



มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

รหัสวิชา 0404352

สุขาภิบาลและการจัดการสภาพแวดล้อมในโรงงานอาหาร
Sanitation and plan Environmental Management

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555
คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน
มหาวิทยาลัยทักษิณ

สารบัญ

หมวด	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	2
หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนเปรียบเทียบกับแผนการสอน	3
หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา	9
หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ	12
หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา	12
หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง	13

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : พัทลุง/ เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา : 0404352 สุขภาพและการจัดการสภาพแวดล้อมในโรงงานอาหาร
2. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง
 - 3.2 อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.ชลธิศา สุขเกษม และ อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง
4. ภาคเรียน/ปีการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาต้น 2560 นิสิตชั้นปีที่ 3
5. สถานที่เรียน อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชนและคณะวิทยาศาสตร์

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ ต่าง (%)	เหตุผล (หาก ความ แตกต่าง เกิน 25%)
		บรรยาย		ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1	ชี้แจงคำอธิบายรายวิชา ความมุ่งหมาย เนื้อหาวิชา แนวการสอน แผนการสอน ประเมินผล หนังสืออ้างอิง บทที่ 1 บทนำ - หลักสุขาภิบาลและขอพึงปฏิบัติในโรงงาน อาหาร	1	เตรียมความพร้อมนิสิตก่อนเข้าสู่อุบัติการ ปฏิบัติการสุขาภิบาลและการจัดการ สภาพแวดล้อมโรงงาน	3	1	3		
2	บทที่ 2 การจัดการสิ่งแวดล้อมด้านแสง สว่าง เสียง และอากาศในโรงงาน	1	การเตรียมสารเคมี และอุปกรณ์ต่าง ๆ	3	1	3		
3	บทที่ 3 การจัดการน้ำเสียและการปรับ สภาพน้ำ คุณสมบัติของน้ำเสียใน อุตสาหกรรมอาหาร วิธีการปรับสภาพน้ำ	1	บทปฏิบัติการที่ 1:การวิเคราะห์ค่าพี เอช บทปฏิบัติการที่ 2:การวิเคราะห์สภาพ	3	1	3		

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ ต่าง ต่าง (%)	เหตุผล (หาก ความ ต่าง เกิน 25%)
		บรรยาย		ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
	การจัดการน้ำในโรงงาน		กรดและด่าง บทปฏิบัติการที่ 3: การวิเคราะห์ค่า สภาพน้ำไฟฟ้า					
4	บทที่ 3 การจัดการน้ำและการปรับ สภาพน้ำ (ต่อ) - คุณสมบัติของน้ำในอุตสาหกรรม อาหาร - วิธีการปรับสภาพน้ำ - การจัดการน้ำในโรงงาน	1	บทปฏิบัติการที่ 4: การวิเคราะห์ค่า ความขุ่น บทปฏิบัติการที่ 5: การวิเคราะห์ความ กระด้างของน้ำ	3	1	3		
5	บทที่ 4 การจัดการวัสดุเศษเหลือและวัตถุ อันตรายในโรงงาน - แหล่งที่มาของวัสดุเศษเหลือ - คุณลักษณะของวัสดุเศษเหลือ - หลักการจัดการที่ดีเกี่ยวกับวัสดุเศษเหลือ	1	บทปฏิบัติการที่ 6: การหาปริมาณ คลอรีนตกค้างในน้ำ	3	1	3		

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ ต่าง ต่าง (%)	เหตุผล (หาก ความ ต่าง เกิน 25%)
		บรรยาย		ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
	และวัตถุอันตราย - การเฝ้าระวังจากวัสดุเศษเหลือ - วิธีการบำบัดและกำจัดวัตถุอันตราย							
6	บทที่ 4 การจัดการวัสดุเศษเหลือและวัตถุ อันตรายในโรงงาน (ต่อ) - แหล่งที่มาของวัสดุเศษเหลือ - คุณลักษณะของวัสดุเศษเหลือ - หลักการจัดการที่ดีเกี่ยวกับวัสดุเศษเหลือ และวัตถุอันตราย - การเฝ้าระวังจากวัสดุเศษเหลือ - วิธีการบำบัดและกำจัดวัตถุอันตราย	1	บทปฏิบัติการที่ 7: การวิเคราะห์ค่า ของแข็งในน้ำ(เพิ่มเติม เก็บตัวอย่าง หรือบันทึกภาพร่องรอยสัปดาห์)	3	1	3		
7	บทที่ 5 การจัดการพลังงานในโรงงาน - ความรู้เบื้องต้นการประหยัดพลังงานใน โรงงาน	1	บทปฏิบัติการที่ 8: การวิเคราะห์ค่า COD	3	1	3		

