

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4147343 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหารฮาลาล
Food Products Development and Halal Food Innovation

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
อาจารย์ผู้สอน	ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

2 / 2565

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

กลุ่ม	ห้องเรียน วัน เวลา	อาจารย์ผู้สอน	สาขาที่สอน
1	[16-303] อังคาร 8:00 - 12:00		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(แขนงวิชาวิทยาศาสตรอาหารฮาลาล) (2560)

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่จัดทำ/ปรับปรุงรายละเอียดรายวิชา : 20 พ.ย. 65

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจหลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรมและการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคอาหารฮาลาล การวิเคราะห์ตลาดของผลิตภัณฑ์ หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์และการทดสอบผลิตภัณฑ์ใหม่และฝึกปฏิบัติในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องตามหลักการผลิตอาหารฮาลาล

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้รายวิชามีความทันสมัยและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้เรียน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พฤติกรรมและการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคอาหารฮาลาล การวิเคราะห์ตลาดของผลิตภัณฑ์ หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์และการทดสอบผลิตภัณฑ์ใหม่และฝึกปฏิบัติในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องตามหลักการผลิตอาหารฮาลาล

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง	กิจกรรมเพิ่มเติม
30	30	75	ให้นักศึกษาดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่กลุ่มละ 1 ชนิด

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. 1) การปฏิบัติตนตามกรอบระเบียบ ข้อบังคับของสถาบันและสังคม 2) การแสดงออกถึงการมีวินัยในการ เรียน ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต ขยัน อดทน และสู้้งาน 3) การแสดงออกถึงการเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 4) การแสดงออกถึงการมีจิตอาสา และมีจิตสำนึกสาธารณะ 5) รักและภูมิใจในสถาบันท้องถิ่น มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและภูมิปัญญาท้องถิ่น	ย้าเตือนขณะสอนตลอดภาคเรียน	ประเมินจากงานที่มอบหมายและพฤติกรรมขณะเรียนตลอดภาคเรียน

2. ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
---------------	---------------	---------------------

1. 1) การแสดงออกถึงความสามารถในการเข้าถึงแหล่งการเรียนรู้ 2) การแสดงออกถึงความสามารถในการบูรณาการความรู้ และการ ประยุกต์ความรู้ 3) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	มอบหมายงาน	ประเมินจากงานที่มอบหมาย
--	------------	-------------------------

3. ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. 1) สามารถใช้ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิด วิเคราะห์ คิดเชิงเหตุผลและคิดเชิงบูรณาการในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เพื่อสร้างประโยชน์ต่อตนเองและสังคมได้	ออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาต้องใช้ทักษะในการคิดวิจาร์ณญาณ วิเคราะห์ คิดเชิงเหตุผลและคิดเชิงบูรณาการในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เพื่อสร้างประโยชน์ต่อตนเองและสังคมได้	ประเมินผลจากข้อสอบที่นักศึกษาทำ

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. 1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม 2) มีความรับผิดชอบตอบทบาทหน้าที่ของตนเอง ทั้งตอตนเอง ตอผู้อื่น และตอสังคม 3) แสดงออกถึงการมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีในสังคมพหุวัฒนธรรม	มอบหมายงานกลุ่ม	ประเมินผลจากงานที่มอบหมาย

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. 1) การแสดงออกถึงความสามารถในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร 2) การแสดงออกถึงความสามารถในการติดต่อสื่อสาร โดยใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม 3) การแสดงออกถึงความสามารถในการวิเคราะห์ตัวเลข แปรผลและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม และใช้เป็นพื้นฐานแก้ปัญหาและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน 4) การแสดงออกถึงการมีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลเพื่อการแสวงหาความรู้	สังเกตทักษะการพูดโต้ตอบขณะสอน การรายงานผลงานที่มอบหมายหน้าชั้นเรียน	

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน

1	หลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
2	หลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
3	หลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
4	การวิเคราะห์ตลาดของผลิตภัณฑ์	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
5	หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
6	การรับรู้ทางประสาทสัมผัสขั้นพื้นฐาน	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
7	การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
8	วิธีการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
9	วิธีการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
10	สอบกลางภาค				
11	การใช้สถิติในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ

12	การวิเคราะห์และการทดสอบผลิตภัณฑ์ใหม่	2	-บรรยาย -ถามตอบระหว่างการเรียนการสอน	-เอกสารประกอบการสอน -power poin	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
13	บทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	10	ให้ศ.ทำบทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	-บทปฏิบัติการ -วัสดุฝึก	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
14	บทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	10	ให้ศ.ทำบทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	-บทปฏิบัติการ -วัสดุฝึก	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
15	บทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	5	ให้ศ.ทำบทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	-บทปฏิบัติการ -วัสดุฝึก	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
16	บทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	5	ให้ศ.ทำบทปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	-บทปฏิบัติการ -วัสดุฝึก	1. ผศ.วิภาดา มุรินทร์พมาศ
17, 18	สอบปลายภาค				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	ด้านคุณธรรม จริยธรรม 1. 1) การปฏิบัติตนตามกรอบระเบียบ ข้อบังคับของสถาบันและสังคม 2) การแสดงออกถึงการมีวินัยในการ เรียน ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต ขยัน อดทน และสู้้งาน 3) การแสดงออกถึงการเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 4) การแสดงออกถึงการมีจิตอาสา และมีจิตสำนึกสาธารณะ 5) รักและภูมิใจในสถาบันท้องถิ่น มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและภูมิปัญญาท้องถิ่น	พฤติกรรมขณะเรียน	ตลอดภาคเรียน	8
2	ด้านความรู้ 1. 1) การแสดงออกถึงความสามารถในการเข้าถึงแหล่งการเรียนรู้ 2) การแสดงออกถึงความสามารถในการบูรณาการความรู้ และการ ประยุกต์ความรู้ 3) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาข องหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ข้อสอบกลางภาค และปลายภาค	7 และ 16	70

3	ด้านทักษะทางปัญญา 1. 1) สามารถใช้ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิด วิเคราะห์ คิดเชิงเหตุผลและคิดเชิงบูรณาการในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เพื่อสร้างประโยชน์ต่อตนเองและสังคมได้	พฤติกรรมขณะจัดการเรียนการสอนและงานที่มอบหมาย	ตลอดภาคเรียน	10
4	ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 1. 1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม 2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งของตนเอง ต่อผู้อื่น และต่อสังคม 3) แสดงออกถึงการมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีในสังคมพหุวัฒนธรรม	พฤติกรรมขณะจัดการเรียนการสอนและงานที่มอบหมาย	ตลอดภาคเรียน	10
5	ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 1. 1) การแสดงออกถึงความสามารถในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร 2) การแสดงออกถึงความสามารถในการติดต่อสื่อสาร โดยใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม 3) การแสดงออกถึงความสามารถในการวิเคราะห์ตัวเลข แปรผลและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม และใช้เป็นพื้นฐานแก้ปัญหาและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน 4) การแสดงออกถึงการมีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลเพื่อการแสวงหาความรู้	พฤติกรรมขณะจัดการเรียนการสอน	ตลอดภาคเรียน	2

หมวดที่ 6 ทฤษฎีการประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

วิภาดา มุรินทร์พมาศ. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.ยะลา: สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาผ่านระบบกองบริการวิชาการ

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

3. การปรับปรุงการสอน

ปรับปรุงการสอนตามข้อเสนอแนะของนักศึกษา

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

4.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา ดำเนินการดังนี้

2.1.1 การทวนสอบระดับรายวิชา

(1) ก่อนจัดการเรียนการสอนทวนสอบโดยวิเคราะห์เนื้อหา วิธีสอน สื่อการสอน การวัดผล และประเมินผล สอดคล้องกับผลการเรียนรู้

คำอธิบายรายวิชาที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคเรียน

(2) ทวนสอบโดยวิเคราะห์ผลจากการจัดการเรียนการสอนของนักศึกษาและวัดผล

ประเมินผลที่ครอบคลุมมาตรฐานการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ในประเด็นต่อไปนี้ การให้คะแนน การสอบ รายงาน ชิ้นงาน กิจกรรมต่าง ๆ และผลการศึกษาหรือเกรดที่มีความสอดคล้อง ถูกต้อง และเหมาะสม

2.1.2 การทวนสอบระดับหลักสูตร

ทวนสอบโดยวิเคราะห์รายงานผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ของแต่ละรายวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคเรียน

4.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

โดยติดตามการประกอบอาชีพของบัณฑิตอย่างต่อเนื่องและนำผลมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน

และปรับปรุงหลักสูตรรวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรโดยคณะกรรมการประเมินจะดำเนินการดังต่อไปนี้

2.2.1 การทวนสอบระดับรายวิชา

ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการทำงานท่า ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ และความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ

โดยการขอเข้าสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิภาพของรายวิชา

ดำเนินการตามมคอ.2ฉบับปรับปรุงปี 2560

หมวดอื่นๆ

ดำเนินการบูรณาการการเรียนการสอน เรื่อง การผลิตขนมโคสมุนไพรหลากสี กับโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กิจกรรมลานวัฒนธรรมนำสันติสุข ปี พ.ศ. 2566 ในวันพุธที่ 8 กุมภาพันธ์ 2566