

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย กอ.วอ.149 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ
ภาษาอังกฤษ FST149 Dietary supplements and food for health

2. จำนวนหน่วยกิต 3(2-3-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิชาเลือกเสรี

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	อาจารย์	หทัยทิพย์ รื่องคำ E-mail : hathaitip_111@hotmail.com Tel. 089-6413310

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน 1/60 เสรี

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน IT 204

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

27 กรกฎาคม 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อสร้างเจตคติที่ดีของนักศึกษาและมีจิตปฏิบัติตนตามจริยธรรมและจรรยาบรรณของวิชาชีพ
2. เพื่อให้ นักศึกษาตระหนักและเข้าใจถึงหลักการเบื้องต้นและความสำคัญผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ
3. เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจในหลักการบริโภคและผลต่อสุขภาพของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ
4. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพไปใช้ในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ
5. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำเข้าถึงแหล่งข้อมูลความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศที่เหมาะสม และติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทางผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

จัดเตรียมเอกสาร และสื่อวีดิทัศน์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพที่ทันสมัยเพื่อใช้เป็นกรณีตัวอย่างให้เรียบร้อย เหมาะสม และทันกับสภาวะการณ์ รวมถึงเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการเบื้องต้นทางโภชนาการ และหลักการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ โพรไบโอติก พรีไบโอติกและผลต่อสุขภาพของมนุษย์ ไขมันและผลต่อสุขภาพ ความรู้ทันยุคเกี่ยวกับวิตามินและเส้นใยอาหาร ชนิดของสารต้านอนุมูลอิสระ ผลต่อสุขภาพ และการประยุกต์ใช้ในอาหาร ข้อกำหนดทางกฎหมายของผลิตภัณฑ์เสริมและอาหารสุขภาพ และกรณีศึกษา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ตามความจำเป็นหรือความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	ปฏิบัติการทดลอง 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถปรึกษาและรับการแนะนำเป็นรายบุคคลได้ในระหว่างชั่วโมงเรียนหรือผ่านทางโทรศัพท์ : 089-6413310 อีเมลล์ : hathaitip_111@hotmail.com หรือระบบ E-learning ของรายวิชา (<http://kaset.psu.ac.th/lms>)

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>								<input checked="" type="radio"/>	

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1.1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 1.2 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ
- 1.3 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

1.2 วิธีการสอน

- ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย เคารพในกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย เช่นการเข้าชั้นเรียนตรงเวลา แต่งกายตาม

ระเบียบของมหาวิทยาลัย การยกย่องผู้ที่ทำดีให้สาธารณชนได้รับรู้หรือให้รางวัลตามโอกาสที่เหมาะสม

1.3 วิธีประเมินผล

- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย และการเข้าร่วมกิจกรรม
- ประเมินจากการมีวินัยและความพร้อมเพียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กันในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการทำวิจัย
- 1.2 มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และเทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

2.2 วิธีการสอน

- การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมทั้งจัดการเรียนการสอนที่มีลักษณะเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยการบรรยาย อภิปราย การทำงานกลุ่ม การนำเสนอรายงาน ในลักษณะบูรณาการความรู้และประสบการณ์เดิมของผู้เรียนเข้ากับความรู้และประสบการณ์ใหม่ในรายวิชาที่สอนได้อย่างกลมกลืน

2.3 วิธีประเมินผล

- ประเมินจากผลงาน เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงาน การค้นคว้าหน้าชั้น การสอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา
- ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน
- ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่าง

- 3.2 สร้างสรรค์โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น
- 3.4 มีทักษะและความเข้าใจภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา

3.2 วิธีการสอน

- จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนด้วยกระบวนการคิดเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียน ฝึกทักษะการคิดการแก้ไขปัญหายังเป็นระบบเปิด

โอกาสมีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

- จัดการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรง เช่น ฝึกปฏิบัติการทดลองทำผลิตภัณฑ์

3.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินด้วยการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกของผู้เรียนทางการกระบวนการคิดและการแก้ไขปัญหา การนำเสนอผลงาน การอธิบาย การตอบคำถาม การโต้ตอบสื่อสารกับผู้อื่น
- ประเมินจากผลผลการปฏิบัติการทดลองทำผลิตภัณฑ์

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- 4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- 4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.2 วิธีการสอน

- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ช่วยกันเรียนรู้ เช่น การทำงานกลุ่ม
- มอบหมายงานรายกลุ่ม และรายบุคคล

4.3 วิธีการประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมกรรมการร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน
- ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 5.6 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 วิธีการสอน

- มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จาก website สื่อการสอน e-learning รวมถึงการเรียนรู้ร่วมกันโดยการสำรวจและทำรายงาน โดยเน้นการนำตัวเลข หรือมีสถิติอ้างอิง จากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะการสืบค้นข้อมูล และติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมด้านอาหารเพื่อสุขภาพที่ทันสมัย
- สังเกตพฤติกรรมการใช้เทคโนโลยีในระหว่างร่วมกิจกรรม การเรียนรู้ในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 (10 ส.ค. 2560)	พบปะนักศึกษา ชี้แจงเค้าโครงการสอน ข้อตกลงต่างๆ หนังสืออ่านประกอบ การสืบค้นข้อมูล	3	อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และอธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์ เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม การบรรยายประกอบสื่อ Power Point	ดร.หทัยทิพย์
2 (17 ส.ค. 2560)	คำนิยามและชนิดของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ	3	บรรยายประกอบสื่อ Power Point ยกตัวอย่างความสำคัญของอุตสาหกรรมเกษตร และเปิดโอกาสให้ซักถามแสดงความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูลย้อนกลับ	ดร.หทัยทิพย์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
3-4 (10 และ 31 ส.ค. 2560)	หลักการเบื้องต้นทาง โภชนาการ และหลักการ บริโภคผลิตภัณฑ์เสริม อาหารและอาหารเพื่อ สุขภาพ	6	บรรยายประกอบสไลด์ Power Point ยกตัวอย่างประเภทของ อุตสาหกรรมเกษตร เปิดโอกาสให้ ซักถามแสดงความคิดเห็น อาจารย์ ให้ข้อมูลย้อนกลับ และอภิปรายกลุ่ม เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	ดร.หทัยทิพย์
5 (7 ก.ย. 2560)	โพรไบโอติก 프리ไบโอติก และ ผลต่อสุขภาพ	3	บรรยายประกอบสไลด์ Power Point ยกตัวอย่างวัตถุดิบสำหรับ อุตสาหกรรมเกษตรเปิดโอกาสให้ ซักถามแสดงความคิดเห็น อาจารย์ ให้ข้อมูลย้อนกลับ มอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูลรายงานชิ้นที่1	ดร.หทัยทิพย์
6 (14 ก.ย. 2560)	ไขมันและผลต่อสุขภาพ	3	บรรยายประกอบสไลด์ Power Point ยกตัวอย่างมาตรฐานและข้อกำหนด ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูลย้อนกลับ	ดร.หทัยทิพย์
7 (21 ก.ย. 2560)	บทปฏิบัติที่ 1 เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ	3	ฝึกปฏิบัติการผลิตเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพและสรุปบทปฏิบัติการ	ดร.หทัยทิพย์
8 (28 ก.ย. 2560)	สอบกลางภาค			
9-10 (5 และ 12 ต.ค. 2560)	ความรู้ทันยุคเกี่ยวกับวิตามิน และเส้นใยอาหาร	6	บรรยายประกอบสไลด์ Power Point สื่อวีดีทัศน์ และเปิดโอกาสให้ซักถาม แสดงความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ และมอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูลรายงานชิ้นที่3	ดร.หทัยทิพย์
11-12 (19 และ 26 ต.ค. 2560)	ชนิดของสารต้านอนุมูลอิสระ ผลต่อสุขภาพ และการ ประยุกต์ใช้ในอาหาร	6	บรรยายประกอบสไลด์ Power Point สื่อวีดีทัศน์ และเปิดโอกาสให้ซักถาม แสดงความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ และอภิปรายกลุ่มเพื่อ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น	ดร.หทัยทิพย์

มคอ.3 ระดับปริญญาตรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พ.ศ. 2560

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
13 (2 พ.ย. 2560)	ข้อกำหนดและข้อบังคับทาง กฎหมายของอาหารสุขภาพ และกรณีศึกษา	3	บรรยายประกอบสื่อ Power Point สื่อวีดีทัศน์ และเปิดโอกาสให้ซักถาม แสดงความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ และอภิปรายกลุ่มเพื่อ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น	ดร.หทัยทิพย์
14 (9 พ.ย. 2560)	บทปฏิบัติที่ 2 ไอศกรีมข้าว โรลล์เบอร์รี่ด้านมะเร็ง	3	ฝึกปฏิบัติการผลิตไอศกรีมข้าวโรลล์ เบอร์รี่ด้านมะเร็ง และสรุปบท ปฏิบัติการ	ดร.หทัยทิพย์
15-16 (16 และ 23 พ.ย. 2560)	กรณีศึกษา : ผลิตภัณฑ์เสริม อาหารและอาหารเพื่อ สุขภาพในประเทศและ ต่างประเทศ และนำเสนองาน ที่ได้รับมอบหมาย	6	แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อค้นคว้าและ จัดทำรายงาน ให้นักศึกษาเลือก ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหาร เพื่อสุขภาพในประเทศและ ต่างประเทศที่สนใจที่มีความทันสมัย โดยนักศึกษาค้นหาข้อมูลด้วยตนเอง และจัดทำรายงานทั้งแบบรูปเล่ม และปากเปล่า	ดร.หทัยทิพย์
17	สอบปลายภาค (27 พ.ย. - 8 ธ.ค. 2560)			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการ เรียนรู้*	วิธีการประเมิน	กำหนดเวลาการ ประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการ ประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1.3	สังเกตจากพฤติกรรมในชั้น เรียน การเข้าชั้นเรียน	1-15	5%
ความรู้	2.1	การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค รายงานผลการปฏิบัติการ	8 17	70%
ทักษะทาง ปัญญา	3.2, 3.4	สังเกตพฤติกรรม การ นำเสนอผลงาน การ อธิบาย การตอบคำถาม การโต้ตอบสื่อสารกับ ผู้อื่น	1-15	5%

