

### แบบรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
คณะ : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

#### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.วอ.443 บรรจุภัณฑ์อาหาร (FST443 Food Packaging)

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง  
และอาจารย์ผู้สอน

3.2 กลุ่มเรียน วิทย-อาหาร/57

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

ภาคการศึกษาที่ 1/2560

5. สถานที่เรียน

ห้อง แปรรูป 2 อาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์  
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผน การสอนหากมีความ แตกต่างกัน 25%	แนวทางชดเชย (กรณีสอน แตกต่างกัน 25%)
บทปฏิบัติการที่ 1 สํารวจ บรจุภัณฑ์ที่ ใช้ในท้องถิ่นที่ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น (บูรณาการกับศิลปวัฒนธรรม)	3	3		
บทที่ 1 บทนำ - ประวัติและความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - บทบาทหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ - บทสรุป	2	2		
บทที่ 2 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ - ประเภทของบรรจุภัณฑ์ - แนวโน้มของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - วิทยาการที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์	2	2		
บทปฏิบัติการที่ 2 การแบ่งการแบ่งประเภท ของบรรจุภัณฑ์ตามจุดมุ่งหมายที่ใช้	3	3		
บทที่ 3 บรรจุภัณฑ์กระดาษและการทดสอบ บรรจุภัณฑ์กระดาษ - ประวัติและพัฒนาของบรรจุภัณฑ์กระดาษ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์กระดาษ - กระบวนการผลิตกระดาษ - คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์กระดาษ - ประเภทของบรรจุภัณฑ์กระดาษ - การทดสอบกระดาษและ บรรจุภัณฑ์ กระดาษ	4			
บทปฏิบัติการที่ 3 การทดสอบการต้านแรงกด ตามแนวตั้งบรรจุภัณฑ์กระดาษลูกฟูก	3			
บทปฏิบัติการที่ 4 การทดสอบการต้านแรงกด ของลอนลูกฟูก	3			
บทที่ 4 บรรจุภัณฑ์แก้วและ การทดสอบ บรรจุภัณฑ์แก้ว - ประวัติและพัฒนาของบรรจุภัณฑ์แก้ว - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์แก้ว	2			

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผน การสอนหากมีความ แตกต่างเกิน 25%	แนวทางชดเชย (กรณีสอน แตกต่างกัน 25%)
- กระบวนการผลิตบรรจุภัณฑ์แก้ว - คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์แก้ว - ประเภทของบรรจุภัณฑ์แก้ว - การทดสอบบรรจุภัณฑ์แก้ว				
<u>บทปฏิบัติการที่ 5</u> การทดสอบคุณสมบัติบรรจุ ภัณฑ์แก้ว	3	3		
<u>บทที่ 5</u> บรรจุภัณฑ์พลาสติกและการทดสอบ บรรจุภัณฑ์พลาสติก - ประวัติและพัฒนาของบรรจุภัณฑ์พลาสติก - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์พลาสติก	2	2		
<u>บทปฏิบัติการที่ 6</u> การทดสอบประเภทของ ฟิล์มพลาสติกจากการลนไฟ	3	3		
<u>บทที่ 5</u> บรรจุภัณฑ์พลาสติกและการทดสอบ บรรจุภัณฑ์พลาสติก (ต่อ) - กระบวนการผลิตบรรจุภัณฑ์พลาสติก - คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์พลาสติก - ประเภทของบรรจุภัณฑ์พลาสติก - การทดสอบบรรจุภัณฑ์พลาสติก	2	2		
<u>บทปฏิบัติการที่ 7</u> การทดสอบการต้านแรงดึง ของพลาสติก	3	3		
<u>บทที่ 6</u> บรรจุภัณฑ์โลหะและการทดสอบบรรจุ ภัณฑ์โลหะ - ประวัติและพัฒนาของบรรจุภัณฑ์โลหะ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์โลหะ	2	2		
<u>บทปฏิบัติการที่ 8</u> การทดสอบการต้านแรงดัน ทะลุของพลาสติก	3	3		
<u>บทที่ 6</u> บรรจุภัณฑ์โลหะและการทดสอบบรรจุ ภัณฑ์โลหะ (ต่อ) - คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์โลหะ - ประเภทของบรรจุภัณฑ์โลหะ (บูรณาการ งานวิจัยข่าวต้มมัดบรรจุถุงรีไซเคิลเป็น กรณีศึกษาในแนวคิดจากกระบวนการวิจัย) - การทดสอบบรรจุภัณฑ์โลหะ	2	2		
<u>บทปฏิบัติการที่ 9</u> การทดสอบความต้านทาน ของตะเข็บถุงพลาสติก	3	3		
<u>บทปฏิบัติการที่ 10</u> การทดสอบการต้านแรงดึง ของบรรจุภัณฑ์ซองอะลูมิเนียม	3	3		

