

การรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสยาม
คณะ/ภาควิชา	คณะวิทยาศาสตร์/ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา 127-445 เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์ประมง
2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ ➤ 127-323 กรรมวิธีแปรรูปอาหาร 1 ➤ 127- 325 กรรมวิธีแปรรูปอาหาร 2 ➤ 127- 221 เคมีอาหาร 1 ➤ 127- 321 เคมีอาหาร 2
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอน และกลุ่มเรียน (Section) ผศ.ดร.ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ และดร.ณัฐมล จินดาพรรณ
4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา 2/2556
5. สถานที่เรียน ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จน.ชม. แผนการสอน	จน.ชม.ที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจากแผน การสอนหากมีความแตกต่างกัน 25%
<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเค้าโครงรายวิชา - งานที่มอบหมาย - การวัดและประเมินผล - รูปแบบการเรียนการสอนและการทำ รายงาน - ชี้แจงกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ของชั้นเรียนมหาวิทยาลัย - แนะนำอุปกรณ์ เครื่องมือ ความ ปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ - บทนำเทคโนโลยีสัตว์น้ำใน อุตสาหกรรมอาหาร 	2	2	
<u>ภาคทฤษฎี</u> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำเค้าโครงการสอนในรายวิชา - แนวโน้มการบริโภคและการผลิตสัตว์ น้ำหรือผลิตภัณฑ์ประมงในประเทศไทย <u>ภาคปฏิบัติการ</u> <ul style="list-style-type: none"> - การวัดค่าความสดและความเป็นกรด ต่างและความชื้นในสัตว์น้ำ - การวัดค่าความเป็นกรดต่างและ ความชื้นในสัตว์น้ำ 	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> <ul style="list-style-type: none"> - ทรัพยากรสัตว์น้ำและความสามารถในการ ใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร <u>ภาคปฏิบัติการ</u> <ul style="list-style-type: none"> - การวิเคราะห์หาปริมาณไขมัน และกรด ไขมันอิสระในสัตว์น้ำ 	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของสัตว์ น้ำก่อนและหลังการแปรรูป	3	3	

หัวข้อ	จน.ชม. แผนการสอน	จน.ชม.ที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจากแผน การสอนหากมีความแตกต่างกัน 25%
<u>ภาคปฏิบัติการ</u> -การวิเคราะห์ปริมาณเกลือและอิทธิพล ในการเจลในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> - กลิ่นรสใน สัตว์น้ำรวมทั้งผลิตภัณฑ์ใน อุตสาหกรรมอาหาร	3	3	
<u>ภาคปฏิบัติการ</u> - การวิเคราะห์ค่า K ในการตรวจความ สดของสัตว์น้ำ	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> -เทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำและการ เก็บรักษาโดยใช้สารละลายเกลือหรือ การดองเกลือ	3	3	
<u>ภาคปฏิบัติการ</u> - การวิเคราะห์ปริมาณ TMAO, TMA, - - วิเคราะห์ปริมาณ Total Volatile Base (TVB) ในสัตว์น้ำ	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> - เทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์บก และสัตว์ น้ำโดยใช้ความเย็นหรืออุณหภูมิต่ำใน การเก็บรักษา	3	3	
<u>ภาคปฏิบัติการ</u> การวิเคราะห์หาปริมาณน้ำแข็งที่ใช้ใน การขนส่งผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> เทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์บก และน้ำ โดยใช้อุณหภูมิสูงเช่น การบรรจุกระป๋อง	3	3	
<u>ภาคปฏิบัติการ</u> - การวิเคราะห์หาปริมาณ Histamine ในสัตว์น้ำ - การวิเคราะห์หาปริมาณอินโดล (Indole) ในสัตว์น้ำ	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> ศึกษาการผลิตและการใช้ประโยชน์จาก เนื้อปลาบด (Surimi) ในการเพิ่มมูลค่า	3	3	

หัวข้อ	จน.ชม. แผนการสอน	จน.ชม.ที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจากแผน การสอนหากมีความแตกต่างกัน 25%
ของผลิตภัณฑ์ <u>ภาคปฏิบัติการ</u> การผลิตเนื้อปลาบด และผลิตภัณฑ์	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> จุลชีววิทยาของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ประมง และการวัดค่าดัชนีคุณภาพของ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ <u>ภาคปฏิบัติการ</u> การตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ดัชนีของสัตว์ บก และสัตว์น้ำ ในอุตสาหกรรมอาหาร ครั้งที่ 1	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> ประโยชน์และโทษของการใช้สารกันเสีย ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และ ผลพลอยได้ จากผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ <u>ภาคปฏิบัติการ</u> การตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ดัชนีของสัตว์ บก และสัตว์น้ำ ในอุตสาหกรรมอาหาร ครั้งที่ 2	3	3	
<u>ภาคทฤษฎี</u> การควบคุมคุณภาพของสัตว์น้ำและ กฎหมายและมาตรฐานควบคุมสัตว์บก และสัตว์น้ำในอุตสาหกรรมอาหาร	3	3	
2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน			
หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้า มี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ ครอบคลุมตามแผน		แนวทางชดเชย
ไม่มี	-		-

