

การรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสยาม
คณะ/ภาควิชา	คณะวิทยาศาสตร์/ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา 127-421 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ <ul style="list-style-type: none"> ➤ 121-107 หลักสถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร ➤ 127-323 กรรมวิธีแปรรูปอาหาร 1 ➤ 127- 325 กรรมวิธีแปรรูปอาหาร 2 ➤ 127- 221 เคมีอาหาร 1 ➤ 127- 321 เคมีอาหาร 2
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอน และกลุ่มเรียน (Section) ผศ.ดร.ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ และ ดร. กาญจนา มัทธนท์วิ
4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา 1/2556
5. สถานที่เรียน ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จน.ชม. แผนการสอน	จน.ชม.ที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจาก แผน การสอนหากมีความแตกต่าง เกิน 25%
- ความสำคัญของเทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ - พื้นฐานสถิติและการวางแผนการตลาด	3	3	
- แนวทางการตลาดของการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	3	3	
-การสร้างแนวความคิดต่อผลิตภัณฑ์อาหาร ทั่วไป - การกลั่นกรองแนวความคิดผลิตภัณฑ์และ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เบื้องต้น	6	6	
- การสำรวจผู้บริโภค (Consumer Survey) - การวิเคราะห์ผลโดย Factor analysis	6	6	
-ความพร้อมของการวางแผนการผลิตและ เครื่องมือ - ความเป็นไปได้ในด้านการตลาดและ การเงิน	3	3	
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ - โปรแกรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (optimization with RSM)	6	6	
การทดสอบผลิตภัณฑ์ (ครั้งที่ 1) - การวัดค่าทางเคมีและกายภาพ เช่น เนื้อสัมผัส, ค่าสี	3	3	
การทดสอบผลิตภัณฑ์ (ครั้งที่ 2) - การวัดค่าทางประสาทสัมผัส - อายุการเก็บรักษา	3	3	
ผู้บริโภคในระบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - ชนิดของผู้บริโภค - ขั้นตอนการคัดเลือกผู้บริโภค	3	3	
การทดสอบการยอมรับผู้บริโภค (Consumer Perception) และการ วิเคราะห์ผล	3	3	

หัวข้อ	จน.ชม. แผนการสอน	จน.ชม.ที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจาก แผน การสอนหากมีความแตกต่าง เกิน 25%
การจำหน่ายผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ - ขั้นตอนการวางแผนจำหน่าย - ประเภทการจำหน่ายเชิงการตลาด	6	6	
2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน			
หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้ามี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย	
ไม่มี	-	-	

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	1. ใช้กรณีศึกษา (case study) และให้นักศึกษาตอบคำถามที่ต้องมีการนำจรรยาบรรณ วิชาชีพ เรื่องความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคมาเกี่ยวข้อง 2. อาจารย์ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ในเรื่องจรรยาบรรณ วิชาชีพ ความมีวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม การเคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆของชั้นเรียน มหาวิทยาลัย และสังคม และการเคารพสิทธิ และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และจัดกิจกรรมในชั้นเรียนที่สอดแทรกเรื่องต่างๆข้างต้น	✓	✓	

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ความรู้	1. อาจารย์บรรยายหลักการทฤษฎี และความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องตามวัตถุประสงค์ทั่วไปของรายวิชาที่ได้กำหนดไว้ 2. ให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม เพื่อการทำรายงาน หรือนำเสนอหน้าชั้นเรียนรายบุคคล	✓		นักศึกษาขาดความกระตือรือร้นในการค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม จึงจำเป็นต้องกระตุ้นให้นักศึกษาเห็นความสำคัญของความรู้ที่จะได้รับจากการค้นหาข้อมูลด้วยตนเอง นอกเหนือจากการฟังอาจารย์บรรยายในห้องเรียน
ทักษะทางปัญญา	ใช้กรณีศึกษา (case study) และให้นักศึกษาตอบคำถามที่ต้องมีการวิเคราะห์ปัญหาจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และเสนอแนวทางแก้ไขที่สร้างสรรค์	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ	1. มีการมอบหมายงานรายกลุ่ม โดยทุกคนต้องมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม และร่วมมือกันบริหารจัดการ	✓		จากการมอบหมายงานรายกลุ่ม และให้นักศึกษาเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรม
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. อาจารย์สอนโดยมีการนำเสนอข้อมูลจากการค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต เพื่อเป็นตัวอย่างให้นักศึกษา 2. อาจารย์แนะนำเทคนิคการเข้าถึง และการคัดเลือกแหล่งข้อมูล รวมทั้งการใช้สถิติโดยคอมพิวเตอร์ในการประมวลผล 3. มอบหมายงานรายบุคคล ที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	✓ ✓ ✓		
4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน				
ไม่มี				