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตามแผนการ สอน	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตามแผนการ สอน	จำนวน ชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตก ต่าง (%)	เหตุผล (หาก ความ แตกต่าง เกิน 25%)
		บรรยาย		ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
	- การบริหารจัดการด้านพลังงานในโรงงาน							
8	บทที่ 6 การจัดการสิ่งแวดล้อม (Pest Control)	1	บทปฏิบัติการที่ 9: การวิเคราะห์ค่า DO บทปฏิบัติการที่ 10: การวิเคราะห์ค่า BOD	3	1	3		
9	สอบกลางภาค							
10	บทที่ 7 เทคโนโลยีสะอาด คบรบอนฟุตพริ้นต์ วอเตอร์ฟุตพริ้นต์	1	บทปฏิบัติการที่ 11: การหาปริมาณ เหล็กในน้ำ	3	1	3		
11	บทที่ 8 การจัดการน้ำเสีย** - ประเภทและคุณลักษณะของน้ำเสีย - กระบวนการบำบัดน้ำเสียทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ และค่าตัวแปรต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	1	บทปฏิบัติการที่ 12: การวิเคราะห์ค่าซัลเฟต	3	1	3		

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ ต่าง ต่าง (%)	เหตุผล (หาก ความ ต่าง เกิน 25%)
		บรรยาย		ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
	- การนำน้ำเสียกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่							
12	บทที่ 8 การจัดการน้ำเสีย** (ต่อ) - ประเภทและคุณลักษณะของน้ำเสีย - กระบวนการบำบัดน้ำเสียทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ และค่าตัวแปรต่างๆ ที่ เกี่ยวข้อง - การนำน้ำเสียกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่	1	บทปฏิบัติการที่ 13 จัดทำระบบ มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมใน โรงงานอาหาร (SSOP)	3	1	3		
13	บทที่ 9 มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม - ความสำคัญของระบบการจัดการ สิ่งแวดล้อมในระดับองค์กร - ประโยชน์ที่จะได้รับ - มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม SSOP, ISO 14000 - สาระสำคัญในมาตรฐานระบบการจัดการ	1	ศึกษาดูงานนอกสถานที่ เกี่ยวกับ ระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบการจัดการ สุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมในโรงงาน	3	1	3		

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ตาม แผนการ สอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ ต่าง ต่าง (%)	เหตุผล (หาก ความ ต่าง เกิน 25%)
		บรรยาย		ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
	สิ่งแวดล้อม							
14	บทที่ 10 ขั้นตอนการจัดทำระบบ มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมใน โรงงานอาหาร (SSOP)	1	นำเสนอการศึกษาดูงานนอกสถานที่ และนำเสนอขั้นตอนการจัดทำระบบ มาตรฐานSSOP	3	1	3		
15	บทที่ 11 กฎหมายสิ่งแวดล้อมในโรงงาน	1	นำเสนอและรายงานบทปฏิบัติการ	3	1	3		
16	-		การสอบบทปฏิบัติการ	3	-	3		
17	สอบปลายภาค							

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ลำดับที่	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนการสอน	แนวทางชดเชย
-	-	-	-

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. มีคุณธรรมและจริยธรรม โดยเป็นความมีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต เสียสละ สุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน ขยันและอดทน และยึดหลักธรรมในการดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง	X		
	2. มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเองและสังคม	X		
	3. ตระหนักและเห็นคุณค่าศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ในสังคมพหุวัฒนธรรม รวมถึงการเคารพสิทธิมนุษยชน	X		
	4. มีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	X		
	5. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	X		
ด้านความรู้	1. มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติและชีวิตและสังคม	X		

	2. มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อพัฒนาตนเองและสังคมได้	X		
	3. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ และทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ในด้านการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส	X		
	4. มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น เช่น วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และเทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง	X		
ด้านทักษะทางปัญญา	1. มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา และตัดสินใจอย่างมีเหตุผล	X		
	2. มีความมุ่งมั่นใฝ่รู้ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถนำความรู้ไปเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์สังคม	X		
	3. สามารถสืบค้น ตีความขอเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ	X		
	4. สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจ อันเนื่องมาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในด้านการควบคุมคุณภาพอาหารและการประเมินทางประสาทสัมผัส ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ	X		
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ	1. เคารพระเบียบสังคม และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชน และสังคม	X		
บุคคลและความ	2. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ตนเองและผู้อื่น	X		

รับผิดชอบ	3. มีจิตอาสาและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกของชุมชนและสังคม	X		
	4. เรียนรู้อะไรที่จะอยู่ร่วมกับสมาชิกในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข	X		
	5. สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	X		
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. มีความสามารถในการสืบค้นรวบรวม ข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็น นำเสนอและสื่อสารโดยใช้ภาษาประจำชาติ และภาษาที่สองได้อย่างมีประสิทธิภาพ	X		
	2. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศอย่างเหมาะสมและรู้เท่าทัน	X		
	3. สามารถระบุ เข้าถึงและคัดเลือก แหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จาก แหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ	X		
ด้านคุณภาพชีวิต	1. รู้วิธีการดูแล รักษาสุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา	X		
	2. มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม	X		
	3. สนใจเรียนรู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรม	X		
	4. ตระหนักถึงคุณค่าของธรรมชาติ และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	X		
	5. มีความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพและสามารถนำไปใช้ในชีวิตอย่างสมสมัย	X		

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 36 คน

- | | |
|--|-------|
| 2. จำนวนนิสิตที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน | 36 คน |
| 3. จำนวนนิสิตที่ถอน (W) | 0 คน |

