

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

วิทยาเขต/คณะ/ ภาควิชา

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย : กอ.วอ.392 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ภาษาอังกฤษ : FST392 Field professional experience in food science and technology

2. จำนวนหน่วยกิต หรือจำนวนชั่วโมง

6 (270)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วท.บ. วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นวิชาประสบการณ์ภาคสนาม

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ / อาจารย์ผู้สอน

ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์ และคณาจารย์ประจำหลักสูตรวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่กำหนดให้มีการฝึกประสบการณ์ตามแผนการศึกษาของหลักสูตร

ภาคการศึกษาที่ 2 (ปีการศึกษา 2559) ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 4

6. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาประสบการณ์ภาคสนามครั้งล่าสุด

23 ธันวาคม 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

1.1 ให้นักศึกษาได้พัฒนาจิตสำนึกและมีความตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณในวิชาชีพ

1.2 ให้นักศึกษาได้แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต การมีวินัย ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ตลอดจนการเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กร

1.3 ให้นักศึกษามีความรู้ถึงหลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ความรู้ ความก้าวหน้าในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบ รวมถึงกฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

1.4 สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจ วิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงส่วนที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และประสบการณ์ในภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน

1.5 มีความรับผิดชอบ วางตัว สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เหมาะสมกับบทบาทและหน้าที่ และสามารถวางแผนในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

2. วัตถุประสงค์ของการพัฒนาหรือปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง จะสอดคล้องกับที่ระบุไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร (แบบ มคอ.2) ดังนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- เคารพสิทธิ์และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.2 กระบวนการหรือกิจกรรมเพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้

- แจ้งรายละเอียดให้นักศึกษาทราบถึงระเบียบ วินัย ที่พึงปฏิบัติ ก่อนการฝึกงาน
- กำหนดตารางเวลาฝึกงาน บันทึกเวลาฝึกงาน กำหนดขอบเขตของงาน กำหนดวิธีการประเมินผลงาน

- ควบคุมให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบที่กำหนดไว้
- มีการประเมินผลการปฏิบัติงาน

1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- ประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากผลงานที่ฝึกปฏิบัติ และจากแบบสอบถาม
- ประเมินโดยผู้ควบคุมการฝึกงาน จากการสังเกตความประพฤติ การแสดงออก ความสนใจ ความรับผิดชอบความตรงต่อเวลา และการแต่งกาย ในระหว่างฝึกงาน
- ให้นักศึกษาประเมินเพื่อนนักศึกษาตนเอง
- ประเมินผลการนำเสนอการฝึกปฏิบัติ เมื่อเสร็จสิ้นการฝึกงาน

2. ความรู้

2.1 อธิบายถึงความรู้ที่จะได้รับ / ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรฯ กับการปฏิบัติงานจริง

2.2 กระบวนการหรือกิจกรรมเพื่อพัฒนาผลการเรียน

- นักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงาน ณ โรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือสถานประกอบการต่างๆ
- นักศึกษานำเสนอผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- นักศึกษาจัดทำรายงานผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- ประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากผลงานที่ฝึกปฏิบัติและรายงานการปฏิบัติงานโดยสถานประกอบการหรือผู้ดูแลการฝึกงานของนักศึกษา
- ประเมินผลจากการนิเทศงานของอาจารย์นิเทศงาน
- ประเมินผลจากการนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติของนักศึกษาเมื่อเสร็จสิ้นการฝึกงาน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่จะได้รับการพัฒนา / ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- สามารถบูรณาการความรู้ ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเข้ากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ และการนำความรู้ในภาคทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ในภาคปฏิบัติงานจริง

3.2 กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่ใช้ในพัฒนาผลการเรียนรู้

- ฝึกปฏิบัติการแก้ปัญหาจากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลองจากการออกฝึกงานนอกสถานที่ แล้วสรุปเป็นแนวคิดหรือข้อคิดที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้

3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- ประเมินจากผลการฝึกปฏิบัติงานแก้ปัญหามาจากกรณีศึกษาที่ได้รับมอบหมาย

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 คำอธิบายเกี่ยวกับทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับภาระความรับผิดชอบที่ควรมีการพัฒนา