		การปฏิบัติการทดลองทำ ผลิตภัณฑ์		
ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคล	4.1, 4.2	สังเกตจากพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม	1-15	10%
ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	5.6	สังเกตจากการสืบค้นข้อมูล จากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การ นำเสนอผลงานนักศึกษา การซักถาม	14-16	10%
		รวม		100%
* ระบุผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้				

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

ตำราและเอกสารหลัก หรือข้อมูลแนะนำอื่น ๆ

ทิม สเป็กเตอร์. 2559. สแกนกิน. อมรินทร์เฮลท์ อมรินทร์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. กรุงเทพฯ.

นิธยา รัตนปานนท์ และวิบูลย์ รัตนปานนท์. 2556. **หลักโภชนศาสตร์**. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ

ปานเทพ พัวพงษ์พันธ์. 2557. ปฏิวัติน้ำมันพืช. บ้านพระอาทิตย์. กรุงเทพฯ.

วิไลฐู จະวะละสิต. 2553. **การเสริมสารอาหารในอาหาร**. หมอชาวบ้าน. กรุงเทพฯ

ศัลยา คงสมบูรณ์เวช. 2559. **อาหารต้านวัย ต้านโรค**. อมรินทร์เฮลท์ อมรินทร์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. กรุงเทพฯ.

สุนีย์ สหัสโพธิ์. 2543. **ชีวเคมีทางโภชนาการ**. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ

เสฏฐรุฒิ งานเมธีชัยวงศ์. 2559. **Anti-aging รู้ก่อนใคร ชะลอวัยก่อนเพื่อน**. อมรินทร์เฮลท์ อมรินทร์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. กรุงเทพฯ.

อุมาพร สุทัศน์วรวิฑูมิ นลินี จงวิริยะพันธุ์ และสุภาพรธรรม์ ตันตราชีวิต. 2555. **โภชนาการทันยุค**. ปียอนด์ เอ็นเทอร์ไพรซ์ จำกัด. กรุงเทพฯ.

1. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

2. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ฐานข้อมูล Online และ e-Books ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม <http://library.ac.th>
ศูนย์ข้อมูลเครือข่ายอาหารครบวงจร. อุตสาหกรรมอาหาร กับเทคโนโลยีสะอาด. ออนไลน์
http://www.foodnetworksolution.com/news_and_articles/article/O2019

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- นักศึกษาทุกคนประเมินอาจารย์ผ่านระบบประเมินของมหาวิทยาลัย
- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน

2. การปรับปรุงการสอน

- ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพที่มีความทันสมัยในรูปแบบของสื่อ วัสดุทัศน และกรณีศึกษาเพิ่มมากขึ้น และเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการจัดการประชุมเพื่อทบทวนและหารือแนวทางการปรับปรุงการสอนของคณาจารย์

3. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ซึ่งได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการตรวจผลงานของนักศึกษา และการสอบวัดผลการเรียนรู้ของนักศึกษา และหลักสูตรมีระบบการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน ซึ่งอาจารย์ผู้สอนได้มีการพิจารณาปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชาเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพ รวมถึงทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบัน สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป

4. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ใช้ผลจากการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนหลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนได้มีการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพ รวมถึงทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงในภาคการศึกษาต่อไป

การมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการจัดการเรียนการสอน

คณะฯ มีนโยบายในการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนการสอนรวมถึงวิธีการประเมินและวัดผล ขอความกรุณาผู้สอนให้นักศึกษาร่วมพิจารณาประมวลรายวิชานี้ ในประเด็นต่าง ๆ เช่น วิธีการวัดผลการเรียนรู้ กิจกรรมเสริมต่าง ๆ ฯลฯ และโปรดลงนามรับรอง

อาจารย์ผู้สอนได้ชี้แจงประมวลรายวิชานี้ให้นักศึกษาผู้เรียนรับทราบ และเปิดโอกาสให้ร่วมแสดงความคิดเห็นให้ข้อเสนอแนะ และนำมาปรับปรุงประมวลรายวิชาแล้วเมื่อวันที่

สรุปข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงที่ได้ :

.....
.....
.....
.....
.....

ลงนาม..... ผู้สอน
(.....)

ลงนาม.....ตัวแทนนักศึกษา
(.....)