



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404362
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
(Food Product Development)

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 : 0404362 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน อ.ดร.รัทธดา เทพประดิษฐ์
อ.ดร.รสนันต์ อินทรศิริสวัสดิ์
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	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1-2	ชี้แจงรายวิชา บทที่ 1 : ความหมาย ความสำคัญ และ ขั้นตอนของการ พัฒนาผลิตภัณฑ์	4	6	4	6		
3-4	บทที่ 2 : การสร้าง และคัดเลือก แนวความคิด ผลิตภัณฑ์	4	6	4	6		
5-6	บทที่ 3 : การ กำหนดคำจำกัด ความและ คุณลักษณะของ ผลิตภัณฑ์	4	3	4	3		
7-8	บทที่ 4 : การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	4	9	4	9		
9	สอบกลางภาค						
10-11	บทที่ 4 : การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	4	9	4	9		
12-13	บทที่ 5 : การศึกษา อายุการเก็บ	4	-	4	-		
14	บทที่ 6: กลยุทธ์ บรรจุภัณฑ์เพื่อ การตลาด	2	3	2	3		
15-16	บทที่ 7: การนำ ผลิตภัณฑ์ออกสู่ ตลาด	4	6	4	6		
17-18	สอบปลายภาค						

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ลำดับที่	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	แนวทางชดเชย
-	-	-	-

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		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. ตระหนักและเห็นคุณค่า ศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ในสังคมพหุวัฒนธรรม รวมถึงการเคารพสิทธิมนุษยชน</p> <p>4. มีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ</p> <p>5. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม</p>	X		
		X		
		X		
		X		
ด้านความรู้	1. มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติและชีวิตและสังคม	X		
		X		

	<p>2. มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อพัฒนาตนเองและสังคมได้</p> <p>3. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ในด้านการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส</p> <p>4. มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น เช่น วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และเทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง</p>	X		
ด้านทักษะทางปัญญา	<p>1. มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา และตัดสินใจอย่างมีเหตุผล</p> <p>2. มีความมุ่งมั่น ใฝ่รู้ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถนำความรู้ไปเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์สังคม</p> <p>3. สามารถสืบค้น ตีความ</p>	X	X	

	<p>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		
		X		
<p>ด้านทักษะ</p> <p>ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ</p>	<p>1. เคารพระเบียบสังคม และมีความรับผิดชอบต่อ 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 รับผิดชอบในการเรียนรู้ และพัฒนาตนเองและ วิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	X		
		X		
		X		
		X		
<p>ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข</p>	<p>1. มีความสามารถในการ สืบค้นรวบรวมข้อมูล</p>	X		

<p>การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	<p>วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็น นำเสนอและสื่อสารโดยใช้ภาษาประจำชาติและภาษาที่สองได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศอย่างเหมาะสมและรู้เท่าทัน</p> <p>3. สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ</p>	<p>X</p> <p>X</p>		
<p>ด้านคุณภาพชีวิต</p>	<p>1. รู้วิธีการดูแล รักษา สุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา</p> <p>2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม</p> <p>3. สนใจใฝ่รู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรม</p> <p>4. ตระหนักถึงคุณค่าของธรรมชาติ และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม</p> <p>5. มีความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพและสามารถนำไปใช้ในชีวิตอย่างสมสมัย</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>		

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

เปิดโอกาสให้นิสิตคิดค้นโดยใช้เทคโนโลยี เพื่อให้ได้มาซึ่งหัวข้อในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้การค้นคว้าด้วยระบบสารสนเทศ และการสนับสนุนการใช้ความคิดอย่างสร้างสรรค์ร่วมกัน เพื่อให้ได้มีกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์และมีเหตุมีผล

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

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

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	มากกว่า 84.99%	2	5.13
B+	78.96-84.98%	3	7.69
B	72.93-78.95 %	6	15.38
C+	66.90-72.92%	6	20.51
C	59.60-66.89%	10	25.64
D+	52.30-59.59%	8	20.51
D	45.00-52.29%	2	5.13
F	น้อยกว่า 45 %	0	0.00
VG	-	-	-
G	-	-	-
S	-	-	-
U	-	-	-
I	-	-	-
IP	-	-	-

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา : จากแผนการประเมินในมคอ. 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) ตรวจสอบสอดคล้องของข้อสอบกลางภาค และข้อสอบปลายภาค	-ข้อสอบผ่านการประเมิน

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
เครื่องมืออุปกรณ์ที่จะนำมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ไม่ทันสมัย ยังขาดห้องปฏิบัติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสเพื่อใช้ในขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์	โอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยเครื่องมือที่ทันสมัยจะน้อย ความน่าเชื่อถือในเรื่องข้อมูลการทดสอบต่ำ เพราะไม่มีห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน

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)
- ผู้สอนเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม
- ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ
- ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน
- ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหารายวิชา
- ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ
- ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
- ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่น ทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต
- ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสม
- โสตทัศนอุปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ
- บรรยากาศและสิ่งแวดล้อมมีความเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้
- ทรัพยากรการเรียน เช่น หนังสือ ตำรา และสิ่งพิมพ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการเรียนรู้

จุดอ่อน - ไม่มี

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

เห็นด้วยกับข้อวิพากษ์ และจะพัฒนานาการเรียนการสอนให้ดียิ่งขึ้นไป

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือ

		ปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
ไม่มี	ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

ส่งเสริมและปลูกฝังการทำงานร่วมกันเป็นทีม และการรู้จักค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลหลากหลายที่จะนำมาใช้ในการเรียนและการทำงานกลุ่ม

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(อ.ดร.รัทธดา เทพประดิษฐ์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้รายงาน

วันที่รายงาน20 มิถุนายน 2561.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน