

## รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.วอ.144 อาหารสมุนไพร

## 2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

## 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

## 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	เกตุการ ดาจันทา E-mail : <a href="mailto:dkatekan@hotmail.com">dkatekan@hotmail.com</a> Tel. 086-179 7207

## 3.2 กลุ่มเรียน การตลาด/57, ปกครองท้องถิ่น/57, จัดการภาครัฐ/58, ทรัพย์-มนุษย์/57

## 4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

ภาคการศึกษาที่ 1/2560

## 5. สถานที่เรียน

ห้อง IT603

## หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

## 1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจากแผน การสอนหากมีความแตกต่างกัน 25%
- รายละเอียดรายวิชา (มคอ.3) - แนะนำวิธีการ download เอกสาร ประกอบการสอนในระบบการสอน	5	4	
สารสำคัญในอาหารที่มีสรรพคุณทางยา	10	10	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจากแผน การสอนหากมีความแตกต่างกัน 25%
ผักสมุนไพร	5	5	
ผลไม้สมุนไพร	5	5	
เครื่องเทศสมุนไพร	5	5	
การผลิตอาหารสมุนไพร - น้ำสมุนไพร - เครื่องดื่มสมุนไพรพาสเจอร์ไรส์ - เครื่องดื่มสมุนไพรสเตอริไรซ์	10	10	
การผลิตอาหารสมุนไพร: - ชาสมุนไพร - ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสมุนไพร	15	15	
อาหารกับการรักษาโรค : - อาหารฟังก์ชัน - อาหารป้องกันโรคมะเร็ง	15	15	
อาหารกับการรักษาโรค : - อาหารป้องกันโรคเบาหวาน - อาหารป้องกันโรคคอเลสเตอรอล - อาหารป้องกันโรคความดันโลหิตสูงและโรค หลอดเลือด	15	15	

#### ภาคปฏิบัติการ

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจากแผน การสอนหากมีความแตกต่างกัน 25%
บทนำ แนะนำห้องปฏิบัติการ การเตรียมความพร้อมในการทำปฏิบัติการ	3	3	
การผลิตอาหารสมุนไพรจากผัก	6	6	
การผลิตอาหารสมุนไพรจากผลไม้	6	6	
การตรวจวิเคราะห์สมบัติการต้านอนุมูลอิสระ ในผักสมุนไพร	6	6	
การตรวจวิเคราะห์สมบัติการต้านอนุมูลอิสระ ในผลไม้สมุนไพร	6	6	
การตรวจวิเคราะห์สมบัติการต้านอนุมูลอิสระ ในเครื่องเทศสมุนไพร	6	6	
การตรวจวิเคราะห์สมบัติการต้านอนุมูลอิสระ	6	6	

ในเครื่องตีผสมปูนโพร			
การสำรวจตลาดผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชัน	6	6	
รวม	45	45	

### 3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม (สัดส่วนของการประเมินผล 10%)	- สอนความมีวินัยและความมีคุณธรรม จริยธรรมโดยพิจารณาจากการตรงเวลา ของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่ง งานที่ได้รับมอบหมาย พฤติกรรมในการ ทำบทปฏิบัติการและพฤติกรรมการทำงาน ในการสอบ	✓		
ความรู้ (สัดส่วนของการประเมินผล 60%)	- บรรยายด้วยสื่อการสอน - การทำปฏิบัติการ - การทำรายงานการค้นคว้าเพิ่มเติม	✓		
ทักษะทางปัญญา (สัดส่วนของการประเมินผล 10%)	- ฝึกทักษะการค้นคว้าสื่อเทคโนโลยี สารสนเทศ และการทำงานกลุ่ม ทั้งการ ค้นคว้าเพิ่มเติมและบทปฏิบัติการ	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ (สัดส่วนของการประเมินผล 10%)	จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียน ได้มีปฏิสัมพันธ์ช่วยกันเรียนรู้ทั้งการทำการ ค้นคว้าเพิ่มเติมและบทปฏิบัติการ	✓		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ (สัดส่วนของการประเมินผล 10%)	- มอบหมายงานค้นคว้าเพิ่มเติมและสืบค้น ข้อมูลประกอบการรายงานบทปฏิบัติการ	✓		

### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- |  |    |    |
|--|----|----|
| 1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน                | 37 | คน |
| 2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา | 37 | คน |
| 3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)                       | -  | คน |
| 4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)                 |    |    |

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	3	8.11
B+	10	27.03
B	18	48.65
C+	6	16.22
C	0	0.00
D+	0	0.00
D	0	0.00
ตก (F)	0	0.00
ไม่สมบูรณ์ (I)	0	0.00
พอใจ (S)	0	0.00
ไม่พอใจ (U)	0	0.00
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)	0	0.00

