

แบบรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
คณะ : เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.วอ.142 หลักการถนอมอาหารเบื้องต้น

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบและผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์
กลุ่มเรียน เสรี

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

1/2559

5. สถานที่เรียน

IT 205 และ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผน การสอนหากมีความ แตกต่างกัน 25%	แนวทางขดเขย (กรณีสอน แตกต่างกัน 25%)
แนะนำเข้าสู่บทเรียน ชี้แจง รายละเอียดต่างๆ บทที่ 1 แหล่งอาหาร	5	5		

บทที่ 2 การเสื่อมเสียของอาหาร บทที่ 3 หลักการทั่วไปในการ ถนอมอาหาร	5	5		
บทที่ 4 การถนอมอาหารโดยการ ใช้ความเย็น	5	5		
บทที่ 5 การถนอมอาหารโดยใช้ ความร้อน ปฏิบัติการที่ 1 ดูงานการถนอม อาหารโดยความร้อน	5	5		
ปฏิบัติการที่ 2 การถนอมอาหาร โดยการใช้ความร้อนระดับพาสเจอ ไรส์	5	5		
ปฏิบัติการที่ 3 การถนอมอาหาร โดยการใช้ความร้อนระดับสเตอ ริไลส์	5	5		
บทที่ 6 การถนอมอาหารโดยรังสี และไมโครเวฟ อภิปรายผลปฏิบัติการที่ 2 และ 3 สอบกลางภาค	5	5		
บทที่ 7 การถนอมอาหารโดยการ หมัก ปฏิบัติการที่ 4 การหมัก	5	5		
บทที่ 7 ต่อ	5	5		
บทที่ 8 การถนอมอาหารโดยการ ทำแห้ง ปฏิบัติการที่ 5 ผลิตภัณฑ์ อบแห้ง	5	5		
บทที่ 9 การถนอมอาหารโดย การใช้สารเคมี	5	5		
ปฏิบัติการที่ 6 การถนอมอาหาร โดยใช้เกลือ	5	5		
บทที่ 10 ภาชนะบรรจุ ปฏิบัติการที่ 7 การถนอมอาหาร โดยใช้น้ำตาล	5	5		
นำเสนองานกลุ่ม อภิปราย	5	5		

2. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับจริยธรรมของผู้ผลิตอาหารกับเทคนิคการถนอมและแปรรูปอาหาร - สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ที่รับมอบหมาย - ตกลงกติกาการเข้าเรียน สอดแทรกการสร้างคุณธรรมและจริยธรรมอันพึงประสงค์ เช่น การเข้าเรียนให้ตรงต่อเวลา 	✓		
ความรู้	<ul style="list-style-type: none"> - การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การสอนแบบร่วมมือกันเรียนรู้ โดยเน้นให้นักศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ต เป็นต้น - การทำงานกลุ่ม การนำเสนอ และการอภิปราย - การมอบหมายให้อ่าน ศึกษาจากบทความ และนำเสนอ - ให้ชมวิดีโอทัศน์และนักศึกษาสรุปความรู้ที่ได้ 	✓		<p>นักศึกษาบางกลุ่มมีพื้นฐานเป็นสายศิลป์ไม่มีพื้นฐานวิทย์ จึงต้องพยายามปรับเนื้อหาให้ง่ายต่อความเข้าใจ</p> <p>แนะนำให้สืบค้นข้อมูลทั้งจากห้องสมุดและระบบอินเทอร์เน็ตอ่านเสริม เพิ่มเติม และมอบหมายงานเพื่อฝึกให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลให้มากยิ่งขึ้น</p>
ทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหารายวิชา หรือสอนโดยใช้วิดีโอทัศน์เพื่อให้เห็นกระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรม - มอบหมายให้อ่าน ศึกษาจากบทความสรุป และนำเสนอ - พาไปชมโรงงานแปรรูปนมเพื่อให้เห็นถึงกระบวนการผลิตจริง 	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมกลุ่ม มอบหมายงานกลุ่ม การนำเสนอ และการอภิปราย - แบ่งกลุ่มทำปฏิบัติการ 	✓		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้า มี) พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- ใช้รูปแบบ เครื่องมือและเทคโนโลยีที่ เหมาะสมประกอบ การสอนในชั้นเรียน และมีการนำเสนอ ข้อมูลที่ได้จากการค้นคว้าจากตำรา เอกสาร บทความวิจัย และอินเทอร์เน็ต - การนำเสนอและการอภิปราย	✓		

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน 36 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 36 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) - คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	2	5.555
B+	4	11.11
B	10	27.77
C+	12	33.33
C	6	16.66
D+	-	-
D	-	-
ตก (F)		
ไม่สมบูรณ์ (I)		
พอใจ (S)		
ไม่พอใจ (U)		
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)		
ยกเลิก/ไม่ชำระเงิน	2	5.555

