

แบบรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
คณะ : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.วอ.345 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง  
FST345 Fishery Product Technology

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

1/60

5. สถานที่เรียน

อาคารแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผน การสอนหากมีความ แตกต่างกัน 25%	แนวทางชดเชย (กรณีสอน แตกต่างกัน 25%)
-แนะนำบทเรียน ข้อตกลงการ เรียนการสอน และชี้แจง รายละเอียดวิชาเรียน -โครงสร้างและองค์ประกอบ ของสัตว์น้ำที่นิยมบริโภค	5	5		
-การเสื่อมเสียและการ เปลี่ยนแปลงคุณภาพสัตว์น้ำ	5	5		

-หลักการแปรรูปสัตว์น้ำ				
บทปฏิบัติการที่ 1 : การตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำโดยใช้ประสาทสัมผัส	5	5		
กรรมวิธีการแปรรูปสัตว์น้ำ - การทำเค็มสัตว์น้ำ - การรมควันสัตว์น้ำ - การหมักสัตว์น้ำ	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 2 : การใช้เกลือและทำแห้งสัตว์น้ำ	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 3 : การผลิตสัตว์น้ำหมัก	5	5		
กรรมวิธีการแปรรูปสัตว์น้ำ - การแปรรูปโดยการบรรจุกระป๋อง - การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการแช่เยือกแข็ง	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 4 : การผลิตผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง	5	5		
<b>สอบกลางภาค</b>				
บทปฏิบัติการที่ 5 : การตรวจคุณภาพปลากระป๋อง	5	5		
กรรมวิธีการแปรรูปสัตว์น้ำ - การใช้ประโยชน์จากของเหลือทิ้งจาก สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	5	5		
-คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 6 : การผลิตซูริมิจากปลาน้ำจืด	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 7 : การผลิตปลาเส้นและปลาบดแผ่น	5	5		
บทปฏิบัติการที่ 8: การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ	10	10		
รายงานกลุ่มตามที่ได้รับมอบหมาย	5	5		
<b>สอบปลายภาค</b>				

2. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	-ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย	✓		
ความรู้	-การสอบกลางภาค สอบปลายภาค -สังเกตพฤติกรรมร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน	✓		
ทักษะทางปัญญา	-สังเกตพฤติกรรมร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน -ประเมินจากผลการฝึกแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติการ	✓		นักศึกษาสามารถสรุปสาระสำคัญของเนื้อหาได้ แต่การเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อแก้ไขปัญหาระหว่างการทำปฏิบัติการยังไม่มีประสิทธิภาพดีพอ แนวทางแก้ไข : ควรปรับวิธีการจัดการเรียนการสอนโดยตั้งคำถามที่สามารถเชื่อมโยงกับรายวิชาที่เกี่ยวข้องภายหลังการทำปฏิบัติการ
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	-สังเกตพฤติกรรมร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน	✓		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	-ประเมินจากผลการฝึกแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติการ -ประเมินจากการนำเสนอบทปฏิบัติการการทำรายงานเดี่ยวและรายงานกลุ่ม	✓		

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน	12	คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	11	คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	1	คน

4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A		
B+	2	18.18
B	7	63.63
C+		
C	2	18.18
D+		
D		
ตก (F)		
ไม่สมบูรณ์ (I)		
พอใจ (S)		
ไม่พอใจ (U)		
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)		

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

(ระบุ)

6. การทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
การสอบถามนักศึกษา หรือการตรวจผลงานของนักศึกษารวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย	<ol style="list-style-type: none"><li>1. คุณธรรม จริยธรรม<ul style="list-style-type: none"><li>- เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา</li></ul></li><li>2. ความรู้<ul style="list-style-type: none"><li>- เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา</li></ul></li><li>3. ทักษะทางปัญญา นักศึกษาสามารถสรุปสาระสำคัญของเนื้อหาได้ แต่การเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อแก้ไขปัญหาระหว่างการทำปฏิบัติการยังไม่มีประสิทธิภาพดีพอ <b>แนวทางแก้ไข</b> : ควรปรับวิธีการจัดการเรียนการสอนโดยตั้งคำถามที่สามารถเชื่อมโยงกับรายวิชาที่เกี่ยวข้องภายหลังการทำปฏิบัติการ</li><li>4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ<ul style="list-style-type: none"><li>- เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา</li></ul></li><li>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ<ul style="list-style-type: none"><li>- เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา</li></ul></li></ol>

#### หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

##### ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

- 1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา  
คะแนนประเมินการสอนจากนักศึกษาเท่ากับ 4.80 คะแนน
- 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1  
ไม่มี

#### หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

##### 1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
- ปรับวิธีการจัดการเรียนการสอนโดยให้นักศึกษาสรุปเนื้อหา รายวิชาในแต่ละบทหรือแต่ละหัวข้อ	- ได้ปรับการเรียนการสอนโดยให้นักศึกษาสรุปเนื้อหา รายวิชาในแต่ละบท เพื่อเป็นการทบทวนเนื้อหาที่เรียน โดย ให้สรุปเป็นปากเปล่าในชั้นเรียนตอนท้ายชั่วโมงเรียน

##### 2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ควรปรับวิธีการจัดการเรียนการสอน โดยตั้งคำถามที่สามารถเชื่อมโยงกับ รายวิชาที่เกี่ยวข้องภายหลังการทำท ปฏิบัติการ	ภาคการศึกษาที่เปิดสอน	ผู้สอน

ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้สอน

ลงชื่อ.....

