

รายละเอียดผลการดำเนินงานของรายวิชา

คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ชีวภาพ.....
 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561.....
 มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อวิชา : FS4663 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น.....
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite): ไม่มี.....
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน(Co-requisite) : ไม่มี.....
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ผู้สอน และกลุ่มเรียน (Section):
 ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ผศ.ดร.ชัยรัตน์ เตชะอุทัยพร..... กลุ่มเรียน : 01.....
 ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบร่วม : ไม่มี..... กลุ่มเรียน : -.....
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน: ภาคการศึกษา 2561..... ชั้นปีที่ 4.....
- สถานที่เรียน: บรรยาย 2-207 อาคารเรียนรวม มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.....
 ปฏิบัติ 2-319 อาคารเรียนรวม มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.....

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

- รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน (ดูข้อมูลจาก มคอ.3 หมวดที่ 5 ข้อ 1 แผนการสอน)

ลำดับ	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผลหากมีความแตกต่างเกิน 25 %
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
1	<ul style="list-style-type: none"> คำอธิบายรายวิชา จุดมุ่งหมาย รายวิชา กิจกรรมประกอบการเรียนการสอน และ เกณฑ์การวัดประเมินผล บทนำ <ul style="list-style-type: none"> ○ หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 	2	2	2	2	-
2	<ul style="list-style-type: none"> แนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 	2	2	2	2	-
3	<ul style="list-style-type: none"> ส่วนประกอบ และส่วนผสมของอาหาร <ul style="list-style-type: none"> ○ ความสำคัญ ความเข้าใจพื้นฐาน เรื่อง ส่วนประกอบ และ 	2	2	2	2	-

ลำดับ	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผล หากมีความ แตกต่างกัน 25 %
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	<p>ส่วนผสมในอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ คุณสมบัติ องค์ประกอบ และหน้าที่ของส่วนผสมอาหารเพื่อการคิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 					
4	<ul style="list-style-type: none"> ● หลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างมีระบบ ○ ความสำคัญ หลักการ ขั้นตอนพื้นฐานการดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ ○ รวบรวมและคัดเลือกแนวคิดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ○ จัดกรอบแนวคิดของผลิตภัณฑ์ 	2	2	2	2	-
5	<ul style="list-style-type: none"> ● การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ○ ความสำคัญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ○ วิธีการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการทดสอบอายุผลิตภัณฑ์ 	2	2	2	2	-
6	<ul style="list-style-type: none"> ● การสำรวจผู้บริโภค ○ ความสำคัญของการสำรวจผู้บริโภค ○ ขั้นตอนการสำรวจผู้บริโภค 	2	2	2	2	-
7	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ○ ประเภทของผลิตภัณฑ์อาหาร ○ แนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหาร ○ ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น 	2	2	2	2	-
8	<ul style="list-style-type: none"> ● ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ○ ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหาร ○ วัตถุดิบ และกระบวนการผลิต ○ โซ่อุปทาน: ความเชื่อมโยงกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 	2	2	2	2	-

ลำดับ	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผลหากมีความแตกต่างเกิน 25 %
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	ท้องถิ่น					
9	<ul style="list-style-type: none"> ● ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น (ต่อ) <ul style="list-style-type: none"> ○ ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหาร ○ วัตถุดิบ และกระบวนการผลิต ○ โซ่อุปทาน: ความเชื่อมโยงกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น 	2	2	2	2	-
10	<ul style="list-style-type: none"> ● การประเมินคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> ○ ประเมินทางประสาทสัมผัส ○ ประเมินทางเคมี ○ ประเมินทางกายภาพ ○ ประเมินทางจุลชีววิทยา 	2	2	2	2	-
11	<ul style="list-style-type: none"> ● การประเมินคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ต่อ) <ul style="list-style-type: none"> ○ ประเมินทางประสาทสัมผัส ○ ประเมินทางเคมี ○ ประเมินทางกายภาพ ○ ประเมินทางจุลชีววิทยา 	2	2	2	2	-
12	<ul style="list-style-type: none"> ● อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> ○ หลักการประเมิน ○ กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์อาหาร 	2	2	2	2	-
13	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเด็นอื่นที่เสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> ○ ภาชนะบรรจุกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ○ การจัดการคุณภาพ ○ สุขอนามัยการผลิต 	2	2	2	2	-
14	<ul style="list-style-type: none"> ● กรณีศึกษา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> ○ ชนิดผลิตภัณฑ์อาหาร ○ มาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ ● มีการบูรณาการเรียนการสอนกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 	2	2	2	2	-

สัปดาห์	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผล หากมีความ แตกต่างกัน 25 %
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
15	<ul style="list-style-type: none"> ● การนำเสนองาน Mini-Project <ul style="list-style-type: none"> ○ ทางด้าน “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ” ○ นักศึกษาสามารถนำเสนอความรู้จากการค้นคว้า และปฏิบัติจริง ○ นักศึกษาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ○ นักศึกษาสามารถริเริ่มทัศนคติวิชาชีพด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น 	2	2	2	2	-
รวมจำนวนชั่วโมงตลอดภาคการศึกษา		30	30	30	30	-

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

.....ไม่มี.....

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

มาตรฐาน ผลการเรียนรู้ (จากมคอ.3 หมวดที่4)	วิธีการสอนที่ระบุใน รายละเอียด ของรายวิชา (จากมคอ.3 หมวดที่ 4)	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้ (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
1. คุณธรรม จริยธรรม	- ผู้สอนชี้แจงกฎระเบียบในการเข้าชั้นเรียน และทำข้อตกลงกับผู้เรียนในเรื่องเวลาในการเรียนการสอนที่จะเริ่มต้นการเรียนการสอน รวมถึงการปฏิบัติตนเองในการสอบ ผู้สอนกระตุ้นทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างกัน การยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น การฟังพวาอาศัยและช่วยเหลือซึ่ง	✓		ไม่มี

	<p>กันและกัน ความอดทน การเสียดสละ การแบ่งปัน และมีน้ำใจต่อกันลักษณะงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เพื่อฝึกให้นักศึกษาเป็นผู้ตรงต่อเวลา ชี้แจงกติกาในการลา มารยาทที่เหมาะสมในการเข้าชั้นเรียน ทั้งภาคบรรยายและปฏิบัติ และว่าด้วยระเบียบของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ นักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 จะไม่มีสิทธิ์เข้าสอบ</p> <p>- สอนนักศึกษาให้มีคุณธรรม ด้านความซื่อสัตย์โดยการไม่ทิ้งขยะในห้องเรียน รู้จักการคัดแยกขยะ และการใช้จักรยานอย่างมีวินัยในการจอดและใช้อย่างรู้คุณค่า รับผิดชอบต่อสังคม</p>			
2. ความรู้	<p>- สอนโดยบรรยายเนื้อหาทฤษฎี และเรียนรู้ด้วยตนเองจากแหล่งความรู้ภายนอก</p> <p>- สอนโดยเน้นในเรื่องการนำความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง และนำมาอธิบายเหตุและผลจากตัวอย่างกรณีศึกษา เพื่อส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์</p> <p>- อาจารย์ส่งเสริมนักศึกษาได้ฝึกคิดวิเคราะห์ในรายวิชา โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ รวมไปถึงการอาจารย์ผู้สอนมอบหมายงาน Mini-Project ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น เพื่อให้สามารถนำความรู้ที่มีมาประยุกต์ใช้ต่อยอด</p>	✓		ไม่มี

