



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5074414 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร  
(Food Research and Development)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
ภาคเรียนที่ 2/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
 5074414 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Development)
2. จำนวนหน่วยกิต  
 3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
 หมวดวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ผศ.ดร.ณัชนก มีประถม  
 อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ
  - 1) ผศ.ดร.ณัชนก มีประถม  
 โทรศัพท์มือถือ 095-524-2936 E-mail : [natchanoknukit@gmail.com](mailto:natchanoknukit@gmail.com)
  - 2) อ. ธัญลักษณ์ อุ่นสุข  
 โทรศัพท์มือถือ 086-356-9630 E-mail : [thunyalukuns@gmail.com](mailto:thunyalukuns@gmail.com)
  - 3) ดร. พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ  
 โทรศัพท์มือถือ 098-829-1559 E-mail : [ammy184@hotmail.com](mailto:ammy184@hotmail.com)
 อาจารย์ผู้สอน: วิทยาเขตสุพรรณบุรี  
 ผศ. มนฤทัย ศรีทองเกิด  
 โทรศัพท์มือถือ 083-088-3373 E-mail : [s\\_monruthai@hotmail.com](mailto:s_monruthai@hotmail.com)  
 อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง
  - อ. อานง ใจแน่น  
 โทรศัพท์มือถือ 062 194-6293 E-mail : [noi.boy@hotmail.com](mailto:noi.boy@hotmail.com)
 อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
  - 1) อ. สุภาวดี นาคบรรพ์  
 โทรศัพท์มือถือ 089-470-9134 - E-mail : [supawadeenakban@gmail.com](mailto:supawadeenakban@gmail.com)
  - 2) อ. ปัทมา กาญจนรักษ์  
 โทรศัพท์มือถือ 089-6512144 - E-mail : [tik\\_story@hotmail.com](mailto:tik_story@hotmail.com)
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
 ภาคการศึกษาที่ 2 นักศึกษาชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

19 พฤศจิกายน 2562

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อศึกษาความสำคัญของการพัฒนาอาหารตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การตลาดของธุรกิจอาหาร การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค แนวโน้มการพัฒนาอาหาร

2. เพื่อให้ทราบกระบวนการพัฒนาอาหาร การวางแผนการนำเสนออาหารออกสู่ตลาด และการตรวจสอบคุณภาพอาหารเพื่อตอบสนองธุรกิจอาหาร

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

มีการปรับปรุงเนื้อหาเพิ่มเติมเพื่อให้เหมาะสมกับปัจจุบัน และเพิ่มกรณีศึกษา

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่ การตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร ความต้องการของผู้บริโภค กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบผู้บริโภค และการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด

Importance of food product development, types of new products, food product marketing, consumer needs, food product development processes, statistical techniques used in food product development, product quality assessment, sensory evaluation, consumer testing, and launching products to the market

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

## 1. คุณธรรม จริยธรรม

## 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

(1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

(2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

(3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

(4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

(5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

## 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

(1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(2) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

## 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ความรู้

## 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำการวิจัยทางด้านอาหาร เช่นการคิดสูตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ และการวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านต่างๆ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และมีทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

(1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

(2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

(3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการ และวิชาชีพ

(4) สามารถในการการศึกษา ค้นคว้า และพัฒนาความรู้ ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

## 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

(2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน กาฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

(3) เรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จากสถานการณ์การตลาดปฏิบัติจริง

(4) ฝึกฝนให้นักศึกษาตั้งคำถามและตอบคำถามทางวิชาการ

## 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบ การนำเสนอรายงาน การค้นคว้าหน้าชั้น

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

(1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือ ต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

(2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

(3) ความสามารถในการถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินรายงานผลการวิจัย

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

(1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคล และงานกลุ่ม

(2) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ

(3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ

(4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

(5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

#### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ใช้การเรียนการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

(2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็น และฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