#### 5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 6. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<p>ประเมินผลสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ด้วยแบบประเมินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยนักศึกษา จำนวน 37 คน ดังนี้</p> <p><b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b></p> <p>1.1 มีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p><b>2. ด้านความรู้</b></p> <p>2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กันในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ</p> <p><b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b></p>	<p>ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน มีดังนี้</p> <p>1. คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนาในระดับ มาก ถึงมากที่สุด ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>4.00 \pm 0.53</math> ถึง <math>4.60 \pm 0.55</math></p> <p>2. ความรู้</p> <p>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนาในระดับ ปานกลาง ถึง มาก ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>3.70 \pm 0.67</math> ถึง <math>4.43 \pm 0.65</math></p> <p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนาในระดับ ปาน</p>

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<p>3.3 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ ได้ด้วยตนเอง</p> <p>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม</p> <p>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ</p> <p>5.1 สามารถระบุและนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการวิเคราะห์แปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์</p>	<p>กลาง ถึง มากที่สุด ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>3.88 \pm 0.64</math> ถึง <math>4.60 \pm 0.55</math></p> <p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนาในระดับ มาก ถึงมากที่สุด ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>4.13 \pm 0.35</math> ถึง <math>4.64 \pm 0.50</math></p> <p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>- เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่ต้องการพัฒนาในระดับ มาก ถึงมากที่สุด ด้วยค่าคะแนนเฉลี่ย <math>3.40 \pm 0.52</math> ถึง <math>4.36 \pm 0.84</math></p>

#### หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

##### 1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แนบเอกสาร)

- 1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา
- ผลการประเมินผู้สอนโดยนักศึกษา เฉลี่ย 4.43 คะแนน
- 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1
- ไม่มี

#### หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

##### 1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
เพิ่มบทปฏิบัติการการตรวจวิเคราะห์ธาตุด้านอนุมูลอิสระในพืชสมุนไพร และมอบหมายงานให้ค้นคว้าหัวข้อทันสมัยทางด้านอาหารสมุนไพร	<p>- ได้เพิ่มการทำบทปฏิบัติการการตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารประกอบฟีนอลและธาตุด้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร</p> <p>- มอบหมายงานค้นคว้าและสำรวจผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันในท้องตลาด</p>

## 2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-มอบหมายงานค้นคว้าสารออกฤทธิ์สำคัญในผักสมุนไพรพื้นบ้าน -ทำบทปฏิบัติการการตรวจวิเคราะห์สารต้านอนุมูลอิสระในผักสมุนไพรพื้นบ้านหรือเมนูอาหารพื้นบ้าน	ตลอดภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน

## ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้สอน

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ ดาจินทา)

วันที่รายงาน 29 ธันวาคม 2560

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรณนะ)

วันที่รับรายงาน

วันที่รายงาน 29 ธันวาคม 2560

## รายงานผลการประเมินการสอบวิชาพิเศษ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ภาคเรียนที่ 1/2560

นายณัฐดนัย ศรีเสถียร ศว.เขตฯ สุพรรณบุรี



- มีนักศึกษาทำการตอบแบบสอบถามนี้เป็นจำนวน 35 คน **คลิกดูรายละเอียด**

ดูรายงานผลการประเมินวิเคราะห์ตามเกณฑ์วิชา **1/2**

ส่วนที่ 1	ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการสอบ	การปฏิบัติ (%)	ผลการปฏิบัติ
1.	มีการแจ้งแนวทางการสอบที่กำหนดเนื้อหาช่วงหน้าข้อเขียน ในระยะเริ่มแรกของการเรียนการสอน พร้อมทั้งแจ้งให้นักศึกษาได้ทราบเกี่ยวกับกิจกรรมการเรียน และการประเมินผล	100.00	P
2.	มีเอกสารประกอบการสอบหรือเอกสารอื่น ๆ เช่น กรณียังอาจหรือแบบฝึกหัดเพิ่มเติม	100.00	P
3.	มีการเก็บคะแนนระหว่างภาคเรียน เช่น ทดสอบย่อย แบบฝึกหัด หรือมอบหมายงานให้ทำ	100.00	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	ความพึงพอใจของนักศึกษาด้านคุณภาพและประสิทธิผลการสอน	ระดับความพึงพอใจ		
		X̄	S.D.	ผลการปฏิบัติ
1.	ผู้สอนตรงต่อเวลาในการสอนตามตารางสอน (ตัวอย่าง เช่น เข้าสอนตรงเวลา ไม่ขาดสอน)	4.51	0.61	ดีมาก
2.	ผู้สอนแสดงเหตุผลและแจ้งวิธีเรียนการสอน หรือเป็นแบบอย่างในการสอน เช่น การแต่งกาย บุคลิกภาพ การวางตัว	4.37	0.69	ดี
3.	ผู้สอนสอนตรงตามเนื้อหาที่กำหนดไว้ในแผนการสอน (ตัวอย่าง สามารถตรวจสอบได้จาก มคอ.3 หรือ แผนการสอนที่อาจารย์แจกให้สัปดาห์แรก)	4.46	0.66	ดี
4.	ผู้สอนมีความสามารถด้านการสื่อสาร เช่น ใช้สื่อการสอนประกอบการสื่อสาร ใช้ภาษาสื่อสารเหมาะสมชัดเจน สอนสนุกสนานดึงดูดความสนใจ ประเด็นชัดเจน เข้าใจง่าย	4.34	0.76	ดี
5.	ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน	4.40	0.74	ดี
6.	ผู้สอนยอมรับฟังความคิดเห็นและข้อวิจารณ์ของนักศึกษาตลอดจนเปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม แสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน	4.40	0.69	ดี
7.	ผู้สอนยอมรับและมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน	4.43	0.74	ดี
8.	ผู้สอนมีการสร้างบรรยากาศในชั้นเรียนเพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการเรียน รู้จักคิด รู้จักวิเคราะห์ แก้ปัญหาและศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	4.43	0.74	ดี
9.	ผู้สอนมีความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน	4.46	0.74	ดี
10.	ผู้สอนมีการประเมินผลการเรียนตามสภาพจริง และสอดคล้องกับการเรียนการสอน	4.49	0.70	ดี
ระดับคะแนนเฉลี่ยทั้งหมด		4.43	0.71	ดี

