



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FDT 208	อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร			3(3-0-6)
	(Food Processing Industry)			
วิชาบังคับร่วม	-			
วิชาบังคับก่อน	-			
ภาคการศึกษา	2/2568			
กลุ่ม	01			
ประเภทของวิชา	<input type="checkbox"/> วิชาปรับพื้นฐาน <input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป <input type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ <input checked="" type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี			
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	ดร. นีรชา แสงปรีชา	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ	<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ	
อาจารย์ผู้สอน	ดร. นีรชา แสงปรีชา	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ	<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ	
	อ.ธีรภัทร์ ทัดสุระ เรื่องวิชา	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ	<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ	
	ดร.จณิสตา วรรณนะสานต์	<input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ	<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ	
สถานที่สอน		<input checked="" type="checkbox"/> ในที่ตั้ง	<input type="checkbox"/> นอกที่ตั้ง	
วันที่จัดทำ	6 มกราคม 2569			

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจการดำเนินงานและการจัดการในอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร ตั้งแต่โซ่อุปทาน การผลิต คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร สิ่งแวดล้อม กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงสามารถวิเคราะห์และประยุกต์ใช้ความรู้จากกรณีศึกษาและการดูงานได้

2. คำอธิบายรายวิชา

การดำเนินงานขององค์กรในอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร โซ่อุปทานอาหาร การวางแผนการดำเนินงานในอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร ได้แก่ การจัดองค์กร สถานที่ผลิต สิ่งอำนวยความสะดวก วัสดุ ผู้ปฏิบัติต่ออาหาร การผลิต การเก็บรักษา คุณภาพ และความปลอดภัย การป้องกันและลดผลกระทบที่มีต่อสิ่งแวดล้อม ข้อบังคับและมาตรฐานเกี่ยวข้อง การดูงานสถานที่ผลิตอาหาร เน้นการเรียนรู้ด้วยกรณีศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3..... ชั่วโมง/สัปดาห์

e-mail : neeracha.s@rsu.ac.th

ห้องทำงาน 5-250 ตามเวลาให้เข้า

อื่น ระบุ :

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs):

- 1) อธิบายภาพรวมการดำเนินงานของอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารได้ โดยครอบคลุมโซ่อุปทานอาหาร การจัดองค์กร สถานที่ผลิต กระบวนการผลิต การเก็บรักษา คุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง
- 2) วิเคราะห์กรณีศึกษาในอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารได้ โดยเชื่อมโยงกระบวนการผลิต การใช้ทรัพยากร การจัดการต้นทุน ประสิทธิภาพการดำเนินงาน และผลกระทบต่อธุรกิจ ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม
- 3) ปฏิบัติตามกฎหมาย มาตรฐาน และหลักจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารโดยสามารถระบุประเด็นด้านความปลอดภัยอาหาร คุณภาพ และสิ่งแวดล้อมจากกรณีศึกษาได้อย่างถูกต้อง
- 4) ทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารผลการเรียนรู้จากการดูงานหรือกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสมโดยส่งงานตรงเวลา รับผิดชอบตามบทบาท และมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่มอย่างสม่ำเสมอ

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. ความเชื่อมโยงของ CLOs กับ PLOs

รายวิชานี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ดังนี้:

- PLO 1:

1.5) หลักการด้านการแปรรูปอาหารและความสัมพันธ์กับศาสตร์อื่นในสาขาเทคโนโลยีอาหาร

1.6) หลักการด้านการประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและความสัมพันธ์กับศาสตร์อื่นในสาขาเทคโนโลยีอาหาร

1.9) ทฤษฎีพื้นฐานในสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีชีวภาพ การตลาด การบริหาร การเป็นผู้ประกอบการ เป็นต้น

● PLO 2:

2.4) ศึกษา วิเคราะห์และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์โดยคำนึงถึงความรู้ที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบจากการตัดสินใจนั้น

2.5) ติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

● PLO 3:

3.1) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

3.2) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติงานในกรอบจรรยาบรรณวิชาชีพ โดยเฉพาะที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยของผู้บริโภค

● PLO 4:

4.1) รับผิดชอบในการเรียนรู้ พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.3) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

4.4) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

4.6) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

ตารางแสดงความรับผิดชอบของ CLOs ต่อ PLOs (✓ = ความสัมพันธ์หลัก/รับผิดชอบหลัก)