(2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

(3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

#### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

(2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1-2	ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การตลาดของธุรกิจอาหาร แนวโน้มการพัฒนาอาหาร และ ปฏิบัติการ: การพัฒนาอาหาร	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการ - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	อ. ณัชนก อ. ัญญลักษณ์ อ. พรรณรพี
3-4	กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการ - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	อ. ณัชนก อ. ัญญลักษณ์ อ. พรรณรพี
5-6	การตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร ความต้องการ ของผู้บริโภค และการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ ตลาด	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการ - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	อ. ณัชนก อ. ัญญลักษณ์ อ. พรรณรพี
7-9	วิธีการทางวิทยาศาสตร์ การกำหนด ปัญหาการตั้งหัวเรื่อง การค้นคว้ารายงาน เอกสารที่เกี่ยวข้อง การคัดลอกผลงาน ทางวิชาการ การจัดทำข้อมูล การจัดทำ รูปเล่มงานวิจัย และปฏิบัติการ: การ วางแผนงานวิจัย	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการ - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	อ. ณัชนก อ. ัญญลักษณ์ อ. พรรณรพี
10-12	คุณภาพอาหาร การประเมินคุณภาพ อาหารด้วยประสาทสัมผัส การทดสอบ ผู้บริโภค และปฏิบัติการ: การประเมิน คุณภาพอาหารด้วยประสาทสัมผัส	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการ - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	อ. ณัชนก อ. ัญญลักษณ์ อ. พรรณรพี
13-14	เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ และปฏิบัติการ: การวิเคราะห์ ผลการทดลอง	4	- นำเสนองานวิจัย โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับชิ้นงานวิจัย - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	อ. ณัชนก อ. ัญญลักษณ์ อ. พรรณรพี
15	นำเสนองานวิจัย	4	- ให้ตัวแทนนักศึกษานำเสนองานวิจัยทั้งการ บรรยายภาคโปสเตอร์ในงาน โครงการ นิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาด้าน อาหารและคหกรรมศาสตร์	อ. ณัชนก อ. ัญญลักษณ์ อ. พรรณรพี

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา	1-15	5%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) สามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้	1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น	5-15	25%
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ 2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ 3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น	1) ประเมินรายงานผลการวิจัย	1-15	30%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ 3) ความสามารถในการวางแผนและ	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน		5%



	รับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง			
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ 2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษาได้รับผิดชอบ 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการ การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	1-15	5%
<b>การสอบปลายภาค</b>			1-15	30%

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100	C	61-66
B+	79-84	D+	55-60
B	73-78	D	50-54
C+	67-72	F	ต่ำกว่า 49

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

ณัชกร มีประดม, นราธิป ปุณเกษม, อนุชิต พันธุ์รักษ์, ธัญลักษณ์ อุ่ณสุข และ พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ. (2562).

เอกสารประกอบการสอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

คณาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร. (พิมพ์ครั้งที่ 5).

กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เทียนฉาย กิระนนท์. (2544). สังคมศาสตร์วิจัย (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

บุญชม ศรีสะอาด. (2545). การวิจัยเบื้องต้น (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพมหานคร : สุวีริยาสาส์น.

พยอม วงศ์สารศรี. (2549). วิทยาการวิจัย. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

วีรยา ภัทรอาชาชัย. (2539). หลักการวิจัยเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร : อินเทอร์เน็ต-เทศ.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ข้อมูลออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งใน และนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์มหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร จากการสังเกตขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาโดยการสุ่มประเมินข้อสอบ และความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนนของรายวิชา

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

มีการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการการการสอน ผลการประเมินตนเองและผลจากการทำวิจัยในชั้นเรียนโดยอาจารย์ผู้สอน รวมทั้งระดับคะแนนของนักศึกษา สรุปเป็นภาพรวมแล้ววิเคราะห์จุดเด่นและสิ่งที่ต้องพัฒนาปรับปรุง ในประเด็นของเนื้อหาวิชา การสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และผลการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้รับ เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนต่อไป