

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
คณะ : เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย กอ.พอ. 453 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น
ภาษาอังกฤษ PD 453 Indigenous Food Product Development

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (2-3-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร กลุ่มวิชาเลือกเสรี

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอน

ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
อาจารย์	กนกวรรณ พรหมจีน (ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน)

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน : 2/2559

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ห้อง จ.704 อาคารเฉลิมพระเกียรติ

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

23 ธันวาคม พ.ศ. 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1 จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงชนิดและลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น
2. เพื่อให้ศึกษามีทักษะ ความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือมาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการทดสอบและประเมินผลจากผู้บริโภค การนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ระบบตลาด
3. เพื่อให้ศึกษามีเจตคติที่ดีต่อชุมชนของตนเอง และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปทำประโยชน์แก่ตนเองและสังคม

2 วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาสามารถเข้าใจกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นมากขึ้น จึงเพิ่มบทปฏิบัติการ และมีการเพิ่มการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมากขึ้นเพื่อให้ศึกษาได้มีการค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ชนิดและลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น เทคนิคกระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือมาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องการทดสอบและประเมินผลจากผู้บริโภค การนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ระบบตลาด

จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
2 คาบ/สัปดาห์	-	ปฏิบัติการ 3 คาบ/สัปดาห์	5 คาบ/สัปดาห์

2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศให้คำปรึกษาผ่านทางฐานข้อมูลออนไลน์ของคณะ (KASET LMS)
อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

รายละเอียดภาคบรรยายและปฏิบัติการ วันพฤหัสบดี คาบ 6-10

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	พบปะนักศึกษา ชี้แจงเค้าโครงการสอน ข้อตกลงต่างๆ หนังสืออ่านประกอบ การ สืบค้นข้อมูลและมอบหมายงาน บทนำ ความหมายของผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นถิ่นและความสำคัญของการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น กิจกรรมกลุ่ม: นักศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอรายงานความสำคัญและบทบาท ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น	5	บรรยาย/อภิปราย ทดสอบแบบทดสอบ ก่อนเรียน	อ.กนกวรรณ
2	บทนำ ต่อ กิจกรรมกลุ่ม: ต่อ	5	บรรยาย/ คีศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง/ power point presentation จัดกิจกรรมกลุ่ม/ อภิปราย	อ.กนกวรรณ
3	ประวัติและที่มาของอาหารพื้นถิ่นในแต่ละ ภูมิภาคทั้ง 4 ภาค กิจกรรมกลุ่ม: นักศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอรายงานประวัติและที่มาของ อาหารพื้นถิ่นในแต่ละภูมิภาคทั้ง 4 ภาค	5	บรรยาย/ คีศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง/ power point presentation	อ.กนกวรรณ
4	ประวัติและที่มาของอาหารพื้นถิ่นในแต่ละ ภูมิภาคทั้ง 4 ภาค กิจกรรมกลุ่ม: ต่อ	5	บรรยาย/ คีศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง/ power point presentation จัดกิจกรรมกลุ่ม/ อภิปราย	อ.กนกวรรณ
5	ชนิดและลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร ท้องถิ่น กิจกรรมกลุ่ม: นักศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอรายงานชนิดและลักษณะของ ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น	5	บรรยาย/ คีศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง/ power point presentation จัดกิจกรรมกลุ่ม/ อภิปราย	อ.กนกวรรณ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	กระบวนการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรและเทคโนโลยี ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จาก ภูมิปัญญาท้องถิ่น (เค้กกล้วยตาก)	5	สอนภาคบรรยาย และ อภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยน ความคิดเห็นและมี บทบาทปฏิบัติการ	อ.กนกวรรณ
7	กระบวนการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรและเทคโนโลยี ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้ กวนเสริมเส้นใยอาหาร	5	สอนภาคบรรยาย และ อภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยน ความคิดเห็นและมี บทบาทปฏิบัติการ	อ.กนกวรรณ
สอบกลางภาค				
8	การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาท สัมผัสการทดสอบผู้บริโภค	5	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง power point presentation	อ.กนกวรรณ
9	การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาท สัมผัสการทดสอบผู้บริโภค กรณีศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่ สีน้ำผึ้ง	5	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง power point presentation อภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยน ความคิดเห็นและมี บทบาทปฏิบัติการ	อ.กนกวรรณ
10	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เครื่องหมาย รับรองมาตรฐานและคุณภาพของอาหาร (ฉลาก)	5	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง power point presentation	อ.กนกวรรณ
11	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เครื่องหมาย รับรองมาตรฐานและคุณภาพของอาหาร (ฉลาก) (ต่อ) กิจกรรมกลุ่ม : นักศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอรายงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เครื่องหมายรับรองมาตรฐานและคุณภาพ ของอาหาร	5	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง power point presentation จัดกิจกรรมกลุ่ม/ อภิปราย	อ.กนกวรรณ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	การนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ระบบตลาด - การตัดสินใจเกี่ยวกับสายผลิตภัณฑ์ - การขยายสายผลิตภัณฑ์ - ตราลินค้า - การตัดสินใจเกี่ยวกับตรา - ค่าของตรา - บทสรุป	5	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง power point presentation	อ.กนกวรรณ
13	การนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ระบบตลาด (ต่อ) กิจกรรมกลุ่ม : นักศึกษาลงกลุ่มพื้นที่เพื่อ ศึกษาลินค้า OTOP และภูมิปัญญาในชุมชน ท้องถิ่น	5	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง power point presentation จัดกิจกรรมกลุ่ม/ อภิปราย	อ.กนกวรรณ
14	นโยบายและกลยุทธ์บรรจุภัณฑ์และป้าย ฉลาก - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ - ประเภทของบรรจุภัณฑ์ - ส่วนประกอบที่สำคัญและคุณลักษณะ ของบรรจุภัณฑ์ที่ดี - การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - กลยุทธ์บรรจุภัณฑ์ - ป้ายฉลาก - รหัสแท่ง	5	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง power point presentation	อ.กนกวรรณ
15	การนำเสนอองค์ความรู้ที่ได้เรียนมา ประยุกต์กับผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น กิจกรรมกลุ่ม : การนำเสนอแนวความคิด ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกิดจากการนำผลิตภัณฑ์ ท้องถิ่นของนักศึกษามาใช้	5	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง power point presentation จัดกิจกรรมกลุ่ม/ อภิปราย	อ.กนกวรรณ
สอบปลายภาค				
	รวม	75		

2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน	กำหนดเวลา การประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	นักศึกษามีความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงาน แต่งกายสุภาพเรียบร้อย กล้าแสดงความคิดเห็น	การเข้าชั้นเรียน	1-15	5.0%
2	-สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูล ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารท้องถิ่น - สามารถระบุปัญหา แนวทางการแก้ไข และสามารถนำความรู้อื่นๆ มาประยุกต์ร่วมกันเพื่อกำหนดวิธีการที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหาทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้ - มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม และสามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม	การปฏิบัติ	2-15	20.0%
3	นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับวิชาที่เรียนได้ อย่างเป็นระบบ	การสอบ กลางภาค	ตามตาราง	30.0%
4	-มีความรู้และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง - สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการวิเคราะห์แปรความหมาย และแก้ปัญหา - มีความสามารถในการนำเสนอผลงาน	การนำเสนอ/ รายงาน/ โครงการงาน	2-15	15.0%
5	นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับวิชาที่เรียนได้ อย่างเป็นระบบ	การสอบ ปลายภาค	ตามตาราง	30.0%
รวม		100%		

3. เกณฑ์การวัดผลการเรียน (ใช้การประเมินตามเกณฑ์)

คะแนนร้อยละ 80 – 100	เกรด A	คะแนนร้อยละ 75 – 79	เกรด B+
คะแนนร้อยละ 70 – 74	เกรด B	คะแนนร้อยละ 65 – 69	เกรด C+
คะแนนร้อยละ 60 – 64	เกรด C	คะแนนร้อยละ 55 – 59	เกรด D+
คะแนนร้อยละ 50 – 54	เกรด D	ต่ำกว่าร้อยละ 50	เกรด F

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสาร

1.1 คณาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร.

สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

1.2 เพ็ญขวัญ ชมปรีดา 2550. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค.

ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ฐานข้อมูล Online และ e-Books ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม <http://library.ac.th>

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม <http://www.tisi.go.th>

กรมวิชาการเกษตร <http://www.goa.go.th>

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

แบบประเมินการสอนออนไลน์ของมหาวิทยาลัยและผลการสอบของนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบประเมินผู้สอนกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

3. การปรับปรุงการสอน

แนวทางการปรับปรุงการสอนกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาและการประเมินผู้สอน จากนักศึกษา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ทบทวนและปรับปรุงรายวิชาทุกครั้งที่มีการทบทวนหลักสูตร

การมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการจัดการเรียนการสอน

คณะฯ มีนโยบายในการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนการสอน รวมถึงวิธีการประเมินและวัดผล ขอความกรุณาผู้สอนให้นักศึกษาร่วมพิจารณาประมวลรายวิชานี้ ในประเด็นต่างๆ เช่น วิธีการวัดผลการเรียน กิจกรรมเสริมต่างๆ ฯลฯ และโปรดลงนามรับรอง

อาจารย์ผู้สอนได้ชี้แจงประมวลรายวิชานี้ให้นักศึกษาผู้เรียนรับทราบ และเปิดโอกาสให้ร่วมแสดงความคิดเห็น ให้ข้อเสนอแนะ และนำมาปรับปรุงประมวลรายวิชาแล้วเมื่อวันที่.....

สรุปข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงที่ได้ :

.....

ลงนาม.....ผู้สอน
(.....)

ลงนาม.....ตัวแทนนักศึกษา
(.....)