



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา  
(Course Report)

รหัสวิชา 0404351

การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส  
(Food Quality Control and Sensory Evaluation)

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 : 0404351 การควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
  - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.ดร. วิไลลักษณ์ บิลอมพงษ์
  - 3.2 อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร. วิไลลักษณ์ บิลอมพงษ์ อ.ดร.รัทธดา สมพงษ์
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาต้น 2560 นิสิตชั้นปีที่ 3
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชนและคณะวิทยาศาสตร์

### หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง		ความแตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความแตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1	ชี้แจงรายวิชา	2	3	2	3		

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
	<b>บทที่ 1 :</b> หลักการ และระบบการ ควบคุมคุณภาพใน อุตสาหกรรม อาหาร*						
2	<b>บทที่ 2 :</b> ปัจจัย คุณภาพ และการ ตรวจวัดปัจจัย คุณภาพด้าน กายภาพ**	2	-	2	-		
3	<b>บทที่ 3 :</b> การ วิเคราะห์และการ ตรวจวัดปัจจัย คุณภาพด้านสี	2	3	2	3		
4	<b>บทที่ 4 :</b> การ วิเคราะห์และการ ตรวจวัดปัจจัย คุณภาพด้านความ ชื้น	2	3	2	3		
5	<b>บทที่ 5 :</b> การ วิเคราะห์และการ ตรวจวัดปัจจัย คุณภาพด้านเนื้อ สัมผัส	2	3	2	3		
6	<b>บทที่ 6 :</b> การ วิเคราะห์และการ ตรวจวัดปัจจัย คุณภาพด้านขนาด รูปร่าง และตำหนิ	2	6	2	6		

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง		ความแตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความแตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
	และการจัดทำมาตรฐานระดับชั้น						
7	บทที่ 7 : การควบคุมคุณภาพอาหารด้วยแผนภูมิควบคุม (Control chart)	2	3	2	3		
8	บทที่ 8 : การสุ่มตัวอย่างอาหาร	2	-	2	-		
9	สอบกลางภาค						
10, 11	บทที่ 9 : หลักการการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	4	6	2	6		
12-15	บทที่ 10 : วิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	8	6	2	6		
16	บทที่ 11 : การประเมินการยอมรับของผู้บริโภค	2	3	2	3		
17	สอบปลายภาค						

## 2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ลำดับที่	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	แนวทางชดเชย
-	-	-	-

## 3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน	ประสิทธิภาพ	ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี)
---------------	------------------	-------------	-------------------------------

	รายละเอียดรายวิชา	มี	ไม่มี	พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. มีคุณธรรมและ จริยธรรม โดยเป็นความมี 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    X   X   X		
ด้านความรู้	1. มีความรู้และความ เข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่ เกี่ยวข้องกับธรรมชาติและ ชีวิตและสังคม 2. มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถบูรณาการศาสตร์ ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อ พัฒนาตนเองและสังคมได้ 3. มีความรู้และความ เข้าใจเกี่ยวกับหลักการ และทฤษฎีที่สำคัญใน เนื้อหาสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ	X   X   X		

	<p>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 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 แก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ</p> <p>4. สามารถใช้ทักษะและ</p>	X	X	X

	<p>ความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในด้านการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ</p>			
<p><b>ด้านทักษะ</b> ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>	<p>1. เคารพระเบียบสังคมและมีความรับผิดชอบต่อนอง ชุมชน และสังคม</p> <p>2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและไว้วางใจตนเองและผู้อื่น</p> <p>3. มีจิตอาสาและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกของชุมชนและสังคม</p> <p>4. เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับสมาชิกในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข</p> <p>5. สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	X		
<p><b>ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b></p>	<p>1. มีความสามารถในการสืบค้นรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็น นำเสนอและสื่อสารโดยใช้ภาษาประจำชาติและภาษาที่สองได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศอย่างเหมาะสมและรู้เท่าทัน</p>	X		



	3. สามารถระบุเข้าใจและคัดลอกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ	X		
ด้านคุณภาพชีวิต	1. รู้วิธีการดูแล รักษา สุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา 2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม 3. สนใจใฝ่รู้และสืบสาน ศิลปวัฒนธรรม 4. ตระหนักถึงคุณค่าของ ธรรมชาติ และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม 5. มีความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพและสามารถนำไปใช้ในชีวิตได้อย่างสมสมัย	X  X  X  X		

#### 4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการศึกษาออนไลน์และเขียนรายงาน กำหนดตารางเวลากิจกรรมนอกห้องเรียน ในแผนการสอน ควรอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับระบบสารสนเทศในลิตบัณฑิตวิทยาลัยให้ดียิ่งขึ้น

#### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 41 คน
- จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 41 คน
- จำนวนนิสิตที่ถอน (W) 0 คน
- การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
-------------------	-----------	-------	--------

A	มากกว่า 80 %	1	2.44
B+	74.94-79.99 %	4	9.76
B	69.88-74.93 %	4	9.76
C+	64.82-69.87%	10	24.39
C	58.21-64.81 %	12	29.27
D+	51.6-58.20 %	10	24.39
D	45-51.59 %	0	0.00
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 (ซึ่งทำหน้าที่ทวนสอบ (ด้วย) 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
- ผู้สอนสอดแทรกและให้ข้อคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพแก่ผู้เรียน
  - ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับผิดชอบในการสอน
  - ผู้สอนแจ้งและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)
  - ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม
  - ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ
  - ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษา นอกเวลาเรียน
  - ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา
  - ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ
  - ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
  - ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่น วิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต

จุดอ่อน - โสตทัศนูปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ

#### 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

เห็นด้วยกับข้อวิพากษ์ และจะปรับปรุงการเรียนการสอน

## 2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1  ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น ไม่มี

ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

 ไม่มี

## หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความจำเป็นของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
<input type="checkbox"/> ไม่มี	<input type="checkbox"/> ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการศึกษาเนื้อหาโดยตนเองทั้งโดยกลุ่มและรายบุคคล

3.  ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

<input type="checkbox"/> ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	<input type="checkbox"/> ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4.  ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ควรมีการสอบประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้รายงาน

วันที่รายงาน

22 มกราคม 2561

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร. ชิตารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน

..... มกราคม 2561