



มคอ.3 รายละเอียดรายวิชา

Course Specification

0404482

โครงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
(Food Science and Technology Project)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตรปรับปรุงพ.ศ.2555
คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน
มหาวิทยาลัยทักษิณ

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	2
หมวดที่ 3	ลักษณะและการดำเนินการ	2
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	2
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล	5
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	8
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	8

รายละเอียดของรายวิชา
(Course Specification)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : วิทยาเขตพัทลุง / เทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
อาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

0404482 โครงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3 (0-9-0)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

3.2 ประเภทของรายวิชา วิชาเอกบังคับ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร.รสนันท์ อินทศิริสวัสดิ์

4.2 อาจารย์ผู้สอน คณาจารย์ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาปลาย 2560 นิสิตชั้นปีที่ 4

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

อาคารเรียนมหาวิทยาลัยทักษิณ จังหวัดพัทลุง/คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน/มหาวิทยาลัย
ทักษิณ

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

18 ตุลาคม พ.ศ. 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา:

- 1.1 เพื่อให้ทราบและเข้าใจกระบวนการศึกษาวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
- 1.2 เพื่อให้สามารถวางแผนการศึกษาวิจัยและวิเคราะห์ผลการทดลองทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
- 1.3 เพื่อให้ทราบและเข้าใจอย่างลึกซึ้งในการศึกษาวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
- 1.4 เพื่อให้สามารถทำรายงานและนำเสนอผลการศึกษาวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในรูปแบบสัมมนา

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้และวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน

2. หัวข้อและจำนวนชั่วโมงที่ไปต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
-	-	45 ชั่วโมง/ ภาคการศึกษา	-

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยการประกาศนิตินิตทราบทางเว็บไซต์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิต

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1.1.1 มีคุณธรรมและจริยธรรม โดยเป็นความมีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ สุภาพอ่อนน้อมถ่อมตน ชยันและอดทน และยึดหลักธรรมในการดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง
- 1.1.2 มีจิตสำนึกรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเองและสังคม
- 1.1.3 ตระหนักและเห็นคุณค่าศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ในสังคมพหุวัฒนธรรม รวมถึงการเคารพสิทธิมนุษยชน

○ 1.1.4 มีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

● 1.1.5 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

1.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนแบบสื่อสารสองทางเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพในชั้นเรียนในโอกาสต่าง ๆ

- ยกตัวอย่างกรณีศึกษา และมีการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน

- จัดกิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรมจริยธรรมที่ต้องการพัฒนาผู้เรียน

- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างการมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็น เป็นต้น

1.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน/กิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์

- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งรายงาน

- ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยผู้เรียนอื่น ๆ ในรายวิชา

- การอภิปรายร่วมกันในประเด็นที่เกี่ยวข้องในชั้นเรียน/กิจกรรมพิเศษที่จัดขึ้น

- ผู้เรียนประเมินตนเอง

2. ด้านความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องพัฒนา

○ 2.1.1 มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องับธรรมชาติ ชีวิตและสังคม

○ 2.1.2 มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อพัฒนาตนเองและสังคมได้

● 2.1.3 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ และทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ เช่น ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาลและการทำวิจัย

● 2.1.4 มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น เช่น วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และเทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

2.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การสอนบรรยายรวมกับการสื่อสารสองทาง โดยเป็นนิสิตหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม และการค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

- วิเคราะห์ปัญหาและแนวทางการแก้ไขจากกรณีศึกษา

2.3 วิธีการประเมิน

- การสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค
- ทำรายงานรายบุคคลและ รายกลุ่ม

3. ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

● 3.1.1 มีกระบวนการคิดวิเคราะห์หรืออย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา และตัดสินใจอย่างมีเหตุผล

○ 3.1.2 มีความมุ่งมั่นใฝ่รู้ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถนำความรู้ไปเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์สังคม

○ 3.1.3 สามารถสืบค้น ตีความข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ

● 3.1.4 สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันเนื่องมาจากทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ

3.2 วิธีการสอน

ฝึกตอบปัญหาในชั้นเรียนและการแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา และระดมสมองในการแก้ปัญหา จากกรณีศึกษาตามประเด็นปัญหาที่กำหนดไว้แล้ว โดยผู้เรียนจะต้องกำหนดแนวทางไปสู่การแก้ปัญหาหรือเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือและความเป็นไปได้

- ใช้วิเคราะห์สภาพปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาจากสถานการณ์ของกรณีศึกษา
- มอบหมายงานกลุ่ม

3.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินจากการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม
- รายงาน
- การสอบย่อย การสอบข้อเขียนกลางภาคและปลายภาค

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

● 4.1.1 เคารพระเบียบสังคม และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชน และสังคม

○ 4.1.2 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ตนเองและผู้อื่น

○ 4.1.3 มีจิตอาสาและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกของชุมชนและสังคม

○ 4.1.4 เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับสมาชิกในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข

○ 4.1.5 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 วิธีการสอน

- จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่ผู้เรียนมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น
- มอบหมายงานกลุ่มตามกิจกรรมที่มอบหมาย

4.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- ประเมินความรับผิดชอบจากรายงาน/ การปฏิบัติงานในกิจกรรม
- ให้ผู้เรียนเป็นผู้ประเมินตัวเองและประเมินบุคคลอื่นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความ

รับผิดชอบ

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 5.1.1 มีความสามารถในการสืบค้นรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็นนำเสนอและสื่อสารโดยใช้ภาษาประจำชาติและภาษาที่สองได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 5.1.2 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศอย่างเหมาะสมและรู้เท่าทัน
- 5.1.3 สามารถระบุ เข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

5.2 วิธีการสอน

- ใช้ PowerPoint ที่น่าสนใจ ชัดเจน ง่ายต่อการติดตามทำความเข้าใจประกอบการสอนในชั้นเรียน
- การสอนโดยมีการนำเสนอข้อมูลจากการค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้ประโยชน์จากการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอและสืบค้นข้อมูล
- การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูล
- การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- การมอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปเอกสารและด้วยวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี
- กรณีศึกษาเพื่อเชื่อมโยงกับวิธีการวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาที่ได้อธิบายจากชั้นเรียน

5.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
- ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

6. ด้านคุณภาพชีวิต

6.1 คุณภาพชีวิตที่ต้องพัฒนา

- 6.1.1 รู้วิธีการดูแล รักษาสุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา
- 6.1.2 มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม
- 6.1.3 สนใจใฝ่รู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรม

- 6.1.4 ตระหนักถึงคุณค่าของธรรมชาติและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- 6.1.5 มีความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพและสามารถนำไปใช้ในชีวิตอย่างสมสมัย

6.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนให้ผู้เรียนตระหนักถึงความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารกับคุณค่าของธรรมชาติและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- ให้วิเคราะห์สภาพปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาจากสถานการณ์ของกรณีศึกษา

6.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินแนวคิดในการแก้ปัญหาจากกรณีศึกษาในชั้นเรียน
- ให้ผู้เรียนเป็นผู้ประเมินตัวเอง และประเมินบุคคลอื่นด้านการตระหนักถึงคุณค่าของธรรมชาติและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและด้านความรับผิดชอบต่อสังคม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมิน

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทนำ	2	-ชี้แจงคำอธิบายรายวิชา -การเลือกหัวข้อโครงการวิทยาศาสตร์	อ. ดร. จิตา รัตน์
กำหนดส่งหัวข้อโครงการวิทยาศาสตร์				
2	การสืบค้น และหลักการเขียนโครงร่างโครงการวิทยาศาสตร์	2	-การสืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลต่างๆ -องค์ประกอบและการเขียนโครงร่างโครงการวิทยาศาสตร์	
3	หลักการเขียนรายงานโครงการวิทยาศาสตร์	2	-องค์ประกอบของการทำโครงการวิทยาศาสตร์และการเตรียมเนื้อหา	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
กำหนดส่งใบขอสอบโครงร่างโครงการวิทยาศาสตร์และส่งโครงร่างโครงการวิทยาศาสตร์				อ. ดร. จิตา รัตน์
4-5	การวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรม SPSS	4	-การวางแผนการทดลอง -การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปSPSS	
กำหนดสอบโครงร่างโครงการวิทยาศาสตร์				คณาจารย์สาขา

6	เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลในรูปกราฟและตาราง	2	วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรม Excel	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
7-9	วิเคราะห์ผลการทดลองและสรุปรายงานความก้าวหน้าของงานวิจัยที่ได้ดำเนินการคิดเป็นร้อยละ 40	6	วิเคราะห์ข้อมูล	
กำหนดส่งรายงานความก้าวหน้าของงานวิจัยครั้งที่ 1 (ร้อยละ 40)				
10	เทคนิคการวิจารณ์และสรุปและหลักการเขียนบทคัดย่อ	2	ฝึกการวิจารณ์ผลการทดลองและสรุปและฝึกเขียนบทคัดย่อ	
11-13	วิเคราะห์ผลการทดลองและเขียนรายงาน	6	ฝึกเขียนรายงาน	
กำหนดส่งรายงานความก้าวหน้าของงานวิจัยครั้งที่ 2 (ร้อยละ 80)				
14	เทคนิคการนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบโปสเตอร์	2	ฝึกการใช้โปรแกรมที่เกี่ยวข้องเพื่อเตรียมนำเสนอผลงาน	
15	ชี้แจงเกณฑ์การประเมินการสอบโครงงานโครงการวิทยาศาสตร์ และเทคนิคการตