



รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)
รหัสวิชา PPD๓๕๐๑ รายวิชา สาขาวิชาออกแบบสิ่งพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

สาขาวิชา สาขาวิชาออกแบบสิ่งพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ <http://www.printing.fit.ssru.ac.th/index.php/th/>
คณะ/วิทยาลัย คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม <http://www.fit.ssru.ac.th/index.php/th/>
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา <http://ssru.ac.th/index.php/th/>
ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๕๘

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา PPD๓๕๐๑
ชื่อรายวิชาภาษาไทย บรรจุภัณฑ์อาหาร
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Food Packaging

๒. จำนวนหน่วยกิต ๓(๒-๒-๕)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ออกแบบสิ่งพิมพ์และบรรจุภัณฑ์)
๓.๒ ประเภทของรายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพ ประเภทวิชาบังคับ

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวปริญญณ์ แสงอรุณ
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน นางสาวปริญญณ์ แสงอรุณ

๕. สถานที่ติดต่อ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา / E-mail: Takaaka@hotmail.com

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ / ชั้นปีที่ ๓
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ ๔๐ คน

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน(Pre-requisite) (ถ้ามี) -

๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน(Co-requisites) (ถ้ามี) -

๙. สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด วันที่ ๑๙ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

ให้ผู้เรียนมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาวิชา มีความรู้ในด้านโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ประเภทของบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ภัณฑ์ สมบัติทางเคมีและฟิสิกส์ของวัสดุ ที่ใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์ การผลิตบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรม ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร บรรจุภัณฑ์และสภาวะแวดล้อม กระบวนการพิมพ์สิ่งพิมพ์บรรจุภัณฑ์ สามารถสืบค้นตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวก

ความสะดวกแก่การแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน และสามารถสื่อสารเสนอเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

หน้าที่และความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ สมบัติทางเคมีและฟิสิกส์ของวัสดุ ที่ใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์ การผลิตบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรม ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร บรรจุภัณฑ์และสภาวะแวดล้อม หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร หลักพื้นฐานของการบรรจุ มาตราฐานและกฎหมายของการบรรจุในด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในการขนส่งและบริโภค การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร

Role and importance of packaging. Chemistry and physics of materials. Used in packaging. Production packaging industry The relationship between diet Packaging and the Environment The choice of packaging for the food industry. The basic principle of packing Standards and laws of the pack in terms of quality and food safety in the transportation and consumption.

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
๓๐ ชั่วโมง	ตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	๕ ชั่วโมงต่อสัปดาห์

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน มือถือ ๐๘ ๑๓/๔๐๐๔๔๒

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) Takaaka@hotmail.com

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์(Facebook/Twitter/Line)

Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100008848387691>

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard)

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100008848387691>

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

☐ ความรับผิดชอบหลัก ☐ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	(1) คุณธรรม จริยธรรม						(2) ความรู้								(3) ทักษะทางปัญญา				(4) ทักษะทางความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						(5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4
PPD๓๕๐๑ บรรจุภัณฑ์อาหาร	๐	๐	๐	๐	●	๐	●	๐	๐	●	๐	๐	๐	๐	๐	●	๐	๐	๐	๐	๐	๐	●	๐	๐	๐	๐	●

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๕) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

๑.๒ วิธีการสอน

(๑) แจกข้อปฏิบัติในห้องเรียน การเข้าห้องเรียน การตรงต่อเวลา การแต่งกายให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย

(๒) การส่งแบบฝึกหัด การบ้าน งานที่มอบหมายให้ตรงเวลา ไม่ลอกงานกัน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ตรวจสอบบันทึกพฤติกรรมในการเข้าเรียน
- (๒) ส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้และตรงเวลา

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

● (๑) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญ ในเนื้อหาสาขาวิชาออกแบบสิ่งพิมพ์และบรรจุภัณฑ์

● (๔) สามารถติดตามความก้าวหน้าและวิวัฒนาการออกแบบสิ่งพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีที่นำมาใช้ รวมทั้งการนำไปประยุกต์

๒.๒ วิธีการสอน

- (๑) บรรยาย
- (๒) สาธิต
- (๓) การทำงานเดี่ยว การค้นคว้าหาบทความ การนำเสนอรายงาน
- (๔) ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ

๒.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ทดสอบย่อย สอบกลางภาคสอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎี
- (๒) นำเสนอสรุปการอ่านจากการค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
- (๓) ผลงานความถูกต้องจากการฝึกปฏิบัติ ติดตามผลการทำงานต่อเนื่อง และเลือกการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม

เหมาะสม

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- (๒) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

๓.๒ วิธีการสอน

- (๑) การมอบหมายให้นักศึกษาสืบค้นทำรายงาน วิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งที่มาและนำเสนอ
- (๒) อภิปรายรายกลุ่มจากการวิเคราะห์กรณีศึกษา

๓.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) สอบกลางภาค และสอบปลายภาค โดยเน้นข้อสอบที่มีการวิเคราะห์แนวคิด และนำเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา

- (๒) สอบภาคปฏิบัติ
- (๓) ให้คะแนนจากการรายงานและการนำเสนอ การอภิปรายกลุ่ม

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (๔) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) การมอบหมายให้นักศึกษาทำรายงานกลุ่มและให้จัดทำสื่อและนำเสนอในงานในชั้นเรียน

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ให้คะแนนจากผลการทำงานกลุ่มตามหน้าที่ ในแต่ละบทบาท ของนักศึกษาแต่ละคน

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- (๔) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม

๕.๒ วิธีการสอน

- (๑) ให้นักศึกษานำเสนอรายงานโดยจัดทำสื่อประกอบการนำเสนอ และใช้อุปกรณ์การนำเสนอเครื่องมือต่าง ๆ ที่เหมาะสม

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) รายงาน และนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยีที่ทันสมัย

๖. ด้านอื่นๆ

-

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑-๒	ความสำคัญ และวิวัฒนาการของการบรรจุอาหาร	๘	บรรยาย, สืบค้นผ่านเว็บไซต์	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๓	การพัฒนาการของบรรจุอาหาร	๔	บรรยาย, สืบค้นผ่านเว็บไซต์	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๔-๕	การเสื่อมเสียคุณภาพของอาหาร	๘	บรรยาย, สืบค้นผ่านเว็บไซต์	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๖-๗/๘	วัสดุและภาชนะบรรจุอาหาร	๘	บรรยาย, สืบค้นผ่านเว็บไซต์	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๘	สอบกลางภาค	๓	สอบข้อเขียน	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๙	เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร	๔	บรรยาย, อภิปราย , ทดสอบย่อย, สืบค้นผ่านเว็บไซต์	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๑๐-๑๒	การบรรจุอาหารและผลิตภัณฑ์ - ผักผลไม้สด - เนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อ - อาหารแห้งและอาหารว่าง - ผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ผลิตภัณฑ์อาหารไทย	๑๒	บรรยาย , อภิปราย, สืบค้นผ่านเว็บไซต์	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๑๓	การออกแบบฉลากบรรจุอาหาร	๔	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ นำเสนอ, สืบค้นผ่านเว็บไซต์	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๑๔-๑๕	นำเสนอแบบร่างการออกแบบบรรจุภัณฑ์	๘	ทดสอบย่อย, ฝึกปฏิบัติ, นำเสนอ	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๑๖	นำเสนอ ผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์	๔	อภิปราย, ทดสอบย่อย, ฝึกปฏิบัติ, นำเสนอ	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ
๑๗/	ส่งผลงาน ปลายภาค	๓	นำเสนอผลงาน	ปริญญญาณ์ แสงอรุณ

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1(5)	การเข้าเรียน ตรงต่อเวลา มีส่วนร่วม	ทุกสัปดาห์	10
2(1) ,2(4)	การทดสอบย่อย	9,14-16	10
2(1) ,2(4), 3(2)	การสอบกลางภาค	8	20
2(1) ,2(4), 3(2)	การสอบปลายภาค	17	30
2(1), 3(2), 4(4), 5(4)	อภิปรายกลุ่ม	9-12, 16	10
2(1), 3(2)	การฝึกปฏิบัติ	13 -16	10

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

รองศาสตราจารย์ ดร.งามทิพย์ ภู่วโรดม. (2550). **การบรรจุอาหาร**. เอส.พี.เอ็ม การพิมพ์จำกัด :โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

สุมาลี ทองรุ่งโรจน์. (2555). **ออกแบบบรรจุภัณฑ์** (PACKAGING DESIGN). กรุงเทพฯ:ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. (2558). **หนังสือบรรจุภัณฑ์อาหาร**. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 กันยายน 2558, จาก http://www.foodnetworksolution.com/news_and_articles/category/หนังสือบรรจุภัณฑ์อาหาร

ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2551). **บรรจุภัณฑ์ โลหะ Metal Packaging**. กรุงเทพฯ:บริษัท อมรโปรดักส์ จำกัด.

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- แบบประเมินรายวิชา
- แบบประเมินผู้สอน

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๓. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- ประชุมสัมมนาเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบผลการเรียนรู้ของผู้เรียน นอกเหนือจากแบบทดสอบ อาจเป็นการให้นักศึกษาทำให้อุ สอบถามหรือให้อธิบายหรือวิเคราะห์สรุปสิ่งที่เรียนรู้อย่างเป็นไปตามผลการเรียนรู้ในรายวิชาหรือไม่

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน ข้อ ๑ และข้อ ๒ และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔
