



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404361
การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
(Food Industry Plant Management)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต
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	10
หมวดที่ 6	แผนการปรับปรุง	11

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (Course Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : พัทลุง/ เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา : 0404361 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พณัฐ กิตติพัฒน์บวร
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพิมล มะยยะเฉียว
อาจารย์ ดร. รัทธดา สมพงษ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พณัฐ กิตติพัฒน์บวร
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาปลาย 2560 นิสิตชั้นปีที่ 3
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนรวม มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชั่วโมง ที่สอน จริง	ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หาก ความ แตกต่าง เกิน 25%)
1	ชี้แจงรายวิชา บทที่ 1 : การบริหารงานและการจัดการโรงงาน 1. การบริหารและการจัดองค์กร 2. การจัดคนเข้าทำงาน การนำ และการควบคุม	2	2	-	-
2	บทที่ 2 : การบริหารบุคคลและการบริหารโรงงานเชิง ธุรกิจ 1. การจูงใจ การสื่อความ ภาวะผู้นำ มนุษยสัมพันธ์ 2. การสร้างบรรยากาศในการทำงาน 3. กลยุทธ์การบริหารอุตสาหกรรม	2	2	-	-
3-5	บทที่ 3 : การวางแผนและการควบคุมการผลิต 1. นิยาม 2. การวางแผนกระบวนการผลิต 3. การควบคุมกระบวนการผลิต	6	6	-	-

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชั่วโมง ที่สอน จริง	ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หาก ความ แตกต่าง เกิน 25%)
	4. การเพิ่มผลผลิต				
6-7	บทที่ 4 : การพยากรณ์การผลิต 1. นิยาม 2. ระยะเวลาการพยากรณ์การผลิต 3. ขั้นตอนของการพยากรณ์การผลิต 4. ประเภทของการพยากรณ์ 5. การวัดความคลาดเคลื่อนของกาพยากรณ์ 6. การเลือกวิธีการพยากรณ์	4	4	-	-
8	บทที่ 5 : การควบคุมสินค้าคงคลัง 1. บทนำ 2. ความสำคัญของการควบคุมสินค้าคงคลัง ตัวแบบสินค้าคงคลัง ระบบการจัดการเกี่ยวกับสินค้าคงคลัง	2	2	-	-
9	สอบกลางภาค	-	-	-	-
10	บทที่ 5 : การควบคุมสินค้าคงคลัง (ต่อ)	2	2	-	-
11-13	บทที่ 6 : โปรแกรมเชิงเส้น 1. ความหมายและประเภทของโปรแกรมเชิงเส้น 2. การประยุกต์โปรแกรมเชิงเส้น ใช้ในงานการจัดการโรงงาน	6	6	-	-
14-15	บทที่ 7 : การบริหารการซ่อมบำรุง 1. ความสำคัญของการบำรุงรักษา 2. ระบบการบำรุงรักษา	4	4	-	-
16	บทที่ 8 : กฎหมายโรงงานที่เกี่ยวข้อง 1. บทนำ 2. กฎหมายโรงงานที่เกี่ยวข้อง	2	2	-	-
17-18	สอบปลายภาค	-	-	-	-

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

สัปดาห์ที่	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	แนวทางชดเชย
-	-	-	-

3. ประสิทธิผลของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. มีคุณธรรมและ จริยธรรม โดยเน้นความมี วินัย ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ สุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน ขยัน และอดทน และยึดหลักธรรมในการดำเนิน ชีวิตอย่างพอเพียง 2. มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อหน้าที่ต่อตนเองและสังคม 3. ตระหนักและเห็นคุณค่า ศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ใน สังคมพหุวัฒนธรรม รวมถึง การเคารพสิทธิมนุษยชน 4. มีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักในการปฏิบัติ ตามจรรยาบรรณทาง วิชาการและวิชาชีพ 5. เคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่าง ๆ ของ องค์กรและสังคม	X X X X		
ด้านความรู้	1. มีความรู้และความ เข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่ เกี่ยวข้องกับธรรมชาติและ ชีวิตและสังคม 2. มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถบูรณาการศาสตร์ ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อ พัฒนาตนเองและสังคมได้ 3. มีความรู้และความ เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ และทฤษฎีที่สำคัญใน	X X X		

	<p>เนื้อหาสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหารอย่าง กว้างขวางและเป็นระบบ ในด้านการควบคุม คุณภาพอาหารและการ ประเมินทางประสาท สัมผัส</p> <p>4. มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น เช่น วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การ บริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และ เทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วน ที่เกี่ยวข้อง</p>	X		
ด้านทักษะทางปัญญา	<p>1. มีกระบวนการคิด 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</p>	X X		