4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนิสิตในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
A	82.6->>	4	11.11
B+	76.6-82.5	6	16.67
B	70.6-76.5	6	16.67
C+	64.6-70.5	10	27.77
C	58.6-64.5	10	27.77
D+	52.6-58.5	0	0.00
D	46.6-52.5	0	0.00
F	<46.5	0	0.00
VG	-	-	-
G	-	-	-
S	-	-	-
U	-	-	-
I	-	-	-
IP	-	-	-

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา : จากแผนการประเมินในมคอ. 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) ตรวจสอบความสอดคล้องของข้อสอบกลางภาค	ข้อสอบด้านการประเมิน

และขอสอบปลายภาค	
-----------------	--

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
เครื่องคอมพิวเตอร์ประจำห้องเรียนไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ	เสียเวลาเรียน และนิสิตไม่เห็นภาพชัดเจนเท่าที่ควร

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิต
-	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนิสิต (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนิสิต

- จุดแข็ง
- ผู้สอนสอดแทรกและไปขอคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพให้แก่ผู้เรียน
 - ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับผิดชอบในการสอน
 - ผู้สอนแจ้งและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตาม

รายละเอียดวิชา (มคอ. 3)

- ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม
- ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ
- ผู้สอนมีช่องทางและมีการไปคำปรึกษานอกเวลาเรียน
- ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา
- ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ
- ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
- ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้บน ทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต

จุดอ่อน - โสตทัศนอุปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

เห็นด้วยกับข้อวิพากษ์ และจะปรับปรุงการเรียนการสอน

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น ไม่มี

ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

 ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความจำเป็นของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ	เหตุผล (ในกรณีที่ไม่ได้ปรับปรุง หรือปรับปรุงแต่ไม่เสร็จสมบูรณ์)
<input type="checkbox"/> ไม่มี	<input type="checkbox"/> ไม่มี	

2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มการศึกษาค้นคว้าโดยตนเองทั้งโดยกลุ่มและรายบุคคล

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคเรียน/ปีการศึกษาต่อไป

<input type="checkbox"/> ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	<input type="checkbox"/> ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ควรมีการสอบประเมินจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(อ.ดร.จิตารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ผู้รายงาน

วันที่รายงาน

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(อ.ดร.จิตารัตน์ จุทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่รับรายงาน

แสดงค่าเฉลี่ยระดับความเห็นเกี่ยวกับการเรียนการสอนโดยนิสิต เฉลี่ยจากรายวิชาที่สอนโดยอาจารย์ จำแนกตามข้อรายการ

ประจำปีการศึกษา 2560 ภาคการศึกษาที่ 1

อ.ดร. ธิดารัตน์ จุทอง

0404352 สาขาวิชาและจัดการสภาพแวดล้อมในโรงงานอาหาร

จำนวนนิสิตที่ประเมิน 27 คน

ตอนที่ 1 คุณภาพการจัดการเรียนการสอน	เฉลี่ย	SD
1. ผู้สอนสอดแทรกและให้ข้อคิดด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ทางวิชาชีพให้กับผู้เรียน	4.63	0.49
2. ผู้สอนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น เอาใจใส่และรับผิดชอบในการสอน	4.63	0.49
3. ผู้สอนแจ้งและดำเนินตามวัตถุประสงค์รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินตามรายละเอียดวิชา (มคอ. 3)	4.48	0.58
4. ผู้สอนเปิดโอกาสให้นิสิตมีส่วนร่วมโดยการซักถาม แสดงความคิดเห็น หรือปฏิบัติกิจกรรม	4.63	0.49
5. ผู้สอนกระตุ้นให้วิเคราะห์หรือลงมือปฏิบัติ	4.63	0.49
6. ผู้สอนมีช่องทางและมีการให้คำปรึกษานอกเวลาเรียน	4.63	0.49
7. ผู้สอนใช้วิธีสอนและสื่อการสอนประกอบเหมาะสมกับเนื้อหาวิชา	4.56	0.51
8. ผู้สอนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้เรียนเข้าใจ	4.56	0.51
9. ผู้สอนประเมินผลการเรียนอย่างเป็นระบบและเหมาะสม	4.59	0.50
10. ผู้สอนได้ชี้แจงให้กับผู้เรียนได้เห็นประโยชน์หรือความสำคัญในการความรู้ไปประยุกต์ใช้ เช่นทางวิชาการ ชีวิตประจำวัน หรือการทำงานในอนาคต	4.63	0.49
	4.60	
ตอนที่ 2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	เฉลี่ย	SD
๑. ห้องเรียน / ห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสม	4.63	0.49
๒. โสตทัศนอุปกรณ์และอุปกรณ์ประกอบการเรียนมีความเหมาะสมและเพียงพอ	4.63	0.49
๓. บรรยากาศและสิ่งแวดล้อมมีความเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้	4.48	0.58
๔. ทรัพยากรการเรียน เช่น หนังสือ ตำรา และสิ่งพิมพ์ มีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการเรียนรู้	4.63	0.49
	4.59	

ค่าเฉลี่ยภาพรวม

4.60