



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404332
ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2
(Food Processing Laboratory 2)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555
คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน
มหาวิทยาลัยทักษิณ

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2	การจัดการเรียนการสอนเปรียบเทียบกับแผนการสอน	4
หมวดที่ 3	สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา	11
หมวดที่ 4	ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ	13
หมวดที่ 5	การประเมินรายวิชา	13
หมวดที่ 6	แผนการปรับปรุง	14

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (Course Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : พัทลุง/ เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/ บัณฑิตศึกษา

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา : 0404332ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนัส กิตติพัฒนบวร
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนัส กิตติพัฒนบวร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพิมล มะยะเฉียว
อาจารย์ ดร. ถาวร จันทโชติ
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาปลาย 2560 นิสิตชั้นปีที่ 3
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/
มหาวิทยาลัยทักษิณ

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง		ความแตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความแตกต่างเกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1	ชี้แจงรายละเอียดเนื้อหา รายวิชา อุปกรณ์และเครื่องมือ รวมทั้งวิธีการวัดและประเมินผล		3		3		
2	บทปฏิบัติการที่ 1 การให้ความร้อนแบบไมโครเวฟ		3		3		
3	บทปฏิบัติการที่ 2 การทำแห้งอาหารโดยใช้เครื่องทำแห้งชนิดสูญญากาศ		3		3		
4	บทปฏิบัติการที่ 3 การทำแห้งอาหารโดยใช้เครื่องทำแห้งชนิดลูกกลิ้ง		3		3		
5	บทปฏิบัติการที่ 4 การแช่เยือกแข็ง		3		3		
6	บทปฏิบัติการที่ 5 บทบาทของเกลือและอนุภูมิภาคในการให้ความร้อนต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์เนื้อบดอิมัลชัน		3		3		
7	บทปฏิบัติการที่ 6 ผลของการสกัดน้ำมันมะพร้าวต่ออายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ บทปฏิบัติการที่ 7 ผลของวิธีการบรรจุต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ		3		3		
8	บทปฏิบัติการที่ 8 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง		3		3		
10	บทปฏิบัติการที่ 9 การผลิตแยม		3		3		
11	บทปฏิบัติการที่ 10 การ		3		3		

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่าง เกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
	ผลิตไอศกรีม						
12	บทปฏิบัติการที่ 11 การทดสอบคุณสมบัติแรงดึงของฟิล์มพลาสติก		3		3		
13	บทปฏิบัติการที่ 12 การทดสอบชนิดพลาสติก		3		3		
14	ทำการทดลองโครงงานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารด้านการแปรรูปอาหาร		3		3		
15	นำเสนอหลักการ วิจารณ์ และสรุปผลการทดลองของแต่ละปฏิบัติการ		3		3		
16	นำเสนอและอภิปรายผลโครงงานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารด้านการแปรรูปอาหาร		3		3		

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

สัปดาห์ที่	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	แนวทางชดเชย

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. ใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง เปิดโอกาสให้นิสิตมีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ 2. ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ยกตัวอย่างที่มีการเดาผลการ	X		

	<p>ทดลองในการเขียนรายงานผลการทำปฏิบัติการและมีการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน</p> <p>3. อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นิสิตแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนิสิตเป็นต้น</p> <p>4. อาจารย์หมอบหมายให้มีการทำสะอาดห้องปฏิบัติการ</p>	X		
ความรู้	<p>1. ใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหาร โดยเน้นให้นิสิตลงมือปฏิบัติจริง</p> <p>2. นิสิตต้องอ่านและทำความเข้าใจกับบทปฏิบัติการที่ให้อ่านก่อนเรียนปฏิบัติการทุกครั้ง เพื่อให้สามารถทำปฏิบัติการได้อย่างถูกต้อง</p> <p>3. มีการทดสอบก่อนเริ่มปฏิบัติการ พร้อมทั้งเฉลยแบบทดสอบ</p> <p>4. อาจารย์บรรยายสรุปเกี่ยวกับทฤษฎีและขั้นตอนการทำปฏิบัติการ</p>	X X X X		
ทักษะทางปัญญา	<p>1. มีเอกสารบทปฏิบัติการให้นิสิตได้อ่านและทำความเข้าใจล่วงหน้า เพื่อให้สามารถทำปฏิบัติการได้ถูกต้อง</p> <p>2. มีการแบ่งกลุ่มการทำ</p>	X X		