- มีความสามารถสื่อสารกับบุคคลอื่น ให้เกิดความเข้าใจได้อย่างดี
- สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำ และสมาชิกกลุ่ม

4.2 กระบวนการ หรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- สร้างความเข้าใจ และให้นักศึกษา ร่วมทำงานร่วมกัน

- นักศึกษาได้รับมอบหมายงานที่ต้องทำร่วมกันเป็นกลุ่ม มีการแบ่งงานกันอย่างชัดเจนจากโรงงานหรือสถานประกอบการ ติดตามงาน และประเมินผล

4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรม จากการพูดคุยผู้ร่วมงาน หรือผู้เกี่ยวข้อง
- ประเมินจากแบบประเมินระหว่างและเมื่อสิ้นสุดการฝึกประสบการณ์

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 คำอธิบายเกี่ยวกับทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ควรมีการพัฒนา

- ทักษะการคิดคำนวณขั้นพื้นฐาน

- ทักษะการคิดคำนวณทางสถิติต่างๆ
- ทักษะการสื่อสารด้านการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน
- ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการหาข้อมูลทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม

5.2 กระบวนการหรือกิจกรรมต่างๆ ที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้

- นักศึกษาปฏิบัติงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากการมอบหมายงานของผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลจากโรงงานหรือสถานประกอบการ

5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้

- ประเมินผลจากคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามเกณฑ์ที่ปรากฏในคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หมวดที่ 4 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การฝึกงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พร้อมทั้งวิเคราะห์และสังเคราะห์ระบบการทำงานจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพการประเมินตนเองเพื่อพัฒนาสู่การประกอบอาชีพ มีการนำเสนอแบบปากเปล่าและรายงานเป็นรูปเล่ม

2. กิจกรรมของนักศึกษา

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารให้นักศึกษา นักศึกษาจะมีการดำเนินกิจกรรม ดังนี้

1. ไปรายงานตัวที่โรงงานหรือสถานประกอบการภายในวันและเวลาที่กำหนด พร้อมด้วยหนังสือส่งตัว, บัตรประจำตัวนักศึกษา และคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
2. นักศึกษามีความตั้งใจปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายจากพี่เลี้ยงหรือพนักงานที่ดูแลการฝึกงานอย่างเต็มกำลังความสามารถ และปฏิบัติตามอยู่ในระเบียบวิสัยหรือข้อบังคับของโรงงานหรือสถานประกอบการ
3. บันทึกรายงานภาคปฏิบัติงานประจำวัน

3. รายงานหรืองานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย

รายงานหรืองานที่ได้รับมอบหมาย	กำหนดส่ง
แบบฟอร์มขอฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา	ก่อนเริ่มออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพประมาณ 30 วัน
แบบแจ้งรายละเอียดที่พักและการติดต่อระหว่างการฝึกประสบการณ์	ภายในสัปดาห์ที่ 1 ของการฝึกงาน
แบบบันทึกประจำวันของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	ลงบันทึกทุกครั้งปฏิบัติงานตามระยะเวลาที่ได้รับมอบหมายงาน
การนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย	สัปดาห์สุดท้ายของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่โรงงาน และที่คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร หลังกลับมาจากการฝึกประสบการณ์
รูปเล่มสรุปรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	หลังเสร็จสิ้นการฝึกงาน

4. การติดตามผลการเรียนรู้การฝึกประสบการณ์ฯ ของนักศึกษา

- จัดให้มีการนิเทศโดยอาจารย์นิเทศเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติการและการเขียนรายงาน
- จัดให้นักศึกษานำเสนอการเรียนรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกงาน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างนักศึกษา
- มีการนำผลการประเมินนักศึกษาฝึกงาน มานำเสนออภิปราย เพื่อเป็นแนวทางในการฝึกงานรุ่นต่อไป

5. หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานพี่เลี้ยงในสถานประกอบการที่ดูแลกิจกรรมในภาคสนาม

- จัดตารางกิจกรรมการฝึกประสบการณ์ฯ
- แนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ข้อปฏิบัติ ของหน่วยงาน
- แนะนำบุคคลที่เกี่ยวข้อง หรือที่ต้องทำงานร่วมกัน
- ให้คำปรึกษา ติดตาม แนะนำการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์
- ตรวจสอบเนื้อหา สาระรายงานและให้ข้อเสนอแนะในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- ประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาและรวบรวมข้อมูลเพื่อนำเสนอต่อองค์กรของตนเอง