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

**แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้  
หลักสูตร ...ทรัพย์สิน-มนุษย์/57.....**

ชื่อวิชา .....อาหารสมุนไพร..... รหัสรายวิชา .....FST144.....

ชื่ออาจารย์ผู้สอน .....ผศ.ดร.เกตุการ ดาจินทา.....

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
<b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>		
1.1 มีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.60	0.55
<b>2. ด้านความรู้</b>		
2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ	<b>4.40</b>	<b>0.89</b>
<b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b>		
3.3 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ ได้ด้วยตนเอง	4.60	0.55
<b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>		
4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	4.60	0.55
<b>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>		
5.1 สามารถระบุและนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการวิเคราะห์แปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	4.00	1.00

**2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น**

.....ไม่มี .....



**แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้  
หลักสูตร ...การตลาด/57.....**

ชื่อวิชา .....อาหารสมุนไพร..... รหัสรายวิชา .....FST144.....

ชื่ออาจารย์ผู้สอน .....ผศ.ดร.เกตุการ ดาจินทา.....

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

**2. รายการประเมิน**

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
<b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>		
1.1 มีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.36	0.50
<b>2. ด้านความรู้</b>		
2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ	<b>4.43</b>	<b>0.65</b>
<b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b>		
3.3 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ ได้ด้วยตนเอง	4.29	0.83
<b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>		
4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	4.64	0.50
<b>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>		
5.1 สามารถระบุและนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการวิเคราะห์แปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	4.36	0.84

**2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น**

.....ไม่มี .....

**แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้**  
**หลักสูตร ...ปกรองท้องถิ่น/57.....**

ชื่อวิชา .....อาหารสมุนไพร..... รหัสรายวิชา .....FST144.....

ชื่ออาจารย์ผู้สอน .....ผศ.ดร.เกตุการ ดาจินทา.....

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

### 3. รายการประเมิน

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
<b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>		
1.1 มีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.20	0.42
<b>2. ด้านความรู้</b>		
2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ	<b>3.70</b>	<b>0.67</b>
<b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b>		
3.3 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ ได้ด้วยตนเอง	4.00	0.67
<b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>		
4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	4.60	0.52
<b>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>		
5.1 สามารถระบุและนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการวิเคราะห์แปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	3.40	0.52

### 2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น

.....ไม่มี .....

**แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้  
หลักสูตร ...จัดการภาครัฐ/58.....**

ชื่อวิชา .....อาหารสมุนไพร..... รหัสรายวิชา .....FST144.....

ชื่ออาจารย์ผู้สอน .....ผศ.ดร.เกตุการ ดาจินทา.....

ภาคการศึกษาที่ ...1..... ปีการศึกษา ...2560..... วันที่ประเมิน .....15 ธันวาคม 2560.....

**คำชี้แจง** การประเมินเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษาประเมินตนเองเกี่ยวกับระดับ ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม หลังจากเรียนวิชานี้แล้ว จึงขอความร่วมมือจากนักศึกษาในการประเมินตนเอง ตามความเป็นจริงโดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่เห็นว่าใกล้เคียงความจริงมากที่สุด ดังนี้

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

**4. รายการประเมิน**

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
<b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>		
1.1 มีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.00	0.53
<b>2. ด้านความรู้</b>		
2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ	<b>4.13</b>	<b>0.64</b>
<b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b>		
3.3 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมิน ข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ ได้ด้วยตนเอง	3.88	0.64
<b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>		
4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงาน กลุ่ม	4.13	0.35
<b>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>		
5.1 สามารถระบุและนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการวิเคราะห์แปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	4.00	0.53

**2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น**

.....ไม่มี.....