รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
คณะ : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.วอ.143 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (FST143 Bakery Product)

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ pimchanok5512@gmail.com 081-9717679

อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

ภาคการศึกษาที่ 1 /60 นักศึกษา คณิตศาสตร์ (อ-ท)/57

5. สถานที่เรียน

IT 201

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผน การสอนหากมีความ แตกต่างเกิน 25%	แนวทางชดเชย (กรณี สอนแตกต่างเกิน 25%)
บทที่ 1 บทนำ พบปะนักศึกษา				
บทที่ 2 อุปกรณ์เครื่องมือที่จำเป็น ในการทำขนมอบ	5	5		
บทที่ 3 การคำนวณเกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	5	5		
บทที่ 4 วัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ ขนมอบ	10	10		

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน 25%	แนวทางชดเชย (กรณีสอนแตกต่างเกิน 25%)
บทปฏิบัติการที่ 1	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 2	5	5		
บทที่ 5 ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์(ขนมปัง)	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 3	5	5		
บทที่ 6 ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ขึ้นฟูด้วยสารเคมี (เค้ก คุกกี้)	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 4	5	5		
บทที่ 7 ผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ	5	5		
บทที่ 8 คุณภาพและและ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมอบ	5	5		
บทที่ 9 นวัตกรรมการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 5	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 6	5	5		

2. ประสิทธิผลของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม 1.3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	การส่งงานตามกำหนด กิจกรรมกลุ่มและการทำรายงาน การเข้าเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	✓		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ความรู้ .1 มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ ทฤษฎี ข้อเท็จจริง และความเชื่อมโยงของผลิตภัณฑ์ขนมอบอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ 2.4 มีความรู้ความเข้าใจความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชารวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้	ประเมินด้วยการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา - ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน -ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล	✓		
ทักษะทางปัญญา 3.3 สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ	- จัดการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรง เช่น ฝึกปฏิบัติการทดลองทำผลิตภัณฑ์	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	การส่งงานตามกำหนด กิจกรรมกลุ่มและการทำรายงาน การเข้าเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	✓		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.3 สามารถระบุ เข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศได้	การนำเสนอรายงานบทปฏิบัติการ	✓		นักศึกษาเลือกใช้และวิเคราะห์ข้อมูลทางวิชาการเพื่อใช้เป็นแหล่งอ้างอิงสำหรับการนำเสนอหรือจัดทำรายงานไม่ครอบคลุม ไม่ถูกต้อง <u>แนวทางแก้ไข</u> : ควรเพิ่มทักษะการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องผลิตภัณฑ์ขนมอบ

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. **จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน** 7 **คน**
2. **จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา** 7 **คน**
3. **จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)** 0 **คน**

4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	2	28.6
B+		
B	4	57.1
C+	1	14.3
C		
D+		
D		
ตก (F)		
ตกเนื่องจากเวลาเรียนไม่พอ ไม่มีสิทธิสอบ (Fa)		
ตกเนื่องจากขาดสอบ (Fe)		
การวัดผลโครงงานพิเศษหรือปริญญานิพนธ์ยังไม่สิ้นสุด (Ip)		
ไม่สมบูรณ์ (I)		
พอใจ (S)		
ไม่พอใจ (U)		
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)		

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
- สังเกตพฤติกรรม การโต้ตอบสื่อสาร การปฏิบัติการทดลองทำผลิตภัณฑ์ระหว่างเรียนชั่วโมงทฤษฎีและชั่วโมงปฏิบัติการของผู้เรียน - การสนทนาซักถามระหวางผูสอนและผูเรียน - ประเมินจากผลการสอบ	1. คุณธรรม จริยธรรม - เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา 2. ความรู้ - เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา 3. ทักษะทางปัญญา - เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ - เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนา 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ - : ควรเพิ่มทักษะการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องผลิตภัณฑ์ขนมอบ

หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แนบเอกสาร)

คะแนนประเมินการสอนจากนักศึกษาเท่ากับ 4.30 คะแนน

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
ปรับปรุงกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนโดยเพิ่มทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลหรืองานวิจัยที่ทันสมัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบ	กำหนดให้มีใบงานที่มอบหมายโดยการสืบค้นข้อมูลผลิตภัณฑ์ขนมอบเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งข้าว

2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
: ควรเพิ่มทักษะการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ขนมอบเพื่อสุขภาพ	ภาคการศึกษาที่ 2 / ปการศึกษา 2560	ผู้สอน

รายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้สอน

ลงชื่อ.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์)
วันที่รายงาน 5 มกราคม 2561

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....
(อาจารย์ ดร. คำรบ สมะวรรธนะ)
วันที่รับรายงาน 8 มกราคม 2561

แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
หลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ชื่อวิชา ผลิตภัณฑ์ขนมอบ รหัสรายวิชา .FST143 คณิตศาสตร์ (อ-ท)/57
ชื่ออาจารย์ผู้สอน ผศ. พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์
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 1.3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	3.86	0.66
2. ด้านความรู้ 2.1 มีความรูหลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กันในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหารอยางกวางขวางและเป็นระบบ	4.00	0.55
2.3 มีความรูความก่าวหน่าทางวิชาการในสาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข่อง กับการแกไขปญหาและการตอยอดองคความรู	3.86	0.66
3. ด้านทักษะทางปัญญา 3.1 สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ	3.86	0.36
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	4.14	0.66
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ 5.1 สามารถระบุ เข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศได้	3.51	0.57

2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น

.....
.....
.....
.....

รายงานผลการประเมินการสอนอาจารย์คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ภาคเรียนที่ 1/2560

อาจารย์ผู้สอน ผศ.พิมพ์ชนก พริกบญจันทร์ ชื่อวิชา ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

- มีนักศึกษาทำการตอบแบบสอบถามนี้เป็นจำนวน 39 คน คลิ๊กดูรายละเอียด

ดูรายงานผลการประเมินวิเคราะห์ตามเกรดนักศึกษา NEW!

ส่วนที่ 1 ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการสอน	การปฏิบัติ (%)	ผลการปฏิบัติ
1. มีการแจกแนวการสอนที่กำหนดเนื้อหาล่วงหน้าอย่างชัดเจน ในระยะเริ่มแรกของการเรียนการสอน พร้อมทั้งแจ้งให้นักศึกษาได้ทราบเกี่ยวกับกิจกรรมการเรียน และการประเมินผล	100.00	P
2. มีเอกสารประกอบการสอนหรือเอกสารอื่น ๆ เช่น กรณีตัวอย่างหรือแบบฝึกหัดเพิ่มเติม	100.00	P
3. มีการเก็บคะแนนระหว่างภาคเรียน เช่น ทดสอบย่อย แบบฝึกหัด หรือมอบหมายงานให้ทำ	97.44	P
4. มีการตรวจผลการปฏิบัติงาน เช่น แบบฝึกหัด รายงาน หรือแบบทดสอบย่อยแล้วแจ้งผลให้ทราบ	100.00	P
5. มีการแจ้งคะแนนเก็บเป็นระยะๆ หรือแจ้ง ก่อนสอบปลายภาค	100.00	P

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

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นของนักศึกษาด้านคุณภาพและประสิทธิภาพการสอน	ระดับความคิดเห็น		
	$\overline{X}$	S.D.	ผลการปฏิบัติ
1. ผู้สอนตรงต่อเวลาในการสอนตามตารางสอน (ตัวอย่าง เช่น เข้าสอนตรงเวลา ไม่ขาดสอน)	4.31	0.66	ดี
2. ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรมขณะสอน หรือเป็นแบบอย่างในการสอน เช่น การแต่งกาย บุคลิกภาพ การวางตัว	4.18	0.76	ดี
3. ผู้สอนสอนตรงตามเนื้อหาที่กำหนดไว้ในแผนการสอน (ตัวอย่าง สามารถตรวจสอบได้จาก มคอ.3 หรือ แผนการสอนที่อาจารย์แจกในสัปดาห์แรก)	4.31	0.69	ดี
4. ผู้สอนมีความสามารถด้านการสื่อสาร เช่น ใช้สื่อการสอนประกอบการสื่อสาร ใช้ภาษาสื่อความหมายชัดเจน สอนสนุกชวนติดตาม สรุปประเด็นชัดเจน เข้าใจง่าย	4.15	0.71	ดี
5. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน	4.44	0.64	ดี
6. ผู้สอนยอมรับฟังความคิดเห็นและข้อวิจารณ์ของนักศึกษาตลอดจนเปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม แสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน	4.33	0.62	ดี
7. ผู้สอนยอมรับและมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน	4.26	0.68	ดี
8. ผู้สอนมีการสร้างบรรยากาศในชั้นเรียนเพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการเรียน รู้จักคิด รู้จักวิเคราะห์ แก้ปัญหาและศึกษาด้วยตนเอง	4.18	0.68	ดี
9. ผู้สอนมีความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน	4.41	0.68	ดี
10. ผู้สอนมีการประเมินผลการเรียนตามสภาพจริง และสอดคล้องกับการเรียนการสอน	4.33	0.70	ดี
ระดับคะแนนเฉลี่ยทั้งหมด	4.29	0.68	ดี

หมายเหตุ : ดีมาก (4.51-5.00) ดี (3.51-4.50) ปานกลาง (2.51-3.50) ควร