6. หน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศ

ติดตามความก้าวหน้าการปฏิบัติงานของนักศึกษา และให้ข้อเสนอแนะแก่นักศึกษา มีแผนการนิเทศ นักศึกษาและไปนิเทศงานขณะนักศึกษาปฏิบัติงานและประเมินผลการปฏิบัติงานจากการนิเทศงาน

7. การเตรียมการในการแนะแนวและช่วยเหลือนักศึกษา

- ชี้แจงนักศึกษาและมีการเตรียมความพร้อมด้านต่างๆ เช่น วิชาการ การทำงานร่วมกับผู้อื่น จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ ความปลอดภัยในการทำงาน การบริหารและการวางแผนในการทำงาน รวมถึงประสิทธิภาพและการประเมินผลงาน การเขียนและการนำเสนอผลงานหลังการปฏิบัติงาน

- แจกคู่มือการเตรียมฝึกประสบการณ์ฯ

8. สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุน ที่ต้องจัดเตรียมในการฝึกประสบการณ์ฯ

- แนะนำหรือจัดหาที่พักให้นักศึกษาในกรณีที่บ้านพักอาศัยของนักศึกษาอยู่ไกลจากสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- หมายเลขโทรศัพท์ของอาจารย์และเจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมการฝึกงานที่ติดต่อได้ ตามความจำเป็น
- วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และคู่มือที่ใช้ประกอบการทำงาน
- แหล่งข้อมูลเพื่อการค้นคว้า หรือเรียนรู้ด้วยตนเอง
- มีเจ้าหน้าที่คอยให้คำแนะนำทักษะการฝึกปฏิบัติ

หมวดที่ 5 การวางแผนและการเตรียมการ

1. การกำหนดสถานที่ฝึก

- เป็นสถานประกอบการที่มีนโยบายสนับสนุนและผู้บริหารให้ความสำคัญต่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เป็นสถานประกอบการที่มีการประกอบการที่สอดคล้องกับวิชาชีพและวิชาเอกของนักศึกษาในสาขาวิชานั้นๆ

- เป็นสถานประกอบการที่สามารถจัดหาบุคลากรหรือเจ้าหน้าที่เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้นิเทศงานหรือพนักงานที่ปรึกษาซึ่งมีคุณวุฒิหรือประสบการณ์ตรงตามสาขาวิชาชีพของนักศึกษา

- เป็นสถานประกอบการที่มีอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานของนักศึกษา

- เป็นสถานประกอบการที่มีความปลอดภัยต่อการปฏิบัติงานของนักศึกษา

2. การเตรียมนักศึกษา

- เป็นนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

- มีวุฒิภาวะทางอารมณ์และสามารถพัฒนาตนเองได้

- ต้องสามารถเข้าร่วมการปฏิบัติงานได้ตลอดระยะเวลาต่อเนื่อง

- ต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจหรือโรคสำคัญที่เป็นอุปสรรคต่อการการ

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการนั้นๆ

- สามารถรับผิดชอบในค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

- ได้รับความยินยอมจากผู้ปกครองและจะต้องทำประกันสุขภาพและอุบัติเหตุก่อนเข้าปฏิบัติงานในสถาน

ประกอบการ

3. การเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศ

- เป็นคณาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

- มีประสบการณ์การสอนไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา

4. การเตรียมพนักงานพี่เลี้ยงในสถานที่ฝึก

พนักงานที่ปรึกษาหมายถึงบุคลากรหรือเจ้าหน้าที่ที่สถานประกอบการมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบการปฏิบัติงานของนักศึกษา อาจจะเป็นผู้บังคับบัญชาหรือเป็นหัวหน้างานในการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลา จึงเปรียบเสมือนอาจารย์ของนักศึกษา ณ สถานประกอบการ เป็นผู้ที่ให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาทั้งทางด้านการปฏิบัติงานและการปรับตัวเข้ากับการปฏิบัติงานของนักศึกษา ดังนั้นพนักงานที่ปรึกษาจึงเป็นผู้ที่มีความสำคัญที่สุดที่จะทำให้การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาสำเร็จไปได้ด้วยดี จึงต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาชีพเดียวกับนักศึกษาหรือใกล้เคียงหรือเป็นผู้มีความชำนาญสาขาวิชาชีพเดียวกับนักศึกษา