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	1. ให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณ วิชาชีพ ที่มีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และการให้ข้อมูลที่ถูกต้องตามหลักวิชาการจากตัวอย่างที่เกิดขึ้นในสถานการณ์ปัจจุบัน ให้นักศึกษามีส่วนร่วมรับผิดชอบต่ออุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ในเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ ความมีวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคมส่วนรวม การเคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ของชั้นเรียน และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	✓		
ความรู้	1. อาจารย์บรรยายหลักการทฤษฎี และตัวอย่างการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ในรายวิชา 2. ให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม จากตำรา สื่อต่างๆ เพื่อการทำรายงานเดี่ยว และกลุ่ม หรือนำเสนอหน้าชั้นเรียนรายบุคคล	✓		ให้นักศึกษาให้ความสำคัญน้อยต่อการเรียนรู้ด้วยตนเองจากการอ่านตำรานอกเวลา หรือการค้นคว้าจากสื่อต่างๆ ต้องมีการบอกให้เห็นถึงความสำคัญของการเรียนรู้ด้วยตนเอง พร้อมใช้กฎเกณฑ์เป็นตัวบังคับ เพื่อให้นักศึกษากะตือรือร้นมากขึ้น
ทักษะทางปัญญา	ใช้กรณีศึกษา (case study) ปัญหาทางด้านเนื้อสัตว์โดยแบ่งออกเป็น สัตว์ปีก และสัตว์น้ำ ที่เกิดขึ้นจริงในอุตสาหกรรมอาหาร ให้นักศึกษาอธิบายถึงสาเหตุของปัญหา และแนวทางแก้ไขที่สร้างสรรค์	✓		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ	1. มีการมอบหมายงานรายบุคคล 2. มีการมอบหมายงานกลุ่ม 3. มีการอภิปรายปัญหาในการทำงานกลุ่ม และแนวทางแก้ไขปัญหา	✓ ✓ ✓		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นจากฐานข้อมูลอินเทอร์เน็ต การคัดแหล่งข้อมูลที่เหมาะสม 2. มอบหมายงานที่ต้องใช้หลักสถิติวิเคราะห์ การคำนวณ 3. มอบหมายงานที่ต้องนำเสนอหน้าชั้นประกอบด้วยสื่อเทคโนโลยี	✓ ✓ ✓		
4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน				

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1 จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน	15	คน
2 จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	15	คน
3 จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	0	คน
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)		
ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	1	6.67
B+	0	0.00
B	2	13.33
C+	5	33.33
C	7	46.67
D+	0	0
D	0	0
F	0	0
ไม่สมบูรณ์ (I)		
ผ่าน (P,S)		
ตก (U)		
ถอน (W)		
	15	100

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ

การให้ระดับคะแนนอิงตามเกณฑ์ และกลุ่มคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 61.47 ± 9.22 และมี Class GPA เท่ากับ 2.43 เป็นระดับคะแนนพอใช้ถึงค่อนข้างดี โดยทั้งนี้มีทบทวนการสอนของสัปดาห์ที่ผ่านมาทุกครั้ง เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษามีการทบทวนเนื้อหาวิชาการที่เรียนอย่างต่อเนื่อง ก่อนที่จะมีการสอนบทเรียนใหม่

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	-

7. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ข้อสอบกลางภาค ข้อสอบปลายภาค และผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ผ่านการพิจารณาโดยหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร และคณบดี คณะวิทยาศาสตร์ และผ่านการพิจารณาโดยคณะกรรมการ พัฒนาหลักสูตร และมาตรฐานการศึกษา ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม	ข้อสอบผ่านการเห็นชอบโดยคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร และมาตรฐานการศึกษา และระดับคะแนน (เกรด) มีความถูกต้องเหมาะสม

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	ผลกระทบ
ไม่มี	-

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
ไม่มี	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แนบเอกสาร)	
1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา สามารถอธิบายความคิดหลัก และเนื้อหาในวิชา พร้อมทั้งยกตัวอย่างได้ตรงประเด็นและเข้าใจง่าย ประเมินความรู้โดยซักถามหรือการทดสอบเป็นระยะ การใช้เสียงและท่วงท่าการพูด สามารถทำให้เข้าใจบทเรียนได้เป็นอย่างดี กระตุ้นให้นักศึกษาคิดและวิเคราะห์เกี่ยวกับเนื้อหาที่สอนอยู่เสมอ	
1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 1.1 ไม่มี	
2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น	
2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น ไม่มี	
2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 2.1 ไม่มี	

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา	
แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาบางหัวข้อให้ทันสมัยกับอุตสาหกรรมปัจจุบันทั้งของประเทศไทย และต่างประเทศ ในส่วนของการปฏิบัติการ มีการปรับปรุงบทปฏิบัติการ วิเคราะห์ใหม่เพิ่มเติมให้ครอบคลุมกับอุตสาหกรรม สัตว์น้ำ	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงเนื้อหาที่สำคัญและเข้าใจที่การนำไปใช้ จึงมีการศึกษาแบบ case study และการอภิปรายประเด็นปัญหา ทำให้นักศึกษาเห็นภาพรวมและเข้าใจมากขึ้น
2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา ไม่มี	

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป		
ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
มีการพัฒนาบางปฏิบัติการให้วิธีการและผลการวิเคราะห์ออกมาแม่นยำและสรุปผลได้ในเวลาหรือชั่วโมงที่สอนปฏิบัติการ	ปีการศึกษาที่เปิดสอนในครั้งต่อไป	ผศ.ดร.ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ
<p>4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p> <p>นักศึกษาที่มาเรียนในรายวิชานี้ ได้ผ่านการเรียนในรายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ นักศึกษามีความรู้พื้นฐานพอสมควร แต่ยังคงขาดทักษะในการสืบค้นข้อมูล และการอ่าน หรือแปลเอกสารวิชาการที่เป็นภาษาอังกฤษอยู่มาก จึงควรมีการสอดแทรกงานที่มอบหมายด้านการสืบค้น และการแปลเอกสารวิชาการให้อย่างสม่ำเสมอ และต้องช่วยหาคำแนะนำแก่นักศึกษามากขึ้น</p>		

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ _____ วันที่รายงาน _____

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ _____ วันที่รับรายงาน _____