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1 จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน	15	คน
2 จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	15	คน
3 จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	0	คน

4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	2	13.33
B+	5	33.33
B	5	33.33
C+	2	13.33
C	1	6.67
D+	0	
D	0	
F	0	
ไม่สมบูรณ์ (I)		
ผ่าน (P,S)		
ตก (U)		
ถอน (W)		
	15	100

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ

ไม่มีระดับคะแนนที่ผิดปกติ เนื่องจากการให้ระดับคะแนนอิงตามเกณฑ์ และกลุ่ม และมี Class GPA เท่ากับ 3.17 ซึ่งเป็นคะแนนที่อยู่ในเกณฑ์ที่ดีมาก เนื่องจากรายวิชาดังกล่าวเป็นการเรียนแบบ problem base learning นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ และสังเคราะห์ วิเคราะห์ข้อมูลจากปัญหา และเกิดการเรียนรู้และแก้ปัญหาเองได้อย่างชัดเจน

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
การทดสอบย่อย และการส่งงานที่มอบหมาย	เนื่องจากรายวิชานี้การส่งงานในแต่ละส่วนจะมีความต่อเนื่อง ส่งผลให้บางหัวข้อต้องรอรระยะเวลาจากขั้นตอนอื่นๆ ก่อน จึงทำให้ไม่สามารถส่งงานที่ได้รับมอบหมายได้ตามเวลา

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้	
ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	-
7. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	
วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<p>ข้อสอบกลางภาค และการให้คะแนนดิบ จะผ่านการพิจารณาโดยหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร และคณบดีคณะวิทยาศาสตร์</p> <p>ข้อสอบปลายภาค และผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ในรายวิชานี้ ยังไม่มีการทวนสอบ ซึ่งจะมีการดำเนินการต่อไป โดยคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร และมาตรฐานการศึกษา ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม</p>	ได้มีการแก้ไขข้อสอบปลายภาค ตามที่คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร และมาตรฐานการศึกษาเสนอ ส่วนการให้คะแนนดิบ และระดับคะแนน (เกรด) มีความถูกต้องเหมาะสม

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	ผลกระทบ
ไม่มี	-

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
ไม่มี	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แนบเอกสาร)
<p>1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา</p> <p>สามารถอธิบายความคิดหลัก และเนื้อหาในวิชา พร้อมทั้งยกตัวอย่างได้ตรงประเด็นและเข้าใจง่าย ประเมินความรู้โดยซักถามหรือการทดสอบเป็นระยะ การใช้เสียงและท่วงท่าการพูด สามารถทำให้เข้าใจบทเรียนได้เป็นอย่างดี กระตุ้นให้นักศึกษาคิดและวิเคราะห์เกี่ยวกับเนื้อหาที่สอนอยู่เสมอ</p>

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 1.1 ไม่มี
2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น
2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น ไม่มี
2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 2.1 ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา		
แผนการปรับปรุงที่เสนอใน ภาคการศึกษา/ ปี การศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ	
มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหา บางหัวข้อให้เหมาะสมและ สอดคล้องกับรายวิชามากขึ้น	มีการนำข้อมูลจากโรงงานอุตสาหกรรม มาใช้เป็นตัวอย่างจริงให้นักศึกษาเข้าใจใน ประเด็นและสามารถสร้างแนวคิดของผลิตภัณฑ์ได้	
2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา ไม่มี		
3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป		
ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เน้นให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองจากปัญหา และการใช้ทรัพยากรในประเทศเป็นหลัก เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารไทย รวมทั้งสามารถสร้างนวัตกรรมทางอาหารขึ้นมาใหม่อย่างสร้างสรรค์ด้วย ซึ่งจะ สามารถส่งเสริมต่อไปในระดับอุตสาหกรรม พร้อมทั้งตอบโจทย์ของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยได้อีกช่องทาง หนึ่ง		

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ วันที่รายงาน

(ผศ.ดร. ัญญาภรณ์ ศิริเลิศ)

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ วันที่รับรายงาน