

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย กอ.วอ.145 ผลิตภัณฑ์ธัญชาติ
 ภาษาอังกฤษ FST145 Cereal product

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์ E-mail : chutima_l@psru.ac.th Tel. 082-4073516

3.2 กลุ่มเรียน คหกรรม/58, คอม-ธุรกิจ/57 และการจัดการภาครัฐ/58

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา ภาคการศึกษาที่ 1/2560

5. สถานที่เรียน IT 604

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชม. ที่สอน จริง	ระบุสาเหตุที่การ สอนจริงต่างจาก แผน การสอนหากมี ความแตกต่างเกิน 25%	แนวทางชดเชย (กรณีสอน แตกต่างกัน 25 %)
แนะนำการเรียนการสอน เกณฑ์การให้ คะแนนอธิบายขอบเขตเนื้อหารายวิชา ความสำคัญและประโยชน์ของัญชาติ, ชนิดของัญชาติ	5	5		
การแปรรูปัญชาติขึ้นต้น	5	5		
ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ จากัญชาติ	5	5		
การผลิตแบ่งจากัญชาติ	5	5		
ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากัญชาติ	5	5		
ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองจากัญชาติ	5	5		
ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทานจาก ัญชาติ	5	5		
ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากัญชาติ	10	10		
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากัญชาติ	5	5		
ผลิตภัณฑ์ข้าวหมาก	5	5		
ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์จาก ัญชาติ	5	5		
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากัญชาติ	5	5		
การเสื่อมเสีย และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ัญชาติ	5	5		
การใช้ประโยชน์ผลพลอยได้จาก อุตสาหกรรมัญชาติ	5	5		

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	- ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา ส่งงานตรงเวลา - ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบ	✓		
ความรู้	- ประเมินจากการทดสอบกลางภาคและปลายภาค	✓		เนื่องจากเป็นวิชาเลือกเสรี ในกรณีที่มีนักศึกษาที่ไม่ได้เรียนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์มา จะเป็นปัญหาในการสอนเล็กน้อย เนื่องจากต้องปูพื้นฐานให้ในช่วงแรกๆ ของการเรียนการสอน <u>แนวทางการแก้ไข</u> : จัดให้มีการทดสอบความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
ทักษะทางปัญญา	- ประเมินจากการถามตอบในห้องเรียน หรือในช่วงของการทำปฏิบัติการ	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	- ประเมินจากการทำปฏิบัติการและการรายงานร่วมกันกับเพื่อน	✓		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาในการนำเสนอรายงานการปฏิบัติการหน้าชั้นเรียน	✓		

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

วิชานี้เป็นวิชาเลือกเสรี ดังนั้น ข้อเสนอการปรับปรุงวิธีการสอน คือ จัดให้มีการทดสอบความรู้พื้นฐานก่อนเรียน และเน้นให้มีการทำปฏิบัติการไปพร้อมๆ กับการบรรยาย เพื่อจะช่วยให้ นักศึกษาได้ เรียนรู้ อย่างเข้าใจจริงๆ

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- | | | |
|--|----|----|
| 1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน | 38 | คน |
| 2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา | 38 | คน |
| 3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) | 0 | คน |
| 4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) | | |

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	12	31.57
B+	18	47.36
B	8	21.05
C+	0	0
C	0	0
D+	0	0
D	0	0
ตก (F)	0	0
ตกเนื่องจากเวลาเรียนไม่พอ ไม่มีสิทธิสอบ (Fa)	0	0
ตกเนื่องจากขาดสอบ (Fe)	0	0
การวัดผลโครงการพิเศษหรือปริญญาโทยังไม่สิ้นสุด (Ip)	0	0
ไม่สมบูรณ์ (I)	0	0
พอใจ (S)	0	0
ไม่พอใจ (U)	0	0
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)	0	0
ยกเลิก/ ไม่ได้จ่ายเงิน	0	0
รวม	38	100

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<p>- ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา รวมทั้งได้จัดให้นักศึกษาทำแบบประเมินตนเองเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. คุณธรรม จริยธรรม <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา 2. ความรู้ <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาที่ไม่ได้เรียนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์มา จะเป็นปัญหาในการสอนเล็กน้อย ต้องปูพื้นฐานให้ในช่วงแรกๆ ของการเรียนการสอน 3. ทักษะทางปัญญา <ul style="list-style-type: none"> - ในส่วนของการทดสอบปฏิบัติ นักศึกษาไม่ค่อยมีความชำนาญในการใช้เครื่องมือที่ใช้ในการทดสอบ 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา
<p>- มีคณะกรรมการในหลักสูตรตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา จากคะแนนข้อสอบ หรืองานที่มอบหมายโดยระดมความคิดเห็นจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ประจำหลักสูตร</p>	<p>คณะกรรมการในหลักสูตร มีการพิจารณาให้ความคิดเห็น ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในภาคการศึกษาถัดไป</p>

หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

คะแนนประเมินการสอนจากนักศึกษาเท่ากับ 4.71

ข้อวิพากษ์จากนักศึกษาที่เป็นจุดแข็ง คือ อาจารย์สอนได้เข้าใจดีมาก

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
- มีการนำข้อมูลที่ได้จากการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน, การสังเกตจากพฤติกรรมของผู้เรียน, แบบประเมินการเรียนการสอน Online และข้อเสนอแนะผ่านระบบ LMS หรือ E-mail มาวางแผนเพื่อปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาในภาคการศึกษาถัดไป	- ได้ดำเนินการตามที่เสนอไว้ คือ ได้ปรับให้มีการเพิ่มบทปฏิบัติการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ัญชาติใหม่ๆ โดยให้นักศึกษาได้คิดค้นเอง

