

## รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อรายวิชา

กบ.วอ.141 ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (FST141 Fruits and Vegetable Product)

## 2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

## 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ ดร.อุทัยวรรณ นัตรง

3.2 อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา

## 4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

ภาคการศึกษาที่ 1/2559

## 5. สถานที่เรียน

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

## หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

## 1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
บทนำ - แนะนำการเรียนการสอน - อธิบายขอบเขตของเนื้อหาวิชา - แบ่งกลุ่มนักศึกษามอบหมายงาน	2	2	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
<p>ความสำคัญของการแปรรูปผักและผลไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ภาพรวมของการแปรรูปผักผลไม้ การแปรรูปผักผลไม้ท้องถิ่น และการใช้ประโยชน์จากของเหลือในอุตสาหกรรมผักผลไม้ โดยสอดแทรกองค์ความรู้จากงานวิจัยเรื่อง เรื่อง การสังเคราะห์บริบทองค์รวมการใช้ประโยชน์ของเหลือจากกล้วยและการใช้ประโยชน์จากกากไซรัปกล้วย ด้านภูมิปัญญาในการผลิตกล้วยตาก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่สากล เป็น การบูรณาการงานวิจัยกับการเรียนการสอน (อุทัยวรรณ และคณะ, 2555)</li> </ul>	2	2	
<p>การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิธีการเตรียมวัตถุดิบในขั้นตอนในกระบวนการแปรรูป เช่น การทำความสะอาด คัดเลือก ปอกเปลือก และตัดแต่ง เป็นต้น</li> </ul>	4	4	
<p>ปฏิบัติการที่ 1: การเตรียมวัตถุดิบ</p>	5	5	
<p>การแปรรูปผักและผลไม้หมัก ดอง และการอบแห้ง/ตากแห้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและผลไม้หมัก และดอง</li> <li>- หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและผลไม้อบแห้ง/ตากแห้ง</li> </ul>	4	4	
<p>ปฏิบัติการที่ 2 : การทำเต้าเจี้ยว</p>	5	5	
<p>การแปรรูปผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท</li> </ul>	4	4	
<p>ปฏิบัติการที่ 3 : การแปรรูปผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ผลไม้กระป๋องหรือแกงโบราณบรรจุขวดแก้ว ประยุกต์ใช้องค์ความรู้จากงานวิจัย เรื่อง สืบสานตำนานตำรับอาหารไทยชุมชนจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัด</p>	5	5	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
พิษณุโลก (ธวัชชัย และคณะ, 2553)			
การแปรรูปน้ำผลไม้ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จากผักและผลไม้ - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูป น้ำผลไม้ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากผัก และผลไม้ - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปเต้าหู้	4	4	
ปฏิบัติการที่ 4 : การทำเต้าหู้แข็ง	5	5	
การแปรรูปผักและผลไม้โดยการแช่อิ่ม และ การใช้น้ำตาล - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและ ผลไม้แช่อิ่ม - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและ ผลไม้ใช้น้ำตาล โดยบูรณาการองค์ความรู้จาก งานวิจัย เรื่องกัมมี เยลลี่ซิงของนางสาว กฤษณา สละริม และดร.ธวัชชัย ศุภวิทิต พัฒนาตั้งแต่วิธีการเตรียม ส่วนประกอบที่มี การใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล วิธีการผลิต ผลการวิจัย และประโยชน์ต่อ สุขภาพ	4	4	
บทปฏิบัติการที่ 5 : การทำแยมผลไม้	5	5	
บทปฏิบัติการที่ 6: การปรุงรสผักผลไม้หมักดอง	5	5	
การเก็บรักษาผักและผลไม้แปรรูป - วิธีการเก็บรักษาผักผลไม้สดและผลิตภัณฑ์	2	2	
นำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย จากการสืบค้น บทความ/งานวิจัยที่ทันสมัย เรื่อง นวัตกรรม ผักหรือผลไม้แปรรูป	5	5	
บรรจุภัณฑ์สำหรับผัก/ผลไม้สด และผัก/ผลไม้ แปรรูป - บรรจุภัณฑ์สำหรับผักผลไม้สดและ ผลิตภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์สำหรับผักและผลไม้แปรรูป	4	4	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
ปฏิบัติการที่ 7 : การเก็บรักษาผักและผลไม้สด	5	5	
ปฏิบัติการที่ 8 : สำรวจบรรจุภัณฑ์ใหม่ใน ท้องตลาด	5	5	

