



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404321
เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร
(Food Biotechnology)

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	10
หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง	10

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (Course Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : พัทลุง/ เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา : 0404321 เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 0207241
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.ชลธิศา สุขเกษม ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาต้น 2560 นิสิตชั้นปีที่ 3
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชนและคณะวิทยาศาสตร์

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง		ความแตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความแตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1	ชี้แจงรายวิชา บทที่ 1 บทนำ	2		2			
2-5	บทที่ 2 จุลินทรีย์ ที่สำคัญใน กระบวนการทาง เทคโนโลยีชีวภาพ	8		8			
6-8	บทที่ 3 หลักการ หมักเบื้องต้น	6		6			
9	สอบกลางภาค						
10	บทที่ 3 หลักการ หมักเบื้องต้น (ต่อ)	2		2			
11-13	บทที่ 4 การใช้ เทคโนโลยีชีวภาพ ด้านอุตสาหกรรม อาหาร	6		6			
14-15	บทที่ 5 การติดต่อ พันธุกรรม อาหาร ดัดแปรพันธุกรรม	3		3			
15-16	บทที่ 6 การ ตรวจสอบคุณภาพ อาหารแบบ รวดเร็ว	3		3			
17	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 หน้าที่ของตนเองและสังคม 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	X	X	

	<p>และทฤษฎีที่สำคัญใน 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		
<p>ด้านทักษะทางปัญญา</p>	<p>1. มีกระบวนการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิด สร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา และตัดสินใจอย่างมี เหตุผล</p> <p>2. มีความมุ่งมั่นใฝ่รู้ เพื่อ การเรียนรู้ตลอดชีวิต และ สามารถนำความรู้ไป เชื่อมโยงกับภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์ สังคม</p> <p>3. สามารถสืบค้น ตีความ ข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูล สารสนเทศ แนวคิดและ หลักฐานใหม่ ๆ จาก แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการ</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>		

	<p>แก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ</p> <p>4. สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในด้านการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ</p>	X		
<p>ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>	<p>1. เคารพพระเบี่ยงสังคัม และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชน และสังคม</p> <p>2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ตนเองและผู้อื่น</p> <p>3. มีจิตอาสาและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกของชุมชนและสังคม</p> <p>4. เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับสมาชิกในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข</p> <p>5. สามารถวางแผนและรับผิดชอบต่อในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	X X X X X		
<p>ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	<p>1. มีความสามารถในการสืบค้นรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็น นำเสนอและสื่อสารโดยใช้ภาษาประจำชาติและภาษาที่สองได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. สามารถเลือกใช้</p>	X X		

	เทคโนโลยีและสารสนเทศ อย่างเหมาะสมและรู้เท่า ทัน 3. สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูล ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร จาก แหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้ง ในระดับชาติและ นานาชาติ	X		
ด้านคุณภาพชีวิต	1. รู้วิธีการดูแล รักษา สุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา 2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อ การรับรู้ถึงความแตกต่าง หลากหลายทางวัฒนธรรม 3. สนใจใฝ่รู้และสืบสาน ศิลปวัฒนธรรม 4. ตระหนักถึงคุณค่าของ ธรรมชาติ และอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม 5. มีความซาบซึ้งทาง สุนทรียภาพและสามารถ นำไปใช้ในชีวิตอย่างสม สมัย	X X		

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการศึกษา ค้นคว้าและเขียนรายงาน กำหนดตารางเวลากิจกรรมนอกห้องเรียนใน
แผนการสอน ควรอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับระบบสารสนเทศให้บัณฑิตบัณฑิตวิทยาลัยให้ดียิ่งขึ้น

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	>80.78	1	2.63
B+	74.67-80.77	4	10.52
B	68.56-74.66	5	13.15
C+	62.45-68.55	9	23.67
C	56.34-62.44	7	18.41
D+	50.23-56.33	9	23.67
D	45-50.22	3	7.89
F	<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 (ซึ่งทำหน้าที่ทวนสอบ โดย) ตรวจสอบความสอดคล้องของข้อสอบกลางภาค และข้อสอบปลายภาค	ข้อสอบผ่านการประเมิน
---	----------------------

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
เครื่องคอมพิวเตอร์ประจำห้องเรียนไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ	เสียเวลาเรียน และนิสิตไม่เห็นภาพชัดเจนเท่าที่ควร

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิต
-	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนิสิต (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนิสิต

จุดแข็ง -

จุดอ่อน -

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือ
----------------	----------------	---

		ปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
ไม่มี	ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการศึกษาอื่น ๆ โดยตนเองทั้งโดยกลุ่มและรายบุคคล

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ควรมีการสอยโอนประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(อ.ดร. จิตารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้รายงาน

วันที่รายงาน

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อ.ดร. จิตารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน

แสดงข้อาเฉลี่ยระดับความเห็นเกี่ยวกับการเรียนการสอนโดยนิสิต เฉลี่ยจากรายวิชาที่สอนโดยอาจารย์ จำแนกตามข้อรายการ

ประจำปีการศึกษา 2560 ภาคการศึกษาที่ 1

อ.ดร. ธิดารัตน์ จุทอง

0404321 เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร

จำนวนนิสิตที่ประเมิน 28 คน

ตอนที่ 1 คุณภาพการจัดการเรียนการสอน	เฉลี่ย	SD
1. ผู้สอนสอดแทรกและให้ข้อคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพให้กับผู้เรียน	4.61	0.50
2. ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับผิดชอบในการสอน	4.68	0.48
3. ผู้สอนแจ่มและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)	4.57	0.50
4. ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม	4.75	0.44
5. ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ	4.68	0.48
6. ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน	4.64	0.49
7. ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา	4.68	0.48
8. ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ	4.68	0.48
9. ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม	4.64	0.49
10. ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้เช่นทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต	4.71	0.46
	4.66	
ตอนที่ 2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	เฉลี่ย	SD
1. ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสม	4.61	0.50
2. โสตทัศนอุปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ	4.68	0.48
3. บรรยากาศและสิ่งแวดล้อมมีความเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้	4.57	0.50
4. ทรัพยากรการเรียน เช่น หนังสือ ตำรา และสิ่งพิมพ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการเรียนรู้	4.75	0.44
	4.65	

ค่าเฉลี่ยภาพรวม

4.66