2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
- มีการจัดทำข้อสอบด้านพื้นฐานวิทยาศาสตร์เพื่อใช้ทดสอบก่อนเรียน - ปรับให้มีการเพิ่มบทปฏิบัติการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ัญชาติใหม่ๆ โดยให้นักศึกษาได้คิดค้นเอง	ก่อนเปิดภาคเรียน	ผู้สอน

รายชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้สอน

ลงชื่อ 

(ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์)

วันที่รายงาน 13 มกราคม 2561

ลงชื่อ

(อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรธนะ)

วันที่รับรายงาน 13 มกราคม 2561

**แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

ชื่อวิชา ผลิตภัณฑ์สุขภาพ รหัสรายวิชา FST 251 กลุ่มเรียน สาขาการจัดการภาครัฐ (13 คน)
ชื่ออาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 วันที่ประเมิน 15 ธันวาคม 2560

คำชี้แจง การประเมินเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษาประเมินตนเองเกี่ยวกับระดับความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม หลังจากเรียนวิชานี้แล้ว จึงขอความร่วมมือจากนักศึกษาในการประเมินตนเองตามความเป็นจริงโดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่เห็นว่าใกล้เคียงความจริงมากที่สุด ดังนี้

5 หมายถึง มีมากที่สุด	4 หมายถึง มีมาก	3 หมายถึง มีปานกลาง
2 หมายถึง มีน้อย	1 หมายถึง มีน้อยมาก	0 หมายถึง ไม่มี/ไม่สามารถตอบได้

1. รายการประเมิน

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม		
1.2 ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม ความเสียสละ ความซื่อสัตย์ สุจริต	4.00	0.00
2. ด้านความรู้		
2.2 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	4.00	0.00
3. ด้านทักษะทางปัญญา		
3.2 สามารถทำความเข้าใจถึงสาเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์โดยประยุกต์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาได้ (จุดขาว)	3.52	0.51
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		
4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	3.52	0.51
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
5.3 สามารถระบุเข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศได้	3.52	0.51

2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น

.....

**แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

ชื่อวิชา ผลิตภัณฑ์ธัญชาติ รหัสรายวิชา FST 251 กลุ่มเรียน สาขาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ (4 คน)
ชื่ออาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 วันที่ประเมิน 15 ธันวาคม 2560

คำชี้แจง การประเมินเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษาประเมินตนเองเกี่ยวกับระดับความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม หลังจากเรียนวิชานี้แล้ว จึงขอความร่วมมือจาก นักศึกษาในการประเมินตนเองตามความเป็นจริงโดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่เห็นว่าใกล้เคียงความจริงมากที่สุด ดังนี้

5 หมายถึง มีมากที่สุด	4 หมายถึง มีมาก	3 หมายถึง มีปานกลาง
2 หมายถึง มีน้อย	1 หมายถึง มีน้อยมาก	0 หมายถึง ไม่มี/ไม่สามารถตอบได้

1. รายการประเมิน

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม 1.2 ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม ความเสียสละ ความซื่อสัตย์ สุจริต	3.75	0.50
2. ด้านความรู้ 2.2 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	4.00	0.00
3. ด้านทักษะทางปัญญา 3.2 สามารถทำความเข้าใจถึงสาเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์โดยประยุกต์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาได้ (จุดขาว)	3.25	0.50
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	4.00	0.00
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.3 สามารถระบุเข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศได้	3.75	0.50

2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น

.....

**แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

ชื่อวิชา ผลิตภัณฑ์ธัญชาติ รหัสรายวิชา FST 251 กลุ่มเรียน สาขากรรม (21 คน)

ชื่ออาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 วันที่ประเมิน 15 ธันวาคม 2560

คำชี้แจง การประเมินเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาประเมินตนเองเกี่ยวกับระดับความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม หลังจากเรียนวิชานี้แล้ว จึงขอความร่วมมือจากนักศึกษาในการประเมินตนเองตามความเป็นจริงโดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่เห็นว่าใกล้เคียงความจริงมากที่สุด ดังนี้

5 หมายถึง มีมากที่สุด	4 หมายถึง มีมาก	3 หมายถึง มีปานกลาง
2 หมายถึง มีน้อย	1 หมายถึง มีน้อยมาก	0 หมายถึง ไม่มี/ไม่สามารถตอบได้

1. รายการประเมิน

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม 1.2 ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม ความเสียสละ ความซื่อสัตย์ สุจริต	4.00	0.00
2. ด้านความรู้ 2.2 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	4.00	0.00
3. ด้านทักษะทางปัญญา 3.2 สามารถทำความเข้าใจถึงสาเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์โดยประยุกต์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาได้ (จุดขาว)	3.52	0.51
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	3.52	0.51
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.3 สามารถระบุเข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจาก	3.52	0.51

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน
แหล่งข้อมูลสารสนเทศได้		

2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น

.....

.....

หมายเหตุ ข้อคำถามในแต่ละมาตรฐานผลการเรียนรู้เป็นไปตามการกระจายความ
 รับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 ของแต่ละรายวิชาในหลักสูตร