5. การจัดการความเสี่ยง

มีคณะกรรมการดำเนินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารร่วมกำหนดลักษณะของสถานประกอบการและร่วมพิจารณาคัดเลือกสถานประกอบการ

หมวดที่ 6 การประเมินนักศึกษา

1. หลักเกณฑ์การประเมิน

ลำดับที่	เกณฑ์การประเมิน	ร้อยละ
1	สมุดบันทึกการฝึกงาน และส่งรายงาน (อาจารย์นิเทศประเมิน)	20
2	การประเมินจากพนักงานพี่เลี้ยง	50
3	รายงานฝึกงาน (อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาประเมิน)	15
4	การนำเสนอฝึกงาน (คณาจารย์ร่วมกันประเมิน)	15
	รวม	100

2. การประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

- การพิจารณาผลการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ดำเนินการโดยคณะกรรมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

- นักศึกษาจะได้รับการประเมินผลการศึกษารายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตามระเบียบ กฎเกณฑ์ และแนวทางปฏิบัติในการปฏิบัติ
- การประเมินผลให้ใช้ระดับคะแนนตามระเบียบและข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

3. ความรับผิดชอบของพนักงานที่เลี้ยงต่อการประเมินนักศึกษา

ประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาและรวบรวมข้อมูลเพื่อนำเสนอต่อสถานประกอบการและองค์กรของตนเอง ตรวจสอบแก้ไขรายงานให้นักศึกษา และประเมินผลเนื้อหาการเขียนรายงานภายในสัปดาห์สุดท้ายของการปฏิบัติงานของนักศึกษา

4. ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบประสบการณ์ภาคสนามต่อการประเมินนักศึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษา/อาจารย์นิเทศ ต้องนิเทศงานเพื่อประเมินผลการดำเนินงาน และรวบรวมข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อคณะและมหาวิทยาลัย

5. การสรุปผลการประเมินที่แตกต่าง

ใช้การประเมินตามเกณฑ์

คะแนน	เกรด	คะแนน	เกรด
80-100	A	60-64	C
75-79	B+	55-59	D+
70-74	B	50-54	D
75-79	C+	ต่ำกว่า 50	E
I = รวบรวมผลการเรียน (งานไม่สมบูรณ์/ขาดสอบ)			

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

1. กระบวนการประเมินการฝึกประสบการณ์ภาคสนามจากผู้เกี่ยวข้องต่อไปนี้

1.1 นักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การประเมินสมุดบันทึกการฝึกงานและผลการนิเทศ
- การนำเสนอรายงาน
- เล่มรายงาน

1.2 พนักงานที่เลี้ยงหรือผู้ประกอบการ

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ โดยพนักงานที่เลี้ยงหรือผู้ประกอบการ ดังนี้

- แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน
- การนำเสนอรายงาน
- เล่มรายงาน

1.3 อาจารย์ที่ดูแลกิจกรรมภาคสนาม

- แบบประเมินผลการนิเทศ

2. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- 1) ปรับปรุงรายวิชาทุกครั้งที่มีการทบทวนหลักสูตร หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์
- 2) เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่างๆ

การมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการจัดการเรียนการสอน

คณะฯ มีนโยบายในการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนการสอน รวมถึงวิธีการประเมินและวัดผล ผู้สอนให้นักศึกษาร่วมพิจารณาประมวลรายวิชานี้ ในประเด็นต่าง ๆ เช่น วิธีการวัดผลการเรียน กิจกรรมเสริมต่างๆ เป็นต้น และโปรดลงนามรับรอง

อาจารย์ผู้สอนได้ชี้แจงประมวลรายวิชานี้ให้นักศึกษาผู้เรียนรับทราบ และเปิดโอกาสให้ร่วมแสดงความคิดเห็น ให้ข้อเสนอแนะ และนำมาปรับปรุงประมวลรายวิชาแล้วเมื่อวันที่.....

สรุปข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงที่ได้ :

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

ลงนาม.....ผู้สอน

ลงนาม.....นักศึกษา

(.....)

(.....)