

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
 หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.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 2/2559

5. สถานที่เรียน

ห้อง กอ.303 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
บทนำ - แนะนำการเรียนการสอน - อธิบายขอบเขตของเนื้อหาวิชา - แบ่งกลุ่มนักศึกษามอบหมายงาน	5	5	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
<p>ความสำคัญของการแปรรูปผักและผลไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ภาพรวมของการแปรรูปผักผลไม้ การแปรรูปผักผลไม้ท้องถิ่น และการใช้ประโยชน์จากของเหลือในอุตสาหกรรมผักผลไม้ โดยสอดแทรกองค์ความรู้จากงานวิจัยเรื่อง เรื่อง การสังเคราะห์บริบทของความร่วมมือการใช้ประโยชน์ของเหลือจากกล้วยและการใช้ประโยชน์จากกากไช้รปกล้วย ด้านภูมิปัญญาในการผลิตกล้วยตาก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่สากล เป็น การบูรณาการงานวิจัยกับการเรียนการสอน (อุทัยวรรณ และคณะ, 2555) 			
<p>การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการเตรียมวัตถุดิบในขั้นต้นในกระบวนการแปรรูป เช่น การทำความสะอาด คัดเลือก ปอกเปลือก และตัดแต่ง เป็นต้น <p>ปฏิบัติการที่ 1: การเตรียมวัตถุดิบ</p>	5	5	
<p>การแปรรูปผักและผลไม้หมัก ดอง และการอบแห้ง/ตากแห้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและผลไม้หมัก และดอง - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและผลไม้อบแห้ง/ตากแห้ง 	5	5	
<p>ปฏิบัติการที่ 2 : การทำเต้าเจี้ยว</p>	5	5	
<p>การแปรรูปผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท 	5	5	
<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	5	5	
ปฏิบัติการที่ 4 : การทำเต้าหู้แข็ง	5	5	
การแปรรูปผักและผลไม้โดยการแช่หิม และ การใช้น้ำตาล - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและ ผลไม้แช่หิม - หลักการและกรรมวิธีการแปรรูปผักและ ผลไม้ใช้น้ำตาล โดยบูรณาการองค์ความรู้จาก งานวิจัย เรื่องกัมมี เยลลี่ขิงของนางสาว กฤษณา สละริม และดร.ธวัชชัย ศุภวิฑิต พัฒนาตั้งแต่วิธีการเตรียม ส่วนประกอบที่มี การใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล วิธีการผลิต ผลการวิจัย และประโยชน์ต่อ สุขภาพ	5	5	
บทปฏิบัติการที่ 5 : การทำแยมผลไม้	5	5	
บทปฏิบัติการที่ 6: การปรุงรสผักผลไม้หมักดอง	5	5	
การเก็บรักษาผักและผลไม้แปรรูป - วิธีการเก็บรักษาผักผลไม้สดและผลิตภัณฑ์	2	2	
บรรจุภัณฑ์สำหรับผัก/ผลไม้สด และผัก/ผลไม้ แปรรูป - บรรจุภัณฑ์สำหรับผักผลไม้สดและ ผลิตภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์สำหรับผักและผลไม้แปรรูป	3	3	
ปฏิบัติการที่ 7 : นำเสนองานที่ได้รับ มอบหมาย จากการสืบค้นบทความ/งานวิจัยที่ ทันสมัย เรื่อง นวัตกรรมผักหรือผลไม้แปรรูป	5	5	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างกัน 25%
ปฏิบัติการที่ 8 : การเก็บรักษาผักและผลไม้สด	5	5	
ปฏิบัติการที่ 9 : สำรวจบรรจุภัณฑ์ใหม่ในท้องตลาด	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"> - ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ - ประเมินจากการสอบย่อย การสอบกลางภาคการศึกษาและการสอบปลายภาคการศึกษาที่เป็นไปอย่างสุจริต - ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลาส่งงานตรงเวลา และครบถ้วน การร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนอย่างผู้มีความรับผิดชอบ เป็นต้น 	✓		
ความรู้	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินด้วยการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา - ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน - ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล 	✓		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
ทักษะทางปัญญา	- ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินโดยการสอบข้อเขียน	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	- ประเมินผลการนำเสนองานเป็นระยะ เพื่อติดตามผลความก้าวหน้าของงาน - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่มและ ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย	✓		
ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	- ประเมินผลตามกิจกรรมการเรียนการ สอนที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยี สารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล - ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษา พูดจากพัฒนาการการนำเสนองานที่ มอบหมายใน/หน้าชั้นเรียน	✓		<u>ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</u> : ควรเพิ่ม ทักษะการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ โดยมอบหมายงานให้ สืบค้นข้อมูลสารสนเทศที่ เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ เพื่อฝึกทักษะ การเลือกใช้ที่มีประโยชน์ และ เป็นนวัตกรรมสอดคล้องกับ นโยบายไทยแลนด์ 4.0

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

ปรับปรุงกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนโดยควรเพิ่มทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เพื่อฝึกทักษะ การเลือกใช้ที่มีประโยชน์ และเป็นนวัตกรรมสอดคล้องกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0

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	9	47.37
B+	3	15.79
B	5	26.31
C+	2	10.53
C	-	-
D+	-	-
D	-	-
ตก (F)	-	-
ตกเนื่องจากเวลาเรียนไม่พอ ไม่มีสิทธิสอบ (Fa)	-	-
ตกเนื่องจากขาดสอบ (Fe)	-	-
การวัดผลโครงการพิเศษหรือปริญญาโทที่ยังไม่สิ้นสุด (Ip)	-	-
ไม่สมบูรณ์ (I)	-	-
พอใจ (S)	-	-
ไม่พอใจ (U)	-	-
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)	-	-
ยกเลิก/ไม่ชำระเงิน	2	-

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน - ประเมินจากบทปฏิบัติการหรืองานที่มอบหมาย - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และการนำเสนองานที่มอบหมาย - ประเมินจากผลการสอบ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. คุณธรรม จริยธรรม <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา 2. ความรู้ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา 3. ทักษะทางปัญญา <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ การเพิ่มทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เพื่อฝึกทักษะ การเลือกใช้ที่มีประโยชน์ และเป็นนวัตกรรมสอดคล้องกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0

หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

คะแนนประเมินการสอนจากนักศึกษาเท่ากับ 4.49 คะแนน

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
- ปรับปรุงกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนโดย ควรเพิ่มทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดย มอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลทางวิชาการที่ เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้	- กำหนดให้มีใบงานที่มอบหมายโดยการสืบค้น ข้อมูลผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้เกี่ยวกับนวัตกรรม ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ทำจากมะพร้าวเป็น วัตถุดิบ

2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแนะ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
- เพิ่มทักษะการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ โดยมอบหมายงานให้ สืบค้นข้อมูลสารสนเทศที่ เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ เพื่อฝึกทักษะ การเลือกใช้ที่มีประโยชน์ และเป็น นวัตกรรมสอดคล้องกับนโยบาย ไทยแลนด์ 4.0	ภาคการเรียนที่ 1/2560 หรือภาคการเรียนถัดไป เมื่อมีการเปิดสอนรายวิชานี้	ผศ.ดร.อุทัยวรรณ จัตรธง

ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ จัตรธง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่รายงาน 30 พฤษภาคม 2560

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรณะ)

ประธานหลักสูตร

วันที่รายงาน 30 พฤษภาคม 2560