

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.วอ. 391 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 FST 391 Preparation for professional experience in food science and
 technology

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี) ไม่มี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอน และกลุ่มเรียน (Section)

3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

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

3.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ 081-9717679
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ทรงพรรณ สันข์ทรัพย์ 081-5341610
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา 061-2670101
5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.เกตุการ ดาจันทา 086-1797207
6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง 061-2670099
7	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์ 082-4073516
8	รองศาสตราจารย์	ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว 088-2820008
9	อาจารย์	ดร.หทัยทิพย์ รื่องคำ 089-6413310
10	อาจารย์	ดร.คำรบ สมะวรรณนะ 086-4492663

3.3 กลุ่มเรียน สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 4

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

ภาคการศึกษาที่ 1/2560

5. สถานที่เรียน

แปรรูป 2

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	จำนวน ชั่วโมง ที่สอน จริง	ระบุสาเหตุที่ การสอนจริง ต่างจาก แผนการสอน หากมีความ แตกต่างกัน 25%	แนวทาง ชดเชย (กรณี สอน แตกต่าง เกิน 25%)
พบนักศึกษา แนะนำรายวิชา อธิบายขอบเขตของ เนื้อหารายวิชา ข้อตกลงและเกณฑ์การวัดผลการศึกษา	3	3		
กิจกรรมการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ ตรวจสอบหรือ การแปรรูปในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร - เครื่องวัดพีเอช	3	3		
- การหาปริมาณกรดทั้งหมดโดยวิธีการไทเทรต	3	3		
- การใช้งานเครื่องชั่ง 2 ตำแหน่ง และ 4 ตำแหน่ง	3	3		
- การใช้เวอร์เนียร์คาลิเปอร์และไมโครมิเตอร์	3	3		
- การใช้งานเครื่อง Hand refractomete	3	3		
- การคำนวณความเข้มข้นโดยวิธี Pearson square	6	6		
- ทักษะการเขียนจดหมายสมัครงานและการสัมภาษณ์ การเขียนประวัติการกรอกใบสมัครไทย/อังกฤษ	3	3		
- การพัฒนาทักษะพื้นฐานของผู้ปฏิบัติงาน ทักษะการสื่อสาร สารสนเทศ	3	3		
- มาตรฐานการผลิต อาชีวอนามัย มาตรฐานและความ ปลอดภัยในสถานประกอบการ ระบบคุณภาพในสถาน ประกอบการ	3	3		
- กิจกรรมการพัฒนาทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	3	3		
- กฎหมายแรงงาน	3	3		
สรุปผล	3	3		

2. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	- ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา ส่งงานตรงเวลา - ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบ	✓		ไม่มี
ความรู้	- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติจริงเป็นรายบุคคลตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากการทดสอบกลางภาคและปลายภาค	✓		- ในส่วนของการทดสอบปฏิบัติ นักศึกษามีปัญหาในด้านการเรียงเรียงเนื้อหาที่จะนำเสนอขณะทดสอบปฏิบัติ <u>แนวทางการแก้ไข</u> : ปรับวิธีสอนโดยเน้นให้นักศึกษาได้มีการออกมานำเสนอเป็นรายบุคคลและกำหนดให้มีการถาม-ตอบ เพื่อฝึกให้นักศึกษาได้ตอบคำถาม
ทักษะทางปัญญา	- ประเมินจากการฝึกปฏิบัติจริงเป็นรายบุคคลในแต่ละเรื่องที่กำหนด	✓		- ในส่วนของการทดสอบปฏิบัติ นักศึกษายังไม่ค่อยมีความชำนาญในการใช้เครื่องมือที่ใช้ในการทดสอบ <u>แนวทางการแก้ไข</u> : ปรับวิธีสอนโดยเน้นให้นักศึกษาได้ทดลองใช้เครื่องมือเป็นรายบุคคลจนชำนาญ และในช่วงแรกของการทดลองปรับวิธีการทดสอบโดยให้นักศึกษาเลือกเครื่องมือที่คิดว่าตนเองมีความถนัดและมีความมั่นใจมากที่สุดในการสอบปฏิบัติ
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- ประเมินจากการทำกิจกรรมร่วมกันและการศึกษาดูงาน	✓		ไม่มี

ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาในการนำเสนอผลงานหรือรายงานหน้าชั้นเรียน - ประเมินจากงานที่หมายให้ทำได้แก่ การทำวิดีโอการนำเสนอ เทคนิคการใช้เครื่องมือชนิดต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย	✓		ไม่มี
---	--	---	--	-------

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน 22 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 22 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) - คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	14	63.63
B+	3	13.63
B	5	22.72
C+	0	0
C	0	0
D+	0	0
D	0	0
F	0	0
ตกเนื่องจากเวลาเรียนไม่พอ ไม่มีสิทธิ์สอบ (Fa)	0	0
ตกเนื่องจากขาดสอบ (Fe)	0	0
การวัดผลโครงการพิเศษหรือปริญญาานิพนธ์ยังไม่สิ้นสุด (Ip)	0	0
ไม่สมบูรณ์ (I)	0	0
พอใจ (S)	0	0
ไม่พอใจ (U)	0	0
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด	0	0
รวม	22	100

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

(ระบุ)

6. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<p>- ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <p>- มีคณะกรรมการในหลักสูตรตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากคะแนนข้อสอบหรืองานที่ได้มอบหมาย</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"> - นักศึกษามีปัญหาในด้านการเรียงเรียงเนื้อหาที่จะนำเสนอขณะทดสอบปฏิบัติ 3. ทักษะทางปัญญา <ul style="list-style-type: none"> - ในส่วนของการทดสอบปฏิบัติ นักศึกษายังไม่ค่อยมีความชำนาญในการใช้เครื่องมือที่ใช้ในการทดสอบ 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

คะแนนการประเมินการสอนจากนักศึกษาเท่ากับ 4.60 คะแนน

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
- มีการนำข้อมูลที่ได้จากการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอน	นักศึกษามีความเข้าใจในเนื้อหาในเรื่องที่เรียนมาก

และผู้เรียน, การสังเกตจากพฤติกรรมของผู้เรียน, แบบประเมินการเรียนการสอน Online มาวางแผนเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพของรายวิชาในภาคการศึกษาถัดไป ตัวอย่างเช่น ผู้เรียนต้องการให้มีการทำปฏิบัติการเป็นรายบุคคล เพื่อทำให้เกิดความชำนาญและความมั่นใจ	ขึ้น แต่ก็ยังขาดความชำนาญและความมั่นใจในส่วนของ การใช้เครื่องมือทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและมีปัญหาในด้านการเรียบเรียงเนื้อหาที่จะนำเสนอขณะทดสอบปฏิบัติ
--	--

2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
<ul style="list-style-type: none"> - ปรับวิธีการจัดการเรียนการสอน โดยเน้นให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติเป็นรายบุคคลทั้งในด้านการเป็นผู้สั่งงาน และการปฏิบัติตามคำสั่ง - ปรับวิธีการทดสอบโดยจัดให้มีการสอบแบบปากเปล่า 	จัดเตรียมให้แล้วเสร็จก่อนเปิดสอน	ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์

รายชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้สอน

ลงชื่อ *ชุตินา เลิศลักษณ์*

(ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์)

วันที่รายงาน 13 มกราคม 2561

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ

(อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรณนะ)

วันที่รับรายงาน 13 มกราคม 2561

**แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

ชื่อวิชา การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอิสระ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รหัสรายวิชา FST391
 ชื่ออาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์ และคณาจารย์ในสาขา
 ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 วันที่ประเมิน 8 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		
1.1 มีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.18	0.59
2. ด้านความรู้		
2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ	3.82	0.39
3. ด้านทักษะทางปัญญา		
3.1 สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล	4.00	0.44
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		
4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	4.14	0.47
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
5.6 สามารถติดต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	3.95	0.58

2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น

.....

.....

หมายเหตุ

ข้อความในแต่ละมาตรฐานผลการเรียนรู้เป็นไปตามการกระจายความ
รับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
ของแต่ละรายวิชาในหลักสูตร