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. การทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษาและให้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียนรู้	นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์เป็นไปตามจุดมุ่งหมายรายวิชาที่กำหนดไว้ใน มคอ. 3
หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการตรวจสอบความเหมาะสมของการให้คะแนน	การให้คะแนนเป็นไปตามเกณฑ์และไม่พบข้อผิดปกติใดๆ
หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา	ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา อาจารย์ผู้สอนได้คะแนนเฉลี่ย 4.56
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำกรรายงานรายวิชา (มคอ 5) ประธานหลักสูตร ฯ	ประธานหลักสูตร ฯ นำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป

หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

ผลการประเมินผู้สอนโดยนักศึกษา เฉลี่ย 4.56

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

(ระบุ)

หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
มีการปรับแผนการสอนโดยในสัปดาห์ที่ 16 กำหนดให้นักศึกษาได้มีการสรุปจากบทเรียนและการค้นคว้าเพิ่มเติม นำมาคิดค้นและนำเสนอความเป็นไปได้ในการพัฒนาการถนอมอาหารผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ	ดำเนินการแล้ว นักศึกษามีความเข้าใจและใส่ใจมากขึ้น

2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
อาจารย์ผู้สอนมีการดำเนินการปรับปรุงเอกสาร power point ที่มีเนื้อหาทันสมัย สอดคล้องกับสภาวะการณ์ปัจจุบัน	ก่อนเปิดภาคเรียน	ผศ.ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์
กระตุ้นให้นักศึกษาใส่ใจในบทเรียนมากขึ้น โดยทำการมอบหมายงานให้อ่านค้นคว้า และทำแบบสรุปและการทดสอบหลังเรียน	ในระหว่างการสอน	ผศ.ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์

ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้สอน

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์)

วันที่รายงาน 30 ธันวาคม 2559

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์)

วันที่รับรายงาน 30 ธันวาคม 2559

อาจารย์ผู้สอน ผศ.ทรงพรพรณ สังข์ทรัพย์ ชื่อวิชา หลักการถนอมอาหารเบื้องต้น



- มีนักศึกษาทำการตอบแบบสอบถามนี้เป็นจำนวน 32 คน คลิ๊กดูรายละเอียด

ดูรายงานผลการประเมินวิเคราะห์ตามเกรดนักศึกษา NEW!

ส่วนที่ 1 ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการสอน	การปฏิบัติ (%)	ผลการปฏิบัติ
1. มีการแจกแนวการสอนที่กำหนดเนื้อหาส่วนหน้าอย่างชัดเจน ในระยะเริ่มแรกของการเรียนการสอน พร้อมทั้งแจ้งให้นักศึกษาได้ทราบเกี่ยวกับกิจกรรมการเรียน และการประเมินผล	96.88	P
2. มีเอกสารประกอบการสอนหรือเอกสารอื่น ๆ เช่น กรณีตัวอย่างหรือแบบฝึกหัดเพิ่มเติม	96.88	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)	4.59	0.50	ดีมาก
2. ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรมขณะสอน หรือเป็นแบบอย่างในการสอน เช่น การแต่งกาย บุคลิกภาพ การวางตัว	4.50	0.51	ดี
3. ผู้สอนสอนตรงตามเนื้อหาที่กำหนดไว้ในแผนการสอน (ตัวอย่าง สามารถตรวจสอบได้จาก มคอ.3 หรือ แผนการสอนที่อาจารย์แจกในสัปดาห์แรก)	4.59	0.50	ดีมาก
4. ผู้สอนมีความสามารถด้านการสื่อสาร เช่น ใช้สื่อการสอนประกอบการสื่อสาร ใช้ภาษาสื่อความหมายชัดเจน สอนสนุกชวนติดตาม สรุปประเด็นชัดเจน เข้าใจง่าย	4.53	0.51	ดีมาก
5. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน	4.59	0.56	ดีมาก
6. ผู้สอนยอมรับฟังความคิดเห็นและข้อวิจารณ์ของนักศึกษาตลอดจนเปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม แสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน	4.53	0.57	ดีมาก
7. ผู้สอนยอมรับและมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน	4.50	0.57	ดี
8. ผู้สอนมีการสร้างบรรยากาศในชั้นเรียนเพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการเรียน รู้จักคิด รู้จักวิเคราะห์ แก้ปัญหาและศึกษาด้วยตนเอง	4.53	0.51	ดีมาก
9. ผู้สอนมีความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน	4.62	0.49	ดีมาก
10. ผู้สอนมีการประเมินผลการเรียนตามสภาพจริง และสอดคล้องกับการเรียนการสอน	4.59	0.56	ดีมาก
ระดับคะแนนเฉลี่ยทั้งหมด	4.56	0.53	ดีมาก

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)