Course Learning Outcomes	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4
CLO 1: อธิบายภาพรวมการดำเนินงานของอุตสาหกรรม การแปรรูปอาหารได้ โดยครอบคลุมโซ่อุปทานอาหาร การจัดการองค์กร สถานที่ผลิต กระบวนการผลิต การเก็บรักษา คุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	✓			
CLO 2: วิเคราะห์กรณีศึกษาในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารได้ โดยเชื่อมโยงกระบวนการผลิต การใช้ทรัพยากร การจัดการต้นทุน ประสิทธิภาพการดำเนินงาน และผลกระทบต่อธุรกิจ ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม		✓		
CLO 3: ปฏิบัติตามกฎหมาย มาตรฐาน และหลักจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยสามารถระบุประเด็นด้านความปลอดภัยอาหาร คุณภาพ และสิ่งแวดล้อมจากกรณีศึกษาได้อย่างถูกต้อง			✓	

CLO 4: ทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารผลการเรียนรู้จากการดูงานหรือกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสมโดยส่งงานตรงเวลา รับผิดชอบตามบทบาท และมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่มอย่างสม่ำเสมอ				✓
--	--	--	--	---

2. ความสอดคล้อง Course Learning Outcome (CLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ

รายวิชานี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ดังนี้:

ความรู้ 1.5 หลักการด้านการแปรรูปอาหารและความสัมพันธ์กับศาสตร์อื่นในสาขาเทคโนโลยีอาหาร

1.6 หลักการด้านการประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและความสัมพันธ์กับศาสตร์อื่นในสาขาเทคโนโลยีอาหาร

1.9 ทฤษฎีพื้นฐานในสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีชีวภาพ การตลาด การบริหาร การเป็นผู้ประกอบการ เป็นต้น

ทักษะ 2.4 ศึกษา วิเคราะห์และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์โดยคำนึงถึงความรู้ที่เกี่ยวข้อง ประสิทธิภาพในภาคปฏิบัติ และผลกระทบจากการตัดสินใจนั้น

2.6 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติในสาขาที่เกี่ยวข้องในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ

จริยธรรม 3.1 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

3.2 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติ งานในกรอบจรรยาบรรณวิชาชีพ โดยเฉพาะที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยของผู้บริโภค

ลักษณะบุคคล 4.1 รับผิดชอบในการเรียนรู้ พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.6 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

1. ความรู้

Course Learning Outcomes (CLOs)	1. ความรู้								
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9
CLO 1: อธิบายภาพรวมการดำเนินงานของอุตสาหกรรม การแปรรูปอาหารได้ โดยครอบคลุม โข่อุปทานอาหาร กระบวนการผลิต การเก็บรักษา คุณภาพ ความปลอดภัย และข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง					✓	✓			✓
CLO 2: วิเคราะห์กรณีศึกษา ในอุตสาหกรรมแปรรูป					✓				✓

รักษา คุณภาพ ความปลอดภัย และข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง									
CLO 2: วิเคราะห์กรณีศึกษา ในอุตสาหกรรมการแปรรูป อาหารได้ โดยเชื่อมโยง กระบวนการผลิต การใช้ ทรัพยากร การจัดการต้นทุน ประสิทธิภาพการดำเนินงาน และผลกระทบต่อธุรกิจ ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม									
CLO 3: ปฏิบัติตามกฎหมาย มาตรฐาน และหลักจริยธรรม ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม อาหารโดยสามารถระบุ ประเด็นด้านความปลอดภัย อาหาร คุณภาพ และ สิ่งแวดล้อมจากกรณีศึกษาได้ อย่างถูกต้อง	✓	✓							
CLO 4: ทำงานร่วมกับผู้อื่น และสื่อสารผลการเรียนรู้จาก การดูงานหรือกรณีศึกษาได้ อย่างเหมาะสมโดยส่งงานตรง เวลา รับผิดชอบตามบทบาท และมีส่วนร่วมในการทำงาน กลุ่มอย่างสม่ำเสมอ				✓					✓

3. กลยุทธ์การสอนและการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

1. ความรู้

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1	อธิบายภาพรวมการดำเนินงาน ของอุตสาหกรรมการแปรรูป	<ul style="list-style-type: none"> บรรยายและให้ความรู้ พร้อมยกกรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> นักศึกษา ร่วมทำ กิจกรรมในชั้นเรียน

