

แบบรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
คณะ : เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.วอ.451 การประกันคุณภาพอาหาร (FST451 Food Quality Assurance)

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

กอ.วอ.251 กฎหมาย มาตรฐานอาหารและการจัดการความปลอดภัยอาหาร

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

รองศาสตราจารย์ ดร. คงศักดิ์ ศรีแก้ว (ผู้รับผิดชอบรายวิชา)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เกตุการ ดาจันทร์หา

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา 1/2560

5. สถานที่เรียน

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่ การสอนจริง ต่างจากแผน การสอนเกิน 25%	แนวทาง ชดเชย (กรณีสอน แตกต่างกัน 25%)
หลักการควบคุมและการประกันคุณภาพ อาหาร - ความหมายของคุณภาพ	8	8		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความเหมือนและแตกต่างของการควบคุมคุณภาพ และการประกันคุณภาพ รวมถึงการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร</li> <li>- แผนคุณภาพ (quality plan)</li> <li>- การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ</li> <li>- การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต</li> <li>- การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้าย</li> </ul>				
<p>คุณลักษณะและการตรวจวัดคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร (ด้านกายภาพ)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คุณลักษณะทางกายภาพและการตรวจวัด</li> <li>- ความสัมพันธ์ของคุณลักษณะด้านกายภาพและประสาทสัมผัส</li> </ul>	12	12		
<p>คุณลักษณะและการตรวจวัดคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร (ด้านเคมี และ จุลินทรีย์)</p> <p>-คุณลักษณะและการประยุกต์ใช้การตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีและจุลินทรีย์ในการควบคุมคุณภาพอาหาร</p>	8	8		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ระบบการประกันคุณภาพอาหารที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร</li> <li>- โซ่อุปทานอาหาร และการจัดการประกันคุณภาพอาหารตลอดโซ่อุปทาน</li> </ul>	4	4		
-ISO 9000	4	4		
-ISO 22000	4	4		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ระบบคุณภาพและความปลอดภัยอื่นๆ เช่น Global GAP, BRC, IFS ฯลฯ</li> </ul>	4	4		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของการใช้สถิติเพื่อการ</li> </ul>	4	4		

ควบคุมคุณภาพ - แผนการสุ่มตัวอย่าง				
- 7 QC tools - 7 New QC tools - Control charts - Process capability studies - Measurement system analysis	12	12		

2. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้า มี) พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	การมอบหมายงาน การจัดทำรายงาน	/		
ความรู้	บรรยายและฝึกปฏิบัติ กรณีศึกษา PowerPoint การ มอบหมายงาน ศึกษา ค้นคว้าจากแหล่งข้อมูล ต่าง ๆ การจัดทำ รายงาน	/		
ทักษะทางปัญญา	บรรยายและฝึกปฏิบัติ กรณีศึกษา PowerPoint การ มอบหมายงาน ศึกษา ค้นคว้าจากแหล่งข้อมูล ต่าง ๆ การจัดทำ รายงาน	/		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้า มี) พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	การมอบหมายงาน ศึกษาค้นคว้าจาก แหล่งข้อมูลต่าง ๆ การจัดทำรายงาน	/		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	การมอบหมายงาน ศึกษาค้นคว้าจาก แหล่งข้อมูลต่าง ๆ การ จัดทำรายงาน	/		ขาดทักษะการวิเคราะห์และ การสื่อสารโดยเฉพาะการ สื่อสารด้วยการเขียน เรียบเรียง ให้เป็นระบบ และได้ใจความ

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- |  |    |    |
|--|----|----|
| 1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน                | 23 | คน |
| 2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา | 23 | คน |
| 3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)                       | 0  | คน |
| 4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)                 |    |    |

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	1	4.347
B+	0	0
B	1	4.347
C+	8	34.78
C	3	13.34
D+	5	21.73
D	5	21.73
ตก (F)		
ไม่สมบูรณ์ (I)		
พอใจ (S)		
ไม่พอใจ (U)		

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)		

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี) (ระบุ)

6. การทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<p>-ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในแต่ละมาตรฐานการเรียนรู้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาโดยการพิจารณาจากที่ประชุมของอาจารย์ประจำหลักสูตร – นำผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ที่ผู้สอนประเมินตนเองเข้ารับการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรเพื่อประเมินวิธีการประเมินผลการเรียนของนักศึกษา ตลอดจนผลสัมฤทธิ์ของมาตรฐานการเรียนรู้แต่ละด้าน เพื่อหาแนวทางการพัฒนานักศึกษา</p>	<p>-มีการสำรวจและประเมินผลโดยนักศึกษาประเมินตนเอง พบว่านักศึกษาประเมินตนเองว่ามีผลการเรียนรู้เฉลี่ยในแต่ละข้อดังนี้</p> <p>1.1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (4.23 ± 0.28)</p> <p>1.3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม (3.87±0.75)</p> <p>1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (4.28±0.79)</p> <p>2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวาง และเปนระบบ (4.11±0.53)</p> <p>2.3 มีความรู้ความกาวหนาทางวิชาการในสาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาและการต่อยอดฯ (3.97±0.76)</p> <p>2.4 รุกฏระเบียบ ขอกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป (4.53±0.37)</p> <p>3.2 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริงทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่ง ข้อมูลที่หลากหลายและไขข้อสรุปที่ใดในการแก้ไขปัญหา (3.72±0.64)</p> <p>3.3 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนว</p>

	<p>ทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น</p> <p>(4.13±0.67)</p> <p>4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (3.54±0.77)</p> <p>4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.25±0.84)</p> <p>4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ความรับผิดชอบ (3.59±0.49)</p> <p>5.3 สามารถระบุ เขาถึง และคัดเลือกแหล่งขอมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จากแหล่ง ขอมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ (3.31±0.52)</p> <p>5.6 ) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (3.57±0.31)</p> <p>5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและเหมาะสม (3.86±0.45)</p> <p>-ผลการประเมินจากการมอบหมายงาน การทำรายงาน นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามที่คาดหวัง</p> <p>-ผลการจากการสังเกตพฤติกรรม นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ตามที่คาดหวังในระดับหนึ่ง มีนักศึกษาบางกลุ่มที่อาจไม่ตั้งใจเรียน</p>
--	---

#### หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

##### ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

-ผลการประเมินจากระบบออนไลน์พบว่านักศึกษาประเมินอาจารย์โดยรวมในระดับดี ไม่มีข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพิ่มเติม

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1 -

#### หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

##### 1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
<ul style="list-style-type: none"><li>- ปรับปรุงรายวิชาทุกครั้งที่มีการทบทวนหลักสูตร หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ดังกล่าวข้างต้น</li><li>- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ</li><li>- มีการทำวิจัยในชั้นเรียนเพื่อหารูปแบบการเรียนการสอนที่เหมาะสมและปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-มีการดำเนินการตามแผนการปรับปรุง โดยในปีที่ผ่านมายังไม่ครบรอบการปรับปรุงหลักสูตร</li><li>-สลับหัวข้อบางหัวข้อกับอาจารย์ผู้สอนร่วม</li><li>-มีการจัดทำกรวิจัยในชั้นเรียน โดยยกตัวอย่างการสอนในหัวข้อสถิติเพื่อการควบคุมคุณภาพ</li></ul>

##### 2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
การยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์หรือสภาพจริงในอุตสาหกรรมอาหาร	1 ภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้สอน

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์ ดร. คงศักดิ์ ศรีแก้ว)

วันที่รายงาน.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(.....)

วันที่รับรายงาน.....