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผน การสอนหากมีความ แตกต่างกัน 25%	แนวทางชดเชย (กรณีสอน แตกต่างกัน 25%)
<b>บทที่ 7</b> ระบบการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร - ประเภทของเครื่องจักรบรรจุภัณฑ์ - การเลือกเครื่องจักรบรรจุภัณฑ์	2	2		
<b>บทปฏิบัติการที่ 11</b> การทดสอบความแข็งแรง ของรอยผนึกซองอะลูมิเนียม	3	3		
<b>บทที่ 7</b> ระบบการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร (ต่อ) - ระบบการบรรจุ - เครื่องจักรบรรจุภัณฑ์	4	4		
<b>บทปฏิบัติการที่ 12</b> การสำรวจบรรจุภัณฑ์ โลหะอ่อนตัวในท้องตลาด	3	3		
<b>บทที่ 8</b> การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบกราฟิกบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม (บูรณาการกับการบริการวิชาการ)	4	4		
<b>บทปฏิบัติการที่ 13</b> การออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาหาร ตอนที่ 1 การออกแบบโครงสร้างบรรจุ ภัณฑ์อาหาร	3	3		
<b>บทปฏิบัติการที่ 13</b> การออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาหาร ตอนที่ 2 การออกแบบกราฟิกบรรจุ ภัณฑ์อาหาร	3	3		
<b>บทที่ 9</b> มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ บรรจุภัณฑ์ มาตรฐานบรรจุภัณฑ์	2	2		
<b>บทปฏิบัติการที่ 13</b> การออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาหาร ตอนที่ 3 การจัดทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์ อาหาร (บูรณาการกับการบริการวิชาการใน การออกแบบบรรจุภัณฑ์)	3	3		

2. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม (สัดส่วนของการประเมินผล 10%)	- สอนการมีวินัยและการมีคุณธรรม จริยธรรม จากตรงเวลาในการ เข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับ มอบหมาย การร่วมกิจกรรมในชั้น เรียน สังเกตพฤติกรรมการยอมรับ ฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น เรียนในการนำเสนองานและการ อภิปรายผล และพฤติกรรมทุจริตใน การสอบ	✓		
ความรู้ (สัดส่วนของการประเมินผล 50%)	- บรรยายด้วยสื่อการสอน - การทำปฏิบัติการ - การทำรายงานการค้นคว้าเพิ่มเติม - การมอบหมายงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียนทั้งรายกลุ่มและ รายบุคคล	✓		
ทักษะทางปัญญา (สัดส่วนของการประเมินผล 10%)	- การมอบหมายงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียนทั้งรายกลุ่มและ รายบุคคล - การอภิปรายในชั้นเรียน - การทำรายงานบทปฏิบัติการ - สังเกตจากพฤติกรรมทักษะใน บทปฏิบัติการ	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ (สัดส่วนของการประเมินผล 15%)	- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาส ให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ช่วยกัน เรียนรู้ทั้งการตั้งการค้นคว้าเพิ่มเติม และบทปฏิบัติการ	✓		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ (สัดส่วนของการประเมินผล 15%)	- มอบหมายงานค้นคว้าเพิ่มเติมและ สืบค้นข้อมูลประกอบการรายงานบท ปฏิบัติการ - มอบหมายงานการสืบค้นข้อมูล สารสนเทศและนำเสนอหน้าชั้นเรียน เป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม	✓		ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม : ควรเพิ่ม ทักษะการพูดโดยให้มีการนำเสนอ หน้าชั้นเรียน และสืบค้นข้อมูล สารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรม บรรจุกฎเพื่อให้อุดคล้องกับ นโยบายไทยแลนด์ 4.0

### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน 12 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 12 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) - คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	3	25
B+	6	50
B	3	25
C+	-	-
C	-	-
D+	-	-
D	-	-
ตก (F)	-	-
ไม่สมบูรณ์ (I)	-	-
พอใจ (S)	-	-
ไม่พอใจ (U)	-	-
ขอลอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)	-	-

#### 5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 6. การทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
1. การทวนสอบโดยอาจารย์ผู้สอน ทวนสอบตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชาตาม มคอ.3 ที่ระบุไว้ โดย <ul style="list-style-type: none"> <li>- สังเกตจากพฤติกรรมการเรียนหรือกิจกรรมในชั้นเรียนของผู้เรียน</li> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- ประเมินจากงานที่มอบหมายงานและรายงานของ</li> </ul>	ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน มีดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>คุณธรรม จริยธรรม</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากนักศึกษาอยู่ในระดับ มาก ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>4.08 \pm 0.67</math> ถึง <math>4.25 \pm 0.45</math> คะแนน</li> </ul> </li> <li>2. <b>ความรู้</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา ผลการ</li> </ul> </li> </ol>

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<p>นักศึกษา</p> <p>- ประเมินจากผลการเรียน</p> <p>2. การทวนสอบโดยนักศึกษาผู้เรียน จำนวน 12 คน</p> <p>ทวนสอบตนเองโดยใช้แบบทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 5 ด้าน</p>	<p>ทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากนักศึกษาอยู่ในระดับ มาก ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>4.00 \pm 0.74</math> ถึง <math>4.17 \pm 0.58</math> คะแนน</p> <p><b>3. ทักษะทางปัญญา</b></p> <p>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากนักศึกษาอยู่ในระดับ มาก ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>4.08 \pm 0.67</math> ถึง <math>4.25 \pm 0.62</math> คะแนน</p> <p><b>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b></p> <p>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากนักศึกษาอยู่ในระดับ มาก ถึง มากที่สุด ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>4.33 \pm 0.65</math> ถึง <math>4.50 \pm 0.67</math> คะแนน</p> <p><b>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b></p> <p>- จากการสังเกตพฤติกรรมการนำเสนอหน้าชั้นเรียนหรือ การอภิปรายในชั้นเรียน นักศึกษาไม่กล้าแสดงความคิดเห็น ยังมีทักษะในการการพูดนำเสนอเพื่อให้ผู้อื่นเข้าใจ ความกล้าแสดงออก กล้าแสดงความคิดเห็นน้อย จึงควรจัดกิจกรรมเพื่อเพิ่มทักษะการพูดเพื่อนำเสนองานเป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา</p> <p><u>ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</u> : ควรเพิ่มทักษะการพูดโดยให้มีการนำเสนอหน้าชั้นเรียน และสืบค้นข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0</p> <p>- ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากนักศึกษาอยู่ในระดับ ปานกลาง ถึง มาก ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>3.83 \pm 0.72</math> ถึง <math>4.33 \pm 0.78</math> คะแนน</p>

#### หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

##### ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

##### 1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

ผลการประเมินผู้สอนโดยนักศึกษา เฉลี่ย 4.56 คะแนน

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

### หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

#### 1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
- ตั้งคำถามที่สามารถเชื่อมโยงกับรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และให้นักศึกษาวิเคราะห์เหตุผลประกอบ	- ได้ตั้งคำถามประกอบการสอนในแต่ละหัวข้อซึ่งเชื่อมโยงกับรายวิชาต่างๆ เช่น การแปรรูปอาหาร เช่น เรื่องระบบการบรรจุอาหาร ให้นักศึกษาวิเคราะห์กระบวนการผลิตน้ำผลไม้แบบสเตอร์ไลเซชันตั้งแต่รับวัตถุดิบจนขนส่ง โดยเชื่อมโยงวิชาการแปรรูปอาหารกับระบบการบรรจุในรายวิชาบรรจุภัณฑ์อาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ยังเชื่อมโยงกับวิชาอื่น เช่น เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร กฎหมายอาหาร เป็นต้น

#### 2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
- เพิ่มทักษะการพูดโดยให้มีการนำเสนอหน้าชั้นเรียน และสืบค้นข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0	ภาคการศึกษาถัดไป ที่จัดให้มีการเรียนการสอน	ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง

#### ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้สอน

ประธานหลักสูตร

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง)

(อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรณนะ)

วันที่รายงาน 3 มกราคม 2561

วันที่รายงาน 3 มกราคม 2561



## ผลประเมินการสอบออนไลน์ ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรตรง

13/1/2561

ระบบประเมินการสอบ Online :: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



รายชื่อผลสอบการประเมินการสอบออนไลน์ระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีการศึกษา 2560

นางสาวปิ่นน พงษ์นิกรกุล ศึกษานิเทศก์ วิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



- มีนักศึกษาทำการตอบแบบสอบถามนี้เป็นจำนวน **12 คน** **กัลกัญญาละเอียด**

การประเมินการประเมินการสอบออนไลน์ **MSB**

ส่วนที่ 1 ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผลการสอบ	การปฏิบัติตาม (%)	ผลการปฏิบัติ
1. มีการแยกแบบการสอบแยกต่างหากโดยหาส่วนหัวของข้อสอบ ในระยะเวลาเริ่มแรกของการเรียนการสอน หรือก่อนเริ่มใช้โมดูลศึกษา ได้รวมเกี่ยวกับกิจกรรมการเรียน และการประเมินผล	100.00	P
2. มีเอกสารประกอบการสอนหรือเอกสารอื่น ๆ เช่น การฝึกตัวอย่างหรือแบบฝึกหัดที่ชัดเจน	100.00	P
3. มีการเก็บคะแนนระหว่างภาคเรียน เช่น ทดสอบย่อย แบบฝึกหัด หรือแบบทดสอบรายวิชา	100.00	P
4. มีการตรวจผลสอบปฏิบัติที่งาน เช่น แบบฝึกหัด รายงาน หรือแบบทดสอบย่อยแล้วแจ้งผลให้นักเรียน	100.00	P
5. มีการแจ้งคะแนนเป็นเป็นระยะๆ หรือแจ้ง คะแนนปลายภาค	91.67	P

**หมายเหตุ :** P = Pass ( 50.00-100.00% ) F = Fail ( 49.00-0.00% )

ส่วนที่ 2 ตารางสถิติของนักศึกษาส่วนคุณภาพและประสิทธิภาพการสอน	ระดับความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	S.D.	ผลการปฏิบัติ
1. ผู้สอนตรงต่อเวลาในการสอนตามตารางสอน (จึงอย่าง เช่น เข้าสอนตรงเวลา ไม่ขาดสอน)	4.58	0.51	ดีมาก
2. ผู้สอนแสดงท่าทีสุภาพ อารมณ์ดีหรืออารมณ์ดีขณะสอน หรือเป็นแบบอย่างในการสอน เช่น การยกย่อง บุคลิกภาพ การวางตัว	4.50	0.52	ดี
3. ผู้สอนสอนตรงตามเนื้อหาที่กำหนดไว้ โดยแยกการสอน (จึงอย่าง สอนภาคตรวจสอบ ฝึกจาก มคอ.3 หรือ แผนการสอนที่อาจารย์ออกใบมีปลายภาค)	4.58	0.51	ดีมาก
4. ผู้สอนมีความสามารถส่งผลการสื่อสาร เช่น ใช้สื่อการสอนประกอบการสื่อสาร ใช้ภาษาที่ตรงตามภาษาวิชาการ สอนสนุกชวนผู้เรียน สนุกปราชญ์ ชื่นชม เข้าใจง่าย	4.50	0.52	ดี
5. ผู้สอนเปิด โอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน	4.58	0.51	ดีมาก
6. ผู้สอนยอมรับฟังความคิดเห็นและข้อวิจารณ์ของนักศึกษาของสอนเปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม แสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน	4.58	0.51	ดีมาก
7. ผู้สอนยอมรับและมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน	4.58	0.51	ดีมาก
8. ผู้สอนมีการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่เรียนหรือสาระอื่น ๆ ให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการเรียน ฝึกคิด ฝึกวิเคราะห์ สนุกเรียนและสนุกสนานของ	4.50	0.52	ดี
9. ผู้สอนมีความเชี่ยวชาญในวิชาชีพสอน	4.58	0.51	ดีมาก
10. ผู้สอนมีการประเมินผลการทำงานและสอดคล้องกับการเรียนการสอน	4.58	0.51	ดีมาก
ระดับคะแนนเฉลี่ยทั้งหมด	4.58	0.51	ดีมาก

**หมายเหตุ :** ดีมาก ( 4.51-5.00 ) ดี ( 3.51-4.50 ) ปานกลาง ( 2.51-3.50 ) การปรับปรุง ( 1.51-2.50 ) ต้องปรับปรุง ( 0.00-1.50 )

แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้  
หลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร/57

ชื่อวิชา บรรจุภัณฑ์อาหาร รหัสรายวิชา FST443  
ชื่ออาจารย์ผู้สอน ผศ. ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง  
ภาคการศึกษาที่ .....1..... ปีการศึกษา ...2560..... วันที่ประเมิน .....11 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
<b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>		
1.1 มีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.25	0.45
1.2 ตระหนักในคุณค่า คุณธรรม จริยธรรม ความเสียสละ ความซื่อสัตย์ สุจริต	4.08	0.67
1.3 มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	4.17	0.58
<b>2. ด้านความรู้</b>		
2.1 มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ ทฤษฎี ข้อเท็จจริงและความเชื่อมโยงของเรื่องที่ศึกษอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยา ทางอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาลและการทำวิจัย	4.00	0.74
2.4 มีความรู้ความเข้าใจความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชารวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้	4.17	0.58
<b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b>		
3.1 สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย แล้วนำข้อสรุปมาใช้แก้ไขปัญหาหรือใช้ในงานอื่นๆ ได้	4.08	0.67
3.2 สามารถทำความเข้าใจถึงสาเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์โดยประยุกต์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาได้	4.17	0.58

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
3.3 สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจ ในกลุ่มเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการวิจัย ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ ได้แก่การดูแลจัดการ การผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวิเคราะห์อาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพ การวิจัย และงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง	4.08	0.67
3.4 มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝนตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา	4.25	0.62
<b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>		
4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	4.42	0.51
4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.50	0.67
4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ความรับผิดชอบ	4.42	0.51
4.4 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	4.33	0.65
<b>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>		
5.1 สามารถใช้ข้อมูลตัวเลขทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้แก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	3.83	0.94
5.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพสามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.83	0.72
5.3 สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ	4.08	0.67
5.5 สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการกับข้อมูลต่างๆ อย่างเหมาะสม	4.00	0.74
5.6 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.00	0.74
5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและและใช้ภาษาอังกฤษในระดับที่ใช้งานได้อย่างเหมาะสม	4.33	0.78

**2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น**

.....ไม่มี.....  
 .....