	ปฏิบัติการของนิสิตและการเขียนรายงานของปฏิบัติการนั้นโดยนิสิตสามารถค้นคว้าหาข้อมูลจากแหล่งต่างๆเพิ่มเติม เพื่อนำมาเขียนวิจารณ์ผลการทดลอง ซึ่งรายงานมีเนื้อหาประกอบด้วยหัวข้อการทำปฏิบัติการหลักการหรือทฤษฎีวัตถุประสงค์ อุปกรณ์และสารเคมี วิธีการทดลองตามที่ปฏิบัติจริง ผลการทดลองวิจารณ์ และสรุปผลการทดลอง และเอกสารอ้างอิง			
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1.มอบหมายให้นิสิตจัดกลุ่มตามลำดับ เพื่อให้นิสิตทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเพื่อนใกล้ชิด 2.มอบหมายให้นิสิตกำหนดความรับผิดชอบแต่ละคนในการทำงานกลุ่มอย่างชัดเจน	X X		
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1.มอบหมายงานให้นิสิตได้วิเคราะห์ผลหรือคำนวณผลพร้อมติดตามตรวจสอบงานและให้คำแนะนำ หรือให้มีการนำเสนอรายงานด้วยปากเปล่า	X		

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการศึกษาค้นคว้าและเขียนรายงานบทปฏิบัติการ กำหนดตารางเวลากิจกรรมนอกห้องเรียนในแผนการสอน เช่น การศึกษาดูงานนอกสถานที่

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 39 คน
2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน 39 คน
3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W)
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	80->>	2	5.13
B+	74.86-79.99	8	20.51
B	69.72-74.85	9	23.08
C+	63.54-69.71	11	28.21
C	57.36-63.53	9	23.08
D+	51.18-57.35	0	0.00
D	45.00-51.17	0	0.00
F	0-44.99	0	0.00
VG			
G			
S			
U			
I			
IP			

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา : จากแผนการประเมินใน มคอ. 3 หมวด 5 ข้อ 2

- 6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

- 6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

7. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต (ให้อ้างอิงจาก มคอ. 2 และ 3)

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
- คณะกรรมการหลักสูตร (ซึ่งทำหน้าที่ทวนสอบด้วย) ตรวจสอบสอดคล้องของข้อสอบปลายภาค	-ข้อสอบผ่านการประเมิน

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
ไม่มี	

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิต
ไม่มี	

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนิสิต (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนิสิต

- จุดแข็ง
- ผู้สอนสอดแทรกและให้ข้อคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพให้กับผู้เรียน
 - ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับผิดชอบในการสอน
 - ผู้สอนแจ้งและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)
 - ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม
 - ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ
 - ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน
 - ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา
 - ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ
 - ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
 - ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่น ทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต

จุดอ่อน ไม่มี

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

เห็นด้วยกับข้อวิพากษ์ และจะพัฒนาการเรียนการสอนให้ดียิ่งขึ้น

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาค/ปีการศึกษาครั้งที่ผ่านมา ไม่มี	ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการศึกษาค้นคว้าโดยตนเองทั้งโดยกลุ่มและรายบุคคล

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ควรมีการสอบย้อนประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พณัฐ กิตติพัฒน์นวร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่รายงาน

11 มิถุนายน 2561

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อาจารย์ ดร. ธิดารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน

.....

TSU ASSESSMENT



ผศ.ดร. พงษ์ กิตติพัฒน์นบวร

Menu

- เลือกปีการศึกษา
- 0424522
- 0404361
- 0404332
- 0404232
- 0404372
- 0424522
- 0000167
- 0404316
- 0000167
- 0404131
- 0404333
- 0000167
- ผลการประเมินภาพรวม
- ออกจากระบบ

แสดงค่าเฉลี่ยระดับความเห็นเกี่ยวกับการเรียนการสอนโดยนิสิต เเจ็ยจากรายวิชาที่สอนโดยอาจารย์ จำแนกตามข้อรายการ

ประจำปีการศึกษา 2560 ภาคการศึกษาที่ 2

ผศ.ดร. พงษ์ กิตติพัฒน์นบวร

0404332 ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2

จำนวนนิสิตที่ประเมิน 20 คน

ตอนที่ 1 คุณภาพการจัดการเรียนการสอน	เฉลี่ย	SD
1. ผู้สอนสอดแทรกและให้ข้อคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพให้กับผู้เรียน	4.40	0.50
2. ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับฟังความคิดเห็นในการสอน	4.40	0.50
3. ผู้สอนแจ้งและดำเนินการวัดผลประเมินผลรายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)	4.35	0.49
4. ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม	4.35	0.49
5. ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ	4.35	0.49
6. ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน	4.20	0.52
7. ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา	4.30	0.57
8. ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ	4.30	0.57
9. ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม	4.50	0.51
10. ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่นทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต	4.40	0.50
	4.36	

ตอนที่ 2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	เฉลี่ย	SD
1. ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสม	4.40	0.50
2. วัสดุทัศนอุปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ	4.40	0.50
3. บรรยากาศและสิ่งแวดล้อมมีความเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้	4.35	0.49
4. ทรัพยากรการเรียน เช่น หนังสือ ตำรา และสิ่งพิมพ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการเรียนรู้	4.35	0.49
	4.38	

ค่าเฉลี่ยภาพรวม

4.36

เพิ่มเติม