**รายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้**

**รายวิชา 716 315 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (Processed Food Safety)**

|  |
| --- |
| **ชื่อสถาบันอุดมศึกษา** มหาวิทยาลัยขอนแก่น |
| **วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น** |
| **หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป** |
| **1. ชื่อหลักสูตร** สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต |
| **2. รหัสและชื่อรายวิชา** 716 315 ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (Processed Food Safety)  |
| **3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน** 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา รศ.ดร. บงกช นพผล 3.2 อาจารย์ผู้สอน รศ.ดร. บงกช นพผล รศ.ดร. ประพันธ์ศักดิ์ ฉวีราช ผศ.ดร. ไพรัตน์ ศรแผลง อ. ดร. ชุลีพร ศักดิ์สง่าวงษ์ รศ.ดร.คมกริช พิมพ์ภักดี รศ.ดร. นริศร นางาม ผศ.ดร.สรรเพชญ อังกิตติตระกูล ผศ.ดร.ปิยวัฒน์ สายพันธุ์ ผศ. เสรี แข็งแอ |
| **4. ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2557** นักศึกษาสัตวแพทยศาสตร์ ชั้นปีที่ 3  |
| **5. สถานที่เรียน** ห้อง VM 1205 ชั้น 2 และห้องปฏิบัติการภาควิชาสัตวแพทย์สาธารณสุข VM 1407-1408 ชั้น 4 อาคารเชิดชัย รัตนเศรษฐากุล คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น |

|  |
| --- |
| **หมวดที่ 2 ผลการทวนสอบ** |
| **1. ความสอดคล้องของรายวิชา (มคอ 3หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายของรายวิชา หรือ หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชา หรือ หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล) กับหลักสูตร (มคอ 2 หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล และ curriculum mapping)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ความสอดคล้องของหมวดต่างๆภายในรายวิชา (มคอ 3) กับหลักสูตร (มคอ2 หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล และ curriculum mapping)** | **ข้อคิดเห็น** | **ความสอดคล้องของหมวด 2 จุดมุ่งหมายของรายวิชา หมวด4การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชา และ หมวด5แผนการสอนและการประเมินผลในรายวิชา (มคอ 3)** | **ข้อคิดเห็น** |
|  | **สอดคล้องครบถ้วน สมบูรณ์ ตรงตามหลักสูตรกำหนดบางส่วนหรือน้อย****(< 50%)** | **สอดคล้องครบถ้วน สมบูรณ์ ตรงตามหลักสูตรกำหนดเป็นส่วนใหญ่****(50- 90%)** | **สอดคล้องครบถ้วน สมบูรณ์ ตรงตามหลักสูตรกำหนด****(> 90%)** | **สอดคล้องครบถ้วน สมบูรณ์ บางส่วนหรือน้อย****(<50%)** | **สอดคล้องครบถ้วน สมบูรณ์ กำหนดเป็นส่วนใหญ่****(50-80%)** | **สอดคล้องครบถ้วน สมบูรณ์** **(>90%)** |
| **ด้านคุณธรรม จริยธรรม** |  | / |  | ควรระบุเป็นความรับผิดชอบหลัก |  | / |  | ควรกำหนดจุดมุ่งหมาย  |
| **ด้านความรู้** |  | / |  | ขาดผลการเรียนรู้ด้านที่ 2 3 4 5 ตามที่ระบุในมคอ 2 (CM) |  | / |  | - |
| **ด้านทักษะทางปัญญา** |  | / |  | ขาดด้านที่ 2 3 ตามที่ระบุในมคอ 2 (CM) |  | / |  | ควรกำหนดวัตถุประสงค์ วีธีการสอน วิธีการประเมินผลด้านปัญญา |
| **ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** |  | / |  | ขาดด้านที่ 2 ตามที่ระบุในมคอ 2 (CM) |  | / |  | ควรกำหนดวัตถุประสงค์ วีธีการสอน วิธีการประเมินผลด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ |
| **ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** |  | / |  | ขาดด้านที่ 2 3 ตามที่ระบุในมคอ 2 (CM) |  | / |  | ควรกำหนดวัตถุประสงค์ วีธีการสอน วิธีการประเมินผลด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ |

 |
| **2. การประเมินผลการเรียนรู้ของรายวิชาในด้านต่างๆ และผลการประเมินผลการเรียนรู้ของรายวิชาด้านต่างๆสอดคล้องกับผลการเรียนรู้หรือวัตถุประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนด ความเหมาะสมของรูปแบบวิธีการสอนกับวิธีการประเมินผล และข้อคิดเห็น**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่กำหนดใน มคอ2** | **ผลการเรียนรู้ที่รายวิชาดำเนินการและระดับผลการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นกับผู้เรียน** | **ความเหมาะสมของรูปแบบวิธีการสอนกับวิธีการประเมินผล**  | **ชิ้นงานที่ใช้ในการทวนสอบ** | **ข้อคิดเห็น** |
| **ด้านคุณธรรม จริยธรรม** | นักศึกษาประพฤติตนตามกรอบคุณธรรม และจริยธรรมของบัณฑิตแห่งมหาวิทยาลัยขอนแก่น ได้แก่ การมีวินัย ซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อตนเอง และสังคมเข้าใจในความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรมและสังคม มีจิตสาธารณะ มีความรักและภูมิใจในท้องถิ่น สถาบันและประเทศชาติ 1.1 |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| ความรับผิดชอบรอง |
|  |
|  |