	<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษาได้เกิดการค้นคว้าและใช้ความรู้ที่ได้ในบทเรียนประยุกต์กับเนื้อหาและงานในสาขาวิชาชีพ 			
3. ทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษาฝึกวิเคราะห์ ค้นคว้าหาข้อมูลจากแหล่งภายนอก จากงานที่ได้รับมอบหมาย และนำเสนอในรูปแบบของการบรรยายหน้าชั้นเรียน และเขียนรายงาน และส่งเสริมให้นักศึกษาได้วิเคราะห์ถึงปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากรายวิชาปฏิบัติจริง - ให้นักศึกษาไปศึกษาเพิ่มเติมจากแหล่งที่อ้างอิงไว้ในเว็บ Online และนำความรู้ที่ได้ค้นคว้ามาประยุกต์ใช้ในรายวิชา พร้อมกับการวิเคราะห์วิธีการดำเนินงาน และผลของงาน Mini-Project ได้อย่างเป็นระบบ - ให้นักศึกษาแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการเรียน เพื่อให้มีทักษะและความเข้าใจให้เหมาะสมกับวิชาชีพ 	✓		ไม่มี
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> - จัดให้นักศึกษาทำงานแบบเดี่ยว และเป็นกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย หากมีการทำงานเป็นกลุ่ม อาจารย์เป็นผู้แบ่งกลุ่มให้เพื่อให้นักศึกษามีปฏิสัมพันธ์และปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่นเพื่อให้ทำงานกับเพื่อนทั่วไปได้ - จัดให้นักศึกษาได้ทำงานเดี่ยวจากงาน Mini-Project เพื่อให้ฝึกการแก้ไขปัญหา พัฒนาความคิดริเริ่มของตนเอง - กระตุ้นให้นักศึกษาสามารถ 	✓		ไม่มี

	ช่วยเหลือและแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นภายในกลุ่ม ทั้งในฐานะที่เป็นผู้นำและผู้ตาม มีการกระตุ้นให้นักศึกษาร่วมกันคิดวิเคราะห์แก้ไขปัญหจากกรณีศึกษาในชั้นเรียน			
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- ผู้สอนมอบหมายให้นักศึกษาได้พัฒนาความรู้จากหัวข้อที่เลือกเองและที่อาจารย์มอบหมายให้ และศึกษาด้วยตนเองโดยอาศัยหลักการและความรู้เบื้องต้นที่ได้จากบทเรียน จากนั้นทำการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากแหล่งอ้างอิงทางวิชาการอื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น จากหนังสือวารสารทางวิชาการวิทยานิพนธ์ ฯลฯ จากห้องสมุดสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ เว็บไซต์ต่าง ๆ โดยมีวิจยารณญาณในการพิจารณาความถูกต้องของเนื้อหาจากเว็บไซต์ เพื่อนำมาประมวลผลแปลความหมาย เรียบเรียงและนำเสนอในรูปแบบรายงานและการนำเสนอหน้าชั้นเรียนโดยใช้เลือกใช้สื่อและรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและเหมาะสม เพื่อฝึกทักษะการนำเสนอในที่ประชุมได้อย่างเหมาะสม รวมไปถึงการใช้ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาเพื่อการสื่อสารอย่างง่าย	✓		ไม่มี
6. ทักษะการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพ	- ผู้สอนมอบหมายให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติ ดำเนินการทดลองในห้องปฏิบัติการ	✓		ไม่มี

	เพื่อให้เกิดความคุ้นเคยกับการปฏิบัติงานในสายวิชาชีพ และสร้างทักษะด้านการปฏิบัติงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง			
--	---	--	--	--

3.1 การบูรณาการกับการเรียนการสอน

3.1.1 การบูรณาการกับ “โครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม”

- **ขั้นตอนและวิธีการบูรณาการ**

ให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของอาหารเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทยที่มีความหลากหลาย อีกทั้งอาหารไทยบางชนิดที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ โดยจัดโครงการการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ณ ตลาดน้ำดอนหวาย

- **ตัวชี้วัดความสำเร็จของการบูรณาการ**

1. ผู้เข้าร่วมโครงการฯ เห็นคุณค่าของอาหารพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการและส่งผลดีต่อสุขภาพที่ควรสืบสานและอนุรักษ์อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)
2. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่มีผลต่อสุขภาพเพิ่มขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)
3. จำนวนนักศึกษาที่สามารถเชื่อมโยงรายวิชาที่เรียนกับศิลปวัฒนธรรมที่ศึกษาและก่อให้เกิดความเข้าใจในรายวิชามากขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)
4. จำนวนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์หลักสูตรอย่างน้อย

- **สรุปผลการบูรณาการ**

ดัชนีชี้วัดความสำเร็จและเกณฑ์การประเมินผลการจัดโครงการบูรณาการ

	ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ	ตัวชี้วัด	ผล
		ร้อยละ	ร้อยละ
ผู้เข้าร่วมโครงการฯ			
1.	ผู้เข้าร่วมโครงการฯ เห็นคุณค่าของอาหารพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการและส่งผลดีต่อสุขภาพที่ควรสืบสานและอนุรักษ์อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)	80.00	90.90
2.	ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่มีผลต่อสุขภาพเพิ่มขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)	80.00	90.90
3.	จำนวนนักศึกษาที่สามารถเชื่อมโยงรายวิชาที่เรียนกับศิลปวัฒนธรรมที่ศึกษาและก่อให้เกิดความเข้าใจในรายวิชามากขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)	80.00	88.90
4.	จำนวนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์หลักสูตรอย่างน้อย	2 เรื่อง	3 เรื่อง

- ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการจากผู้รับผิดชอบการบูรณาการ
ประโยชน์ที่ผู้รับผิดชอบการบูรณาการได้รับ

1. ความรู้ที่ได้จากการบูรณาการกับรายวิชา FS 4663 นักศึกษาสามารถทราบถึงองค์ประกอบของอาหารที่สำคัญและสามารถจำแนกได้ว่าสารหรือวัตถุพิษที่อยู่ในอาหาร และสามารถนำความรู้ที่ได้มาทำสื่อเพื่อจะเผยแพร่ให้ความรู้แก่ผู้อื่นในรูปแบบของแผ่นพับที่น่าสนใจ

ปัญหาและอุปสรรคในการบูรณาการ

- รถบัสมีขนาดใหญ่จึงหาที่จอดรถยาก และนักศึกษาหลายคนเกิดอาการเมารถ

ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงการบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอนในครั้งต่อไป

- ใช้รถที่มีขนาดเล็กลง

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

- เพิ่มเติมกิจกรรมในระหว่างการเรียนรู้ ให้นักศึกษาได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากเนื้อหาที่ได้เรียนรู้จากบทเรียน และแหล่งข้อมูลที่ผ่านมาการค้นคว้าตามสิ่งที่ได้รับมอบหมาย.....

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

สรุปผลการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา	จำนวนนักศึกษา
1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน)	16
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	16
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	0

4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนักศึกษาในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	จำนวน N =...16.....	ร้อยละ
A	5	31.25
B+	6	37.50
B	5	31.25
C+	0	0.00
C	0	0.00
D+	0	0.00
D	0	0.00
F	0	0.00

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติไม่มี.....

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชาไม่มี.....

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน:

.....ไม่มี.....

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้:

ไม่มี

7. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ทำการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรที่ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยตรวจสอบหัวข้อการเรียนการสอน วิธีการวัด และประเมินผล รวมทั้งการตัดเกรด	ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของรายวิชา โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยตรวจสอบวิธีการวัดและประเมินผล รวมทั้งการตัดเกรด โดยที่ไม่มีความผิดปกติของระดับคะแนนในการตัดเกรด ซึ่งสรุปผลว่าไม่มีการแก้ไขเกณฑ์การตัดคะแนน เป็นไปตามที่เสนอ จากนั้นดำเนินการเข้าสู่ขั้นตอนการพิจารณาผลการเรียนรายวิชาโดยคณะกรรมการวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งสรุปผลว่าไม่มีการแก้ไขเกณฑ์การตัดคะแนน เป็นไปตามที่เสนอ

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก (ถ้ามี)

ปัญหา	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)

ปัญหา	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แนบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

มีผลประเมินการสอนเฉลี่ยในภาคบรรยายเท่ากับ 4.47... โดยไม่มีข้อเสนอแนะของนักศึกษา ทั้งนี้ผลประเมินการสอนในหัวข้อ “การใช้สื่ออุปกรณ์การสอนและระบบ e-learning... เหมาะสมกับเนื้อหาวิชาและช่วยให้เกิดการ

