



## มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

### แผนการสอน

**รหัสและชื่อรายวิชา** 4513313 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส  
(Food Product Development and Sensory Evaluation)

#### จำนวนหน่วยกิต

(บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) 3 (2-2-5)

**หลักสูตรและประเภทของรายวิชา** หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
หมวดวิชาเฉพาะเลือก กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

#### คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญและบทบาทของงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบผู้บริโภค ความสำคัญของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมิน การคัดเลือกและการฝึกฝนผู้ทดสอบ วิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส แบบสอบถามและการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินทางประสาทสัมผัส

#### จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1. ให้เข้าใจหลัก วิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 1.2. ให้สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

#### แนวการจัดการเรียนการสอน

สัปดาห์	สาระการเรียนรู้	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
1	-แนะนำรายวิชา -ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
2	-ลักษณะเฉพาะทางประสาทสัมผัสอาหารและวิธีการรับรู้ของมนุษย์ -สภาวะร่างกายต่อระบบการรับรู้ -การควบคุมสภาวะสำหรับสถานที่ ผลิตภัณฑ์ และผู้ทดสอบ -มาตรวัดการรับรู้ทางประสาทสัมผัสของมนุษย์	บรรยาย อภิปราย ปฏิบัติ	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point -ห้องปฏิบัติการ
3	-การจำแนกวิธีการทดสอบด้วยประสาทสัมผัส -แนวทางการรายงานผล -การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ	บรรยาย อภิปราย ปฏิบัติ	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point -ห้องปฏิบัติการ

สัปดาห์	สาระการเรียนรู้	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
4	-การทดสอบความแตกต่างและการวิเคราะห์ผล	บรรยาย อภิปราย ปฏิบัติ	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point -ห้องปฏิบัติการ
5	-ปฏิบัติการทดสอบความแตกต่างและการวิเคราะห์ผล	บรรยาย อภิปราย ปฏิบัติ	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point -ห้องปฏิบัติการ
6	-การทดสอบเชิงพรรณนาและการวิเคราะห์ผล	บรรยาย อภิปราย ปฏิบัติ	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point -ห้องปฏิบัติการ
7	-การทดสอบการยอมรับและการวิเคราะห์ผล -การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการ-	บรรยาย อภิปราย ปฏิบัติ	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point -ห้องปฏิบัติการ
8	แนวความคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point -ห้องปฏิบัติการ
9	-การปรับปรุงคุณภาพทางโภชนาการ	งานค้นคว้าและอภิปรายการ นำเสนอ	-เอกสารประกอบ การเรียน -powerpoint -การสำรวจตลาด
10	งานวิจัยเกี่ยวกับการค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	งานค้นคว้าและอภิปราย การนำเสนอ	วารสาร เว็บไซต์ powerpoint
11	การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ปฏิบัติ	ห้องปฏิบัติการ
12	การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ปฏิบัติ	ห้องปฏิบัติการ
13	การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ปฏิบัติ	ห้องปฏิบัติการ
14	การนำเสนอการพัฒนาผลิตภัณฑ์	การจัดแสดง ผลิตภัณฑ์อาหาร	ผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาแล้ว
15	รายงานผลการปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์	รายงาน การนำเสนอ	ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ powerpoint

### แผนการประเมินผลการเรียนรู้

วิธีการประเมิน / กิจกรรมการประเมิน	กำหนดการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล ปลายภาค
สอบกลางภาคและเก็บคะแนน	1-15	50%
สอบปลายภาค	16	20%
การเข้าชั้นเรียน ค้นคว้า นำเสนองาน การทำงานกลุ่มและผลงาน การส่งงานตามที่ได้รับมอบหมาย	1-15	30%

### เกณฑ์สรุปการประเมินผลการเรียน

เกรด	คะแนน
A	80-100
B+	75 - 79
B	70 - 74

C+	65 - 69
C	61 - 64
D+	55 - 59
D	50 - 54
F	0 - 49

### ตำราและเอกสารแนะนำ

- เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2549. การทดสอบอาหารทางประสาทสัมผัส. คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส.  
โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. คณะอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่,  
เชียงใหม่
- สุกัญญา กล่อมจ้อหอ. 2546. การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส. คณะวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีสถาบันราชภัฏนครราชสีมา, นครราชสีมา
- เอกสารรายงานการวิจัยและวารสารวิชาการ เช่น สถาบันอาหาร โภชนาการสาร อาหาร