	และการประเมินทาง ประสาทสัมผัส ในบริบท ทางวิชาชีพและวิชาการ			
ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ	1. เคารพพระเยسوبสังคม และมีความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ชุมชน และสังคม 2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ ตนเองและผู้อื่น 3. มีจิตอาสาและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะ ผู้นำและสมาชิกของชุมชน และสังคม 4. เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับ สมาชิกในสังคมที่มีความ หลากหลายทางวัฒนธรรม ได้อย่างมีความสุข 5. สามารถวางแผนและ รับผิดชอบต่อการเรียนรู้ และพัฒนาตนเองและ วิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	X X X X		
ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	1. มีความสามารถในการ สืบค้นรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุป ประเด็น นำเสนอและ สื่อสารโดยใช้ภาษาประจำ ชาติและภาษาที่สองได้ อย่างมีประสิทธิภาพ 2. สามารถเลือกใช้ เทคโนโลยีและสารสนเทศ อย่างเหมาะสมและรู้เท่า ทัน 3. สามารถระบุ เข้าถึง และคัดลอกแหล่งข้อมูล ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร จาก แหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้ง ในระดับชาติและ นานาชาติ	X X X		
ด้านคุณภาพชีวิต	1. รู้วิธีการดูแล รักษา สุขภาพกาย สุขภาพจิต	X		

	สังคม อารมณ์ และปัญญา 2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม 3. สนใจใฝ่รู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรม 4. ตระหนักถึงคุณค่าของธรรมชาติ และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม 5. มีความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพและสามารถนำไปใช้ในชีวิตอย่างสมสมัย	X X X X		
--	--	--------------------------	--	--

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการศึกษาค้นคว้าและเขียนรายงาน กำหนดตารางเวลากิจกรรมนอกห้องเรียน ในแผนการสอน ควรอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับระบบสารสนเทศให้นิสิตบัณฑิตวิทยาลัยให้ดียิ่งขึ้น

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 38 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 38 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) 0 คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	มากกว่า 80 %	4	10.53
B+	75.33-79.99	9	23.68
B	70.66-75.32	6	15.79
C+	64.24-70.65	10	26.32
C	57.83-64.23	4	10.53
D+	51.41-57.82	4	10.53
D	45.00-51.40	1	2.63
F	น้อยกว่า 45 %	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) ตรวจสอบความสอดคล้องของข้อสอบกลางภาคและข้อสอบปลายภาค	-ข้อสอบผ่านการประเมิน

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการทำงาน

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
สัญญาณ WIFI ไม่ทั่วถึงในห้องเรียน	นิสิตไม่สามารถใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ประกอบการเรียนการสอนได้

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 – ไม่มี

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

เห็นด้วยกับข้อวิพากษ์ และจะพัฒนาการเรียนการสอนให้ดียิ่งขึ้น

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. พณัฐ กิตติพัฒน์บวร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่รายงาน

11 มิถุนายน 2561

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร. อิศาร์ตัน จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน

.....



Menu

- [เลือกปีการศึกษา](#)
- [0424522](#)
- [0404361](#)
- [0404332](#)
- [0404232](#)
- [0404372](#)
- [0424522](#)
- [0000167](#)
- [0404316](#)
- [0000167](#)
- [0404131](#)
- [0404333](#)
- [0000167](#)
- [ผลการประเมินภาพรวม](#)
- [ออกจากระบบ](#)

แสดงค่าเฉลี่ยระดับความเห็นเกี่ยวกับการเรียนการสอนโดยนิสิต เเจ็ยจากรายวิชาที่สอนโดยอาจารย์ จำแนกตามข้อรายการ

ประจำปีการศึกษา 2560 ภาคการศึกษาที่ 2

ผศ.ดร. พงษ์ กิตติพัฒน์บวร

0404361 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

จำนวนนิสิตที่ประเมิน 18 คน

ตอนที่ 1 คุณภาพการจัดการเรียนการสอน	เฉลี่ย	SD
1. ผู้สอนสอดแทรกและให้ข้อคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพให้กับผู้เรียน	4.33	0.49
2. ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับฟังข้อคิดชอบในการสอน	4.33	0.49
3. ผู้สอนแจ่มแจ้งและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)	4.33	0.49
4. ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม	4.39	0.50
5. ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ	4.28	0.46
6. ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน	4.22	0.43
7. ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา	4.33	0.49
8. ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ	4.28	0.46
9. ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม	4.33	0.49
10. ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่นทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต	4.39	0.50
	4.32	

ตอนที่ 2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	เฉลี่ย	SD
1. ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสม	4.33	0.49
2. วัสดุทัศนูปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ	4.33	0.49
3. บรรยากาศและสิ่งแวดล้อมมีความเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้	4.33	0.49
4. ทรัพยากรการเรียน เช่น หนังสือ ตำรา และสิ่งพิมพ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการเรียนรู้	4.39	0.50
	4.35	

ค่าเฉลี่ยภาพรวม **4.33**

เพิ่มเติม