เรียนรู้” และ “ความหลากหลายของสื่อการสอนและสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ในห้องสมุด ของรายวิชานี้ เช่น วารสาร หนังสือ ตำรา งานวิจัย สารานุกรม โปรแกรมต่างๆ ฯลฯ” เป็นจุดอ่อนซึ่งมีคะแนน เท่ากับ 4.38 อย่างไรก็ตาม จุดแข็ง ของ ผลการประเมินโดยนักศึกษา คือ การวางแผนและความสอดคล้องของเนื้อหาในรายวิชา เท่ากับ 4.56... ในขณะที่ ภาคปฏิบัติมีผลประเมินการสอนเฉลี่ย เท่ากับ 4.52... โดยไม่มีข้อเสนอแนะของนักศึกษา อย่างไรก็ตาม จุดอ่อนของ ภาคปฏิบัติในรายวิชานี้ คือ “ความเพียงพอของเครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ ในห้องปฏิบัติการ” ซึ่งมีคะแนน เท่ากับ 4.38 อย่างไรก็ตาม จุดแข็ง ของผลการประเมินโดยนักศึกษา คือ “ส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาแก้ปัญหาด้วย ตนเองขณะปฏิบัติการ” เท่ากับ 4.56.....

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ด้านภาคนิพนธ์ จุดอ่อนที่พบอาจจะเป็นผลมาจากเป็นรายวิชาที่เริ่มสอนในครั้งแรก จึงมีสื่อการสอนเพียง การนำเสนอในรูปแบบ Powerpoint และเสริมสอดแทรกด้วยสื่ออื่นๆ น้อยเกินไป อย่างไรก็ตาม ผลการประเมินอยู่ในเกณฑ์ ดี.....

ด้านภาคปฏิบัติ จุดอ่อนที่พบ คือ ด้านวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในรายวิชายังไม่เพียงพอ ผู้สอนอาจจะต้องทำเรื่อง จัดสรรงบประมาณสำหรับการสั่งซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องต่อไป.....

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี.....

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี.....

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ
- เป็นวิชาเพิ่งเปิดสอนครั้งแรก	-

2. การดำเนินการอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

ในรายวิชาได้มีการสอดแทรกการส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21... (เพื่อส่งเสริมกระบวนการทางความคิด และประเมินผลด้านความรู้และทักษะทางปัญญา (4C's: Critical thinking) ...ได้แก่... ด้านการคิดวิเคราะห์ (Critical thinking) การทำงานเป็นทีม (Collaborative) ความคิดสร้างสรรค์ (Creativity) และการสื่อสาร (Communication) รวมไปถึงทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ.....

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

แผนการปรับปรุง	เวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ

เพิ่มเติมกิจกรรมในระหว่างการเรียนการสอน ให้นักศึกษาได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากเนื้อหาที่ได้เรียนรู้จากบทเรียนและแหล่งข้อมูลที่ผ่านการค้นคว้าตามสิ่งที่ได้รับมอบหมาย	สิ้นปีการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน
---	----------------	---------------

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

การปลูกจิตสำนึกที่ดีให้กับนักเรียนนั้นต้องเกิดจากความร่วมมือของอาจารย์ทุกท่าน หากให้เกิดจากการเรียนการสอนเพียงวิชาเดียวเท่านั้น ดังนั้น อาจารย์ท่านอื่นๆ ทั้งในและนอกหลักสูตร ควรมีแนวทางในการดำเนินงานเพื่อพัฒนา นักศึกษาร่วมกันและเป็นไปในแนวทางเดียวกัน.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา



(...ผศ.ดร.ชัยรัตน์...เตชะวุฒิพร...)

วันที่รายงาน 11 มิถุนายน 2562

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(...อ.ดร.ชวนพิศ...จิระพงษ์...)

วันที่รายงาน 11 มิถุนายน 2562



(...อ.อลิษา...สุนทรวัฒน์...)

วันที่รายงาน 11 มิถุนายน 2562



(...ผศ.ดร.ชัยรัตน์...เตชะวุฒิพร...)

วันที่รายงาน 11 มิถุนายน 2562