

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

กอ.วอ.443 บรรจุภัณฑ์อาหาร (FST443 Food Packaging)

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง

3.2 อาจารย์ผู้สอน รองศาสตราจารย์ ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

ภาคการศึกษาที่ 2/2559

5. สถานที่เรียน

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
บทที่ 1 บทนำ - ประวัติและความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์	2	2	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
- บทบาทหน้าที่ของบรรจุกัณฑ์ - บทสรุป			
บทปฏิบัติการที่ 1 สํารวจ บรรจุกัณฑ์ที่ ใช้ในท้องถิ่น	3	3	
บทที่ 2 ประเภทของบรรจุกัณฑ์ - ประเภทของบรรจุกัณฑ์ - แนวโน้มของการพัฒนาบรรจุกัณฑ์ - วิทยาการที่เกี่ยวข้องกับบรรจุกัณฑ์	2	2	
บทปฏิบัติการที่ 2 การแบ่งการแบ่งประเภท ของบรรจุกัณฑ์ตามจุดมุ่งหมายที่ใช้	3	3	
บทที่ 3 บรรจุกัณฑ์กระดาษและการทดสอบ บรรจุกัณฑ์กระดาษ - ประวัติและพัฒนาของบรรจุกัณฑ์กระดาษ - ความสำคัญของบรรจุกัณฑ์กระดาษ - กระบวนการผลิตกระดาษ - คุณสมบัติของบรรจุกัณฑ์กระดาษ	2	2	
บทปฏิบัติการที่ 3 การทดสอบการต้านแรงกด ตามแนวตั้งบรรจุกัณฑ์กระดาษลูกฟูก	3	3	
- ประเภทของบรรจุกัณฑ์กระดาษ - การทดสอบกระดาษและ บรรจุกัณฑ์ กระดาษ	2	2	
บทปฏิบัติการที่ 4 การทดสอบการต้านแรงกด ของลอนลูกฟูก	3	3	
บทที่ 4 บรรจุกัณฑ์แก้วและ การทดสอบ บรรจุกัณฑ์แก้ว - ประวัติและพัฒนาของบรรจุกัณฑ์แก้ว - ความสำคัญของบรรจุกัณฑ์แก้ว - กระบวนการผลิตบรรจุกัณฑ์แก้ว - คุณสมบัติของบรรจุกัณฑ์แก้ว	2	2	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
- ประเภทของบรรจุภัณฑ์แก้ว - การทดสอบบรรจุภัณฑ์แก้ว			
บทปฏิบัติการที่ 5 การทดสอบคุณสมบัติบรรจุภัณฑ์แก้ว	3	3	
บทที่ 5 บรรจุภัณฑ์พลาสติกและการทดสอบบรรจุภัณฑ์พลาสติก - ประวัติและพัฒนาของบรรจุภัณฑ์พลาสติก - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์พลาสติก	2	2	
- กระบวนการผลิตบรรจุภัณฑ์พลาสติก - คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์พลาสติก - ประเภทของบรรจุภัณฑ์พลาสติก - การทดสอบบรรจุภัณฑ์พลาสติก	3	3	
บทปฏิบัติการที่ 6 การทดสอบประเภทของฟิล์มพลาสติกจากการลนไฟ	3	3	
บทปฏิบัติการที่ 7 การทดสอบการต้านแรงดึงของพลาสติก	2	2	
บทปฏิบัติการที่ 8 การทดสอบการต้านแรงดันทะลุของพลาสติก	3	3	
บทปฏิบัติการที่ 9 การทดสอบความต้านทานของตะเข็บถุงพลาสติก	2	2	
บทที่ 6 บรรจุภัณฑ์โลหะและการทดสอบบรรจุภัณฑ์โลหะ - ประวัติและพัฒนาของบรรจุภัณฑ์โลหะ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์โลหะ	3	3	
- คุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์โลหะ - ประเภทของบรรจุภัณฑ์โลหะ - การทดสอบบรรจุภัณฑ์โลหะ	2	2	
บทปฏิบัติการที่ 10 การทดสอบการต้านแรงดึงของบรรจุภัณฑ์ของอะลูมิเนียม	3	3	
บทปฏิบัติการที่ 11 การทดสอบความแข็งแรงของรอยผนึกของอะลูมิเนียม	2	2	