## 2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอน ไม่ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย
ไม่มี		

## 3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ</li> <li>- ประเมินจากการสอบย่อย การสอบกลางภาคการศึกษาและการสอบปลายภาคการศึกษาที่เป็นไปอย่างสุจริต</li> <li>- ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลาส่งงานตรงเวลา และครบถ้วน การร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนอย่างผู้มีความรับผิดชอบ เป็นต้น</li> </ul>	✓		
ความรู้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินด้วยการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา</li> <li>- ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน</li> <li>- ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล</li> </ul>	✓		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
ทักษะทางปัญญา	- ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินโดยการสอบข้อเขียน	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	- ประเมินผลการนำเสนองานเป็นระยะ เพื่อติดตามผลความก้าวหน้าของงาน - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่มและ ความรับผิดชอบต่อในงานที่ได้รับ มอบหมาย	✓		
ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	- ประเมินผลตามกิจกรรมการเรียนการ สอนที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยี สารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล - ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษา พูดจากพัฒนาการการนำเสนองานที่ มอบหมายใน/หน้าชั้นเรียน	✓		- นักศึกษาเลือกใช้และวิเคราะห์ ข้อมูลทางวิชาการเพื่อใช้เป็น แหล่งอ้างอิงทางวิชาการ เพื่อ นำเสนอหรือจัดทำรายงานไม่ ครอบคลุม ไม่ถูกต้อง แนวทางแก้ไข : ควรเพิ่มทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดย มอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูล ทางวิชาการที่เกี่ยวข้องผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้

#### 4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

ปรับปรุงกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนโดยควรเพิ่มทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เพื่อฝึกทักษะการเลือกใช้และวิเคราะห์ข้อมูลทางวิชาการเพื่อใช้เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ

#### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- |  |    |    |
|--|----|----|
| 1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน                | 48 | คน |
| 2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา | 46 | คน |
| 3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)/ยกเลิก/ไม่ชำระเงิน    | 2  | คน |

## 4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	17	35.41
B+	8	16.67
B	12	25.00
C+	7	14.58
C	2	4.17
D+	-	-
D	-	-
ตก (F)	-	-
ตกเนื่องจากเวลาเรียนไม่พอ ไม่มีสิทธิสอบ (Fa)	-	-
ตกเนื่องจากขาดสอบ (Fe)	-	-
การวัดผลโครงการพิเศษหรือปริญาณิพนธ์ยังไม่สิ้นสุด (Ip)	-	-
ไม่สมบูรณ์ (I)	-	-
พอใจ (S)	-	-
ไม่พอใจ (U)	-	-
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)	-	-
ยกเลิก/ไม่ชำระเงิน	2	4.17

## 5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

## 6. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<ul style="list-style-type: none"> <li>- สังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน</li> <li>- ประเมินจากบทปฏิบัติการหรืองานที่มอบหมาย</li> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และการนำเสนองานที่มอบหมาย</li> <li>- ประเมินจากผลการสอบ</li> </ul>	<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 <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา</li> </ul> </li> <li>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ <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 4.32 คะแนน
- 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1  
ไม่มี

## หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

## 1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนโดยควรเพิ่มทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลหรืองานวิจัยระดับชาติหรือนานาชาติที่ทันสมัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพิ่มการสืบค้นข้อมูลหรืองานวิจัยระดับชาติหรือนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับบทปฏิบัติการผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการจัดทำรายงาน</li> </ul>

## 2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
- ควรเพิ่มทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เพื่อฝึกทักษะ การเลือกใช้และวิเคราะห์ข้อมูลทางวิชาการ เพื่อใช้เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ	ภาคการเรียนที่ 2/2559	อ.ดร.อุทัยวรรณ นัตรง

ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร.อุทัยวรรณ นัตรง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่รายงาน 23 ธันวาคม 2559

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์)

ประธานหลักสูตร

วันที่รายงาน 23 ธันวาคม 2559