

แบบรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
คณะ : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย : กอ.พอ.321 การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร 2
ภาษาอังกฤษ : PD 321 Agricultural Product Processing 2

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)
ไม่มี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section)

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	อาจารย์ ดร.	พรดรัล จุลกัลป์
	อาจารย์	ญาณิศา จินดาหลวง

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา
2/2559 / ชั้นปีที่ 3 วิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

5. สถานที่เรียน

ห้อง AFE 305 และ ห้องแปรรูป 1

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

ภาคบรรยาย

หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการ	จำนวน ชม.	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผน	แนวทางชดเชย (กรณีสอน

	สอน	ที่สอนจริง	การสอนหากมีความแตกต่างเกิน 25%	แตกต่างเกิน 25%)
แนะนำเนื้อหาและทำความเข้าใจในกระบวนการเรียนการสอน แบ่งกลุ่มนักศึกษา มอบหมายงาน อธิบายขอบเขตของเนื้อหารายวิชา ความสำคัญของกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	5	5	-	-
ลักษณะผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (ก่อนกระบวนการแปรรูป) หลักการถนอมและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ลักษณะผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหาร	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเครื่องดื่ม ขั้นตอนและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเครื่องดื่ม	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเครื่องดื่ม (ต่อ) บทปฏิบัติการที่ 1 ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเครื่องดื่ม	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเบเกอรี่ ขั้นตอนและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเบเกอรี่	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเบเกอรี่ (ต่อ) บทปฏิบัติการที่ 2 ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเบเกอรี่	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารจากผักและผลไม้ ขั้นตอนและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจากผักและผลไม้	5	5	-	-
หัวข้อ	จำนวน ชม. ตามแผนการสอน	จำนวน ชม. ที่สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน 25%	แนวทางชดเชย (กรณีสอนแตกต่างเกิน 25%)
ผลิตภัณฑ์อาหารจากผักและผลไม้ (ต่อ) บทปฏิบัติการที่ 3 ผลิตภัณฑ์อาหารจากผักและผลไม้	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ ขั้นตอนและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจากเนื้อสัตว์	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ (ต่อ)	5	5	-	-

บทปฏิบัติการที่ 4 ผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์				
ผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อมูลค่าเพิ่ม ขั้นตอนและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อมูลค่าเพิ่ม กรณีศึกษา: การพัฒนาขอสมะขามสำหรับอาหารจานผัดชนิดปรุงสำเร็จที่ลดปริมาณโซเดียมและน้ำตาลจากมะขามหวานตากเกรด			-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อมูลค่าเพิ่ม (ต่อ) บทปฏิบัติการที่ 5 ผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อมูลค่าเพิ่ม	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ขั้นตอนและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง กรณีศึกษา: การพัฒนาขนมปังที่มีใยอาหารและแคลเซียมสูงจากแป้งถั่วเหลืองหมักโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น	5	5	-	-
ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง (ต่อ) บทปฏิบัติการที่ 6 ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง	5	5	-	-
แนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหารและนวัตกรรมอาหาร	5	5	-	-

2. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	- การมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน	✓		ไม่มี
ความรู้	- มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการของระบบประกันคุณภาพ คุณลักษณะด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและการทดสอบ การจัดการคุณภาพ	✓		ไม่มี

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้า มี) พร้อมข้อเสนอแนะในการ แก้ไข
		มี	ไม่มี	
ทักษะทางปัญญา	- ประเมินจากรายงานของ นักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินจากกิจกรรมกลุ่ม การ นำเสนอรายงานในชั้นเรียน - ประเมินจากการทดสอบย่อย/ การสอบกลางภาคเรียนและปลาย ภาคเรียน	✓		ไม่มี
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	- รู้จักบทบาท หน้าที่ และความ รับผิดชอบในการทำงานตามที่รับ มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงาน กลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสม กับความรับผิดชอบ	✓		ไม่มี
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	- สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสาร ที่ ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ	✓		ไม่มี

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

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

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	-	-
B+	-	-
B	-	-
C+	-	-
C	2	50
D+	2	50

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
D	-	-
ตก (F)	-	-
ไม่สมบูรณ์ (I)	-	-
พอใจ (S)	-	-
ไม่พอใจ (U)	-	-
ขอลอนวิชาเรียนหลังกำหนด (W)	-	-

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนติดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. การทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<ul style="list-style-type: none"> - สังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน - การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างอาจารย์และนักศึกษา (ถาม-ตอบ) - ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมายของนักศึกษา - ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน - ประเมินจากกิจกรรมกลุ่มของนักศึกษา - ประเมินจากการทดสอบย่อย กลางภาคและปลายภาคเรียน 	<p>จากการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในแต่ละการเรียนรู้ พบว่า นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ที่ดีครบทั้ง 5 ด้านการเรียนรู้</p>

หมวดที่ 4 การประเมินรายวิชา

ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

คะแนนการประเมินการสอนของอาจารย์อยู่ในระดับดีมาก (4.52 คะแนน)

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

หมวดที่ 5 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
ควรเพิ่มกิจกรรมในภาคปฏิบัติให้มากขึ้น	ได้เพิ่มกิจกรรมภาคปฏิบัติให้นักศึกษามากขึ้น โดยเพิ่มจำนวนผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปให้หลากหลายมากขึ้น

2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ควรเพิ่มกิจกรรมให้นักศึกษาได้แสดง ความสามารถให้มากขึ้น	ภาคการศึกษาที่เปิดสอนครั้งถัดไป	อาจารย์ญาณีศา จินดาหลวง

ลายมือชื่อผู้รายงาน/ผู้รับรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา

ชื่ออาจารย์ผู้สอน

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ญาณีศา จินดาหลวง)

วันที่รายงาน.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อาจารย์กนกวรรณ พรหมจีน)

วันที่รับรายงาน.....