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริง ต่างจากแผนการสอน หากมีความแตกต่างเกิน 25%
บทปฏิบัติการที่ 12 การสำรวจบรรจุภัณฑ์ โลหะอ่อนตัวในห้องตลาด	3	3	
บทที่ 7 ระบบการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร - ประเภทของเครื่องจักรบรรจุภัณฑ์ - การเลือกเครื่องจักรบรรจุภัณฑ์	2	2	
- ระบบการบรรจุ	3	3	
- เครื่องจักรบรรจุภัณฑ์	2	2	
บทที่ 8 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบกราฟิกบรรจุภัณฑ์	3	3	
- เทคนิคการออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม	2	2	
บทปฏิบัติการที่ 13 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาหาร ตอนที่ 1 การออกแบบโครงสร้างบรรจุ ภัณฑ์อาหาร	2	2	
บทปฏิบัติการที่ 13 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาหาร ตอนที่ 2 การออกแบบกราฟิกบรรจุ ภัณฑ์อาหาร	2	2	
บทปฏิบัติการที่ 13 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ อาหาร ตอนที่ 3 การจัดทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์ อาหาร	3	3	
บทที่ 9 มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ บรรจุภัณฑ์มาตรฐานบรรจุภัณฑ์	3	3	

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอน ไม่ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย
ไม่มี		

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอนพร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
<p>คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1.1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>1.3 มีวินัยและมีความรับผิดชอบต่อดตนเองและสังคม</p> <p>1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลาส่งงานตรงเวลาและครบถ้วน การร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนอย่างผู้มีความรับผิดชอบ เป็นต้น - ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ - นักศึกษาประเมินเพื่อนร่วมชั้นจากการนำเสนองานหน้าชั้นเรียน - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 	✓		
<p>ความรู้</p> <p>2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ</p> <p>2.4 รู้กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินด้วยการสอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา - ประเมินจากการปฏิบัติการและกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนในชั้นเรียน - ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล 	✓		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
<p>ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 ความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริงทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิด และหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหา</p> <p>3.2 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสพการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น</p> <p>3.3 สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจ ในกลุ่มเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหารการแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการวิจัย ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ ได้แก่ การดูแลจัดการ การผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวิเคราะห์อาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพ การวิจัย และงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง</p> <p>3.4 มีทักษะและความเข้าใจภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหงานที่ได้รับมอบหมายและนำเสนอหน้าชั้นเรียน - ประเมินจากรายงานของบทปฏิบัติการหรือการนำเสนอระหว่างและหลังผ่านการเข้าร่วมกิจกรรม - ประเมินจากการถามตอบในชั้นเรียนในการเชื่อมโยงกับรายวิชาอื่นๆ - ประเมินโดยการสอบข้อเขียน - ประเมินด้วยการสังเกตจากทักษะปฏิบัติในการทำปฏิบัติการ 	✓		<p>นักศึกษาสามารถสรุปสาระสำคัญของเนื้อหาได้ แต่การเชื่อมโยงข้อมูลกับรายวิชาอื่นในวิชาเอกยังไม่ชัดเจนและไม่ครอบคลุม</p> <p>แนวทางแก้ไข : ควรปรับวิธีการจัดการเรียนการสอนโดยตั้งคำถามที่สามารถเชื่อมโยงกับรายวิชาที่เกี่ยวข้องและให้นักศึกษาวิเคราะห์เหตุผลประกอบ</p>