(ผศ. พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์)

วันที่รายงาน.....5 มกราคม 2561.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

อาจารย์ ดร. คำรบ สมะวรรณนะ)

วันที่รับรายงาน..... 8 มกราคม 2561.....

แบบประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้  
หลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ชื่อวิชา เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง รหัสรายวิชา .FST345

ชื่ออาจารย์ผู้สอน ผศ. ทิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 วันที่ประเมิน .....6 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

1. รายการประเมิน

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
<b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>		
1.1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	4.36	0.49
1.2 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ	4.45	0.51
1.3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	4.36	0.66
1.4 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม	4.55	0.51
1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	4.64	0.49
<b>2. ด้านความรู้</b>		
2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กันในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ	3.73	0.63
2.2 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	3.64	0.49
2.3 มีความรู้ความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กับการแก้ไขปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้	3.91	0.81
2.4 รุกฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อ ตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป	4.18	0.73
<b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b>		
3.1 สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ	3.82	0.59
3.2 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ ตามมาจากการตัดสินใจนั้น	3.55	0.51
3.3 สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจ ในกลุ่มเคมีอาหารจุลชีววิทยา อาหารการแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการวิจัย ใน บริบททางวิชาชีพและวิชาการได้แก่การดูแลจัดการ การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารการตรวจวิเคราะห์อาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพการวิจัย และงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง	3.73	0.63
3.4 มีทักษะและความเข้าใจภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญ ของ	3.91	0.53

ความรู้ความสามารถ ทักษะ พฤติกรรม	ผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้	
	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
สาขาวิชา		
<b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>		
4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	4.36	0.49
4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.36	0.49
4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ	4.27	0.46
4.4 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	4.09	0.68
<b>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>		
5.1 สามารถระบุ เข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศได้	4.27	0.63
5.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้ อย่างมีประสิทธิภาพสามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.18	0.59
5.3 สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ	4.27	0.63
5.4 มีวิจาร์ณญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่เหมาะสม และใช้อย่างสม่ำเสมอเพื่อการรวบรวมข้อมูล แปลความหมายและสื่อสารข้อมูลข่าวสารและแนวความคิด	4.18	0.59
5.5 สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการกับข้อมูลต่างๆอย่างเหมาะสม	4.36	0.49
5.6 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์ โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4.27	0.47
5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและเหมาะสม	4.45	0.51

**2. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น**

.....

.....

.....

.....

.....

รายงานผลการประเมินการสอนอาจารย์คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ภาคเรียนที่ 1/2560

อาจารย์ผู้สอน ผศ.พิมพ์ชนก พริกขี้หนูจันทร์ ชื่อวิชา เทคโนโลยีการผลิตพืชประมง



- มีนักศึกษาทำการตอบแบบสอบถามนี้เป็นจำนวน 10 คน คลิ๊กดูรายละเอียด

ดูรายงานผลการประเมินวิเคราะห์ตามเกณฑ์นักศึกษา 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	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 ความคิดเห็นของนักศึกษาด้านคุณภาพและประสิทธิภาพการสอน	ระดับความคิดเห็น		
	X	S.D.	ผลการปฏิบัติ
1. ผู้สอนตรงต่อเวลาในการสอนตามตารางสอน (ตัวอย่าง เช่น เข้าสอนตรงเวลา ไม่ขาดสอน)	4.80	0.42	ดีมาก
2. ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรมขณะสอน หรือเป็นแบบอย่างในการสอน เช่น การแต่งกาย บุคลิกภาพ การวางตัว	4.80	0.42	ดีมาก
3. ผู้สอนสอนตรงตามเนื้อหาที่กำหนดไว้ในแผนการสอน (ตัวอย่าง สามารถตรวจสอบได้จาก มคอ.3 หรือ แผนการสอนที่อาจารย์แจกในสัปดาห์แรก)	4.90	0.32	ดีมาก
4. ผู้สอนมีความสามารถด้านการสื่อสาร เช่น ใช้สื่อการสอนประกอบการสื่อสาร ใช้ภาษาสื่อความหมายชัดเจน สอนสนุกชวนติดตาม สรุปประเด็นชัดเจน เข้าใจง่าย	4.80	0.42	ดีมาก
5. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน	4.80	0.42	ดีมาก
6. ผู้สอนยอมรับฟังความคิดเห็นและข้อวิจารณ์ของนักศึกษาตลอดจนเปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม แสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน	4.90	0.32	ดีมาก
7. ผู้สอนยอมรับและมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน	4.80	0.42	ดีมาก
8. ผู้สอนมีการสร้างบรรยากาศในชั้นเรียนเพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการเรียน รู้จักคิด รู้จักวิเคราะห์ แก้ปัญหาและศึกษาด้วยตนเอง	4.80	0.42	ดีมาก
9. ผู้สอนมีความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน	4.80	0.42	ดีมาก
10. ผู้สอนมีการประเมินผลการเรียนตามสภาพจริง และสอดคล้องกับการเรียนการสอน	4.90	0.32	ดีมาก
ระดับคะแนนเฉลี่ยทั้งหมด	4.83	0.39	ดีมาก

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