลุ่มและรายบุคคล

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในชั้นเรียน เพื่อให้สามารถประเมินภาวะโภชนาการตนเองเบื้องต้นได้ และสามารถใช้ประโยชน์จากฉลากโภชนาการ GDA ในเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับภาวะโภชนาการตนเองได้	1 ปี	ผู้จัดการรายวิชา

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ควรมีการสอบย้อนประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(อ.ดร. รสवंต์ อินทศิริสวัสดิ์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้รายงาน

วันที่รายงาน

20 มิถุนายน 2561

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน

20 มิถุนายน 2561