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
<p>ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ</p> <p>4.1 ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและ งานกลุ่ม</p> <p>4.2 สามารถปรับตัวและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและ สมาชิกในกลุ่ม ได้อย่างมี ประสิทธิภาพ</p> <p>4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็น ได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ</p> <p>4.4 สามารถวางแผนและ รับผิดชอบในการเรียนรู้และ พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่าง ต่อเนื่อง</p>	<p>- ประเมินผลการนำเสนองาน หน้าชั้นเรียนและติดตามผล ความก้าวหน้าของงานเป็นระยะ</p> <p>- สังเกตพฤติกรรมการทำงาน กลุ่มและความรับผิดชอบในงานที่ ได้รับมอบหมาย</p>	✓		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
<p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ</p> <p>5.1 สามารถระบุและนำเทคนิคทาง สถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมา ใช้ในการวิเคราะห์แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการแก้ไข ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์</p> <p>5.2 สามารถปรับตัวและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและ สมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้ง การพูดและการเขียน รู้จักเลือกและ ใช้รูปแบบของการนำเสนอที่ เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่ แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.3 สามารถระบุ เข้าถึง และ คัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่ เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร จาก แหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งใน ระดับชาติและนานาชาติ</p> <p>5.5 สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการ จัดการกับข้อมูลต่างๆ อย่าง เหมาะสม</p> <p>5.6 สามารถติดตามความก้าวหน้า ทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และ สถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ</p> <p>5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่าง ถูกต้องและเหมาะสม</p>	<p>- ประเมินผลตามกิจกรรมการเรียน การสอนที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมาย แต่ละบุคคล</p> <p>- ประเมินทักษะการสื่อสารด้วย ภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษา นั้นรับผิดชอบ</p> <p>- ประเมินทักษะการสื่อสารด้วย ภาษาพูดจากพัฒนาการจากการ นำเสนอรายงานในชั้นเรียน</p> <p>- ประเมินจากรายงานของบท ปฏิบัติการ</p>	✓		

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

ปรับวิธีการจัดการเรียนการสอนโดยตั้งคำถามที่สามารถเชื่อมโยงกับรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และให้นักศึกษาวิเคราะห์เหตุผลประกอบ

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน 18 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 18 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) 0 คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	4	50.00
B+	3	37.50
B	1	12.50
C+	-	-
C	-	-
D+	-	-
D	-	-
ตก (F)	-	-
ตกเนื่องจากเวลาเรียนไม่พอ ไม่มีสิทธิ์สอบ (Fa)	-	-
ตกเนื่องจากขาดสอบ (Fe)	-	-
การวัดผลโครงการพิเศษหรือปริญาานิพนธ์ยังไม่สิ้นสุด (Ip)	-	-
ไม่สมบูรณ์ (I)	-	-
พอใจ (S)	-	-
ไม่พอใจ (U)	-	-
ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)	-	-

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน - ประเมินจากบทปฏิบัติการหรืองานที่มอบหมาย - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และการนำเสนอานที่มอบหมาย - 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 <p>นักศึกษาสามารถสรุปสาระสำคัญของเนื้อหาได้ แต่การเชื่อมโยงข้อมูลกับรายวิชาอื่นในวิชาเอกยังไม่ชัดเจนและไม่ครอบคลุม . ควรปรับวิธีการจัดการเรียนการสอนโดยตั้งคำถามที่สามารถเชื่อมโยงกับรายวิชาที่เกี่ยวข้องและให้วิเคราะห์เหตุผลประกอบทักษะ</p> 4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นไปตามสิ่งที่ต้องการพัฒนา

หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

คะแนนประเมินการสอนจากนักศึกษาเท่ากับ 4.10 คะแนน

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
- ปรับวิธีการจัดการเรียนการสอนโดยให้นักศึกษา สรุปเนื้อหารายวิชาในแต่ละบทหรือแต่ละหัวข้อ และ ตอบคำถามท้ายบท เพื่อเป็นการทบทวนเนื้อหาที่ เรียน เนื่องจากเนื้อหาในแต่ละบทหรือแต่ละหัวข้อ ค่อนข้างมาก	- ได้ปรับการเรียนการสอนโดยให้นักศึกษาสรุป เนื้อหารายวิชาในแต่ละบท เพื่อเป็นการทบทวน เนื้อหาที่เรียน โดยให้สรุปเป็นปากเปล่าในชั้น เรียนตอนท้ายชั่วโมงเรียน และให้ตอบคำถาม ท้ายบทในห้องเรียนหรือเป็นงานที่มอบหมาย และกำหนดส่ง

2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
- ปรับวิธีการจัดการเรียนการ สอนโดยตั้งคำถามที่สามารถ เชื่อมโยงกับรายวิชาที่ เกี่ยวข้องและให้นักศึกษา วิเคราะห์เหตุผลประกอบ	ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2559	ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง

ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ลงชื่อ..... 

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่รายงาน 22 พฤษภาคม 2560

ลงชื่อ..... 

(อาจารย์ ดร.คาร์บ สมะวรรณนะ)

ประธานหลักสูตร

วันที่รายงาน 22 พฤษภาคม 2560