	อาหารได้ โดยครอบคลุมโซ่ อุปทานอาหาร กระบวนการผลิต การเก็บรักษา คุณภาพ ความ ปลอดภัยและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	<ul style="list-style-type: none"> ● การอภิปรายกลุ่มย่อย (Group Discussion) 	<ul style="list-style-type: none"> ● ทำงานตามมอบหมาย วัตถุประสงค์ความเข้าใจ ● ถามตอบในชั้นเรียน ประเมินการมีส่วนร่วม ● นักศึกษาสามารถ ยกตัวอย่างได้ ● นักศึกษาส่งงานภายใน เวลาที่กำหนด
--	--	--	--

2. ทักษะ

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2	วิเคราะห์กรณีศึกษาใน อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร ได้ โดยเชื่อมโยงกระบวนการ ผลิต การใช้ทรัพยากร การ จัดการต้นทุน ประสิทธิภาพการ ดำเนินงาน และผลกระทบต่อ ธุรกิจ ผู้บริ โภค และสิ่งแวดล้อม	<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้จาก กรณีศึกษา ● การเรียนรู้เชิงปฏิบัติ (Active learning) 	<ul style="list-style-type: none"> ● รายงานสั้น/แบบฝึกหัด การวิเคราะห์ ● งานมอบหมายเชิง ประยุกต์ ● การประเมินจากการมี ส่วนร่วมในกิจกรรม

3. จริยธรรม

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3	ปฏิบัติตามกฎหมาย มาตรฐาน และหลักจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมอาหาร โดยสามารถ ระบุประเด็นด้านความปลอดภัย อาหาร คุณภาพ และสิ่งแวดล้อม จากกรณีศึกษาได้อย่างถูกต้อง	<ul style="list-style-type: none"> ● ยกประเด็นโต้แย้งทาง สังคมและวิทยาศาสตร์ มาอภิปรายแลกเปลี่ยน มุมมอง 	<ul style="list-style-type: none"> ● นักศึกษารับฟังความ คิดเห็นผู้อื่นและการ แสดงออกในชั้นเรียน ● ประเมินทัศนคติและ ความตระหนักรู้ใน สิ่งแวดล้อมจากการ เขียน

4. ลักษณะบุคคล

PLOs	สาระผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4	ทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารผลการเรียนรู้จากการดูงานหรือกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสมโดยส่งงานตรงเวลา รับผิดชอบตามบทบาท และมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่มอย่างสม่ำเสมอ	<ul style="list-style-type: none"> ● การเรียนรู้แบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (Student-centered learning) ● มอบหมายงานที่เชื่อมโยงกับชีวิตจริง ● การกระตุ้นการเรียนรู้ด้วยคำถามและการสะท้อนคิด 	<ul style="list-style-type: none"> ● ประเมินทักษะการสื่อสารและความคิดสร้างสรรค์ ● การส่งงานตรงเวลาและมีคุณภาพ ● การประเมินจากการมีส่วนร่วม มีความรับผิดชอบ และการทำงานเป็นทีม