 | - | - | ควรกำหนดเป็นความรับผิดชอบหลัก |
| **ด้านความรู้** | มีความรู้และความเข้าใจอย่างถูกต้องในหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร และศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง 2.1 | มีความรู้และเข้าใจอย่างถูกต้องในหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร  | การบรรยายและยกตัวอย่างกรณีศึกษา การอภิปรายร่วมกันระหว่างนักศึกษา และระหว่างนักศึกษากับอาจารย์ |  | มีแบบประเมินด้าน ความรู้มี มีเกณฑ์การให้คะแนนที่ตรงกันผู้สอนควรพัฒนาแบบ ประเมินด้านความรู้ให้มีเกณฑ์ การให้คะแนนของข้อประเมินที่ กำหนด |
|  | สามารถติดตามความรู้และความก้าวหน้าของพัฒนาการใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพในปัจจุบันและการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นในอนาคต 2.3 |  |  |  |  |
| **ด้านทักษะทางปัญญา** | สามารถสังเคราะห์ และประเมินผลงานวิจัย และผลงานทางวิชาการในสาขาวิชา และพัฒนาความรู้หรือแนวความคิดโดยบูรณาการเขากับความรู้เดิม หรือเสนอเป็นความรู้ใหม่ที่ท้าทาย สามารถใช้เทคนิคทั่วไปหรือเฉพาะทางในการวิเคราะห์ประเด็นหรือปัญหาที่ซับซ้อนได้อย่างสร้างสรรค์และสรุปประเด็นปัญหาและ ความต้องการ | การประเมินผลงานวิจัย และผลงานทางวิชาการ ในเนื้อหาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร | การสอนบรรยาย และจากกรณีศึกษา การให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และลงมือปฏิบัติในห้องปฏิบัติการของภาคฯ |  | มีแบบประเมินด้านความรู้มี มีเกณฑ์การให้คะแนนที่ ตรงกันผู้สอนควรพัฒนาแบบ ประเมินด้านความรู้ให้มีเกณฑ์ การให้คะแนนของข้อประเมินที่ กำหนด |
| **ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | มีความรับผิดชอบในการเรียนรู้รวมทั้งวางแผนพัฒนาและปรับปรุงตนเองให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้นในการทํางานอย่างต่อเนื่อง | สามารถสื่อสารกับคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพมีความรับผิดชอบในการเรียนรู้และไม่สามารถระบุระดับผลการเรียนรู้เนื่องจากไม่ได้ระบุเกณฑ์ผ่านไว้ | การสอนเน้นการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้สอน และ ผู้เรียนกับผู้เรียน  |  | มีแบบประเมินด้าน ความรู้มี มีเกณฑ์การให้คะแนนที่ตรงกันผู้สอนควรพัฒนาแบบประเมินด้านความรู้ให้มีเกณฑ์การให้คะแนนของข้อประเมินที่กำหนด |
| **ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศในการสื่อสาร การแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง และการสร้างสรรค์ผลงานทางวิชาการในรูปแบบ ต่างๆ เพื่อประโยชน์ในการเรียนรู้ของตนเอง และผู้อื่นได้ | มีการคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติ พร้อมแปลข้อมูลเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ | มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม เพื่อเปรียบเทียบกับสิ่งที่เป็นมาตรฐานทางด้านความปลอดภัยของอาหาร และเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ |  | มีแบบประเมินด้าน ความรู้มี มีเกณฑ์การให้คะแนนที่ตรงกันผู้สอนควรพัฒนาแบบ ประเมินด้านความรู้ให้มีเกณฑ์การให้คะแนนของข้อประเมินที่กำหนด |
| **ด้านทักษะวิชาชีพ** | มีความครอบคลุมของเนื้อหาทั้งทฤษฎี และการปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ | มีความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารได้ | ควรมีการปรับระบบการตัดเกรด |  | ควรมีการระบุแนวทางการประเมินตั้งแต่ต้นเทอมให้ผู้เรียนรับทราบ และจัดการตามที่กำหนด |

 |
| **3. สรุปผลการทวนสอบ** ผู้สอนมีการวางแผนการสอน และดำเนินการสอนตามแผน เป็นการสอนมุ่งเน้นผู้เรียนเกิดผลการเรียนรู้ด้านความรู้ เกิดทักษะในการทำงานในห้องปฏิบัติการที่ครอบคลุมตาม curriculum mapping ของหลักสูตรที่กำหนด โดยขาดในส่วนคุณธรรมจริยธรรม ทักษะทางปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ความรับผิดชอบของผู้เรียน และการใช้เทคโนโยสารสนเทศ ผู้สอนยังขาดเครื่องมือที่มีความละเอียดในการให้คะแนนในบางกิจกรรมเพื่อให้เป็นในทางเดียวกันในผลการเรียนรู้ด้านต่างๆผู้เรียนขาดความเข้าใจในระบบการประเมินตามที่กำหนดในเอกสารตารางเรียน |
| **4. ข้อเสนอแนะ** * **ควรกำหนดวัตถุประสงค์ให้ครอบคลุมผลการเรียนรู้ที่กำหนด จัดรูปแบบการเรียนการสอนและการประเมินผลทีสอดคล้องกัน**
* ควรพัฒนาเครื่องมือในการประเมินผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่ครอบคลุมและมีความละเอียดในการช่วยให้ผู้สอนแต่ละคนสามารถประเมินได้ในทางเดียวกัน และมีความเที่ยงตรงในการประเมินผลการเรียนรู้
 |
| **กรรมการทวนสอบ** |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ชื่อ-สกุล** | **ลายเซ็น** | **วันที่รายงาน** |
| 1. รศ.ประพันธ์ศักดิ์ ฉวีราช |  | 16 กรกฎาคม 2558 |
| 2. ผศ.เจษฎา จิวากานนท์ |  | 16 กรกฎาคม 2558 |
| 3. ผศ.สุชาติ วัฒนชัย |  | 16 กรกฎาคม 2558 |

 |