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
1	ชี้แจงรายละเอียดวิชา บทนำ และภาพรวม ความสำคัญของเทคโนโลยีอาหาร	CLO1	<ul style="list-style-type: none"> ● แนะนำรายวิชา ● บรรยายความหมายและประเภท สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> ● เอกสารการนำเสนอ ● แผนการสอน Course outline 	3	ดร.นิรชา
2	เยี่ยมชม โรงงานต้นแบบ ฯ วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด และวางแผนผลิตภัณฑ์ขั้นต้น	CLO1, CLO4	<ul style="list-style-type: none"> ● ดูงาน โรงงานต้นแบบ ด้านการแปรรูปอาหาร ● ศึกษากระบวนการผลิต สถานที่ผลิต และการจัดการภายในโรงงาน สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> ● เอกสารประกอบการดูงาน 	3	ดร.นิรชา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
3	อุตสาหกรรมกรรมการแปรรูปอาหาร	CLO1, CLO2	<ul style="list-style-type: none"> บรรยายโครงสร้างและการดำเนินงานของอุตสาหกรรมกรรมการแปรรูปอาหาร วิเคราะห์โซ่อุปทานอาหารและระบบการจัดการในอุตสาหกรรม สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> เอกสารนำเสนอ 	3	ดร.จณิสดา
4	การควบคุมคุณภาพสำหรับการแปรรูปอาหาร	CLO1, CLO3	<ul style="list-style-type: none"> บรรยายหลักการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร วิเคราะห์กฎหมายมาตรฐาน และจริยธรรมที่เกี่ยวข้องจากกรณีศึกษา สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> เอกสารนำเสนอ 	3	ดร.จณิสดา
5	การวางแผนการแปรรูปอาหารในอุตสาหกรรม	CLO1, CLO2	<ul style="list-style-type: none"> บรรยายและอภิปรายการวางแผนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร วิเคราะห์การใช้ทรัพยากร ต้นทุน และประสิทธิภาพการดำเนินงาน สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> เอกสารนำเสนอ 	3	ดร.จณิสดา
6	ประเด็นสิ่งแวดล้อมกับอุตสาหกรรมกรรมการแปรรูปอาหาร	CLO2, CLO3	<ul style="list-style-type: none"> บรรยายและอภิปรายผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมจากอุตสาหกรรมอาหาร 	3	ดร.นිරชา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
			<ul style="list-style-type: none"> วิเคราะห์กรณีศึกษาเกี่ยวกับความยั่งยืนและความรับผิดชอบต่อสังคม สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> เอกสารนำเสนอ 		
พักระหว่างเทอม (TERM BREAK)					
7	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบสำหรับแผนธุรกิจ	CLO2, CLO4,	<ul style="list-style-type: none"> ทำงานกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกรณีศึกษา ให้คำปรึกษา ติดตาม ความก้าวหน้า และแก้ไขปัญหาเชิงปฏิบัติ สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> เอกสารประกอบการทำโครงการ 	24	อ.ที่ปรึกษา
8	การนำเสนอผลิตภัณฑ์	CLO1, CLO2, CLO4	<ul style="list-style-type: none"> การนำเสนอผลงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบเป็นกลุ่ม การสะท้อนผลการเรียนรู้และอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน สื่อการสอน <ul style="list-style-type: none"> สื่อการนำเสนอ 	3	ดร.นิรชา
รวม				45	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้ (CLOs)	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
CLO 1, CLO 2, CLO 3	การสอบปลายภาค	15	10%
CLO 2, CLO 4	โครงงานและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	7-14	40%
CLO 4	การนำเสนอผลงานโครงงาน/ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	14	20%
CLO 1, CLO 2, CLO 3	รายงานและการบ้านจากกรณีศึกษา	1-14	15%
CLO 4	การเข้าเรียน ความตรงต่อเวลา และการมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม	ตลอดภาคการศึกษา	15%
รวม			100%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน วิชา FDT 208 อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร (Food Processing Industry) คณะเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.

Toledo, R. T. (2007). *Fundamentals of Food Process Engineering* (3rd ed.). Springer.

Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2012). *Food Science* (5th ed.). Springer.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- World Health Organization (WHO). (2023). *Food Safety: What You Should Know*.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. FAO/WHO.
- บทความวิชาการ รายงานอุตสาหกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม จากแหล่งข้อมูลทั้งในและต่างประเทศ (ออนไลน์และออฟไลน์)

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการวิชาโดยนักศึกษา

- การประเมินประสิทธิภาพการสอน โดยนักศึกษา
- แบบประเมินกระบวนการวิชา
- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสะท้อนคิด จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- ข้อเสนอแนะผ่านช่องทางออนไลน์ ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

- แบบประเมินผู้สอน
- สะท้อนโดยนักศึกษา
- ผลการสอบ
- การทวนสอบผลประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
- การประเมิน โดยคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ
- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. กระบวนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของกระบวนการวิชาของนักศึกษา

- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบรายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม
- การทวนสอบการให้คะแนนการตรวจผลงานของนักศึกษาโดยกรรมการประจำภาควิชาและคณะ
- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์ หรือผู้ทรงคุณวุฒิอื่น ๆ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนการวิชา

- ปรับปรุงกระบวนการวิชาในแต่ละปี ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบตามข้อ 4
- ปรับปรุงกระบวนการวิชาในแต่ละปี ตามผลการประเมินผู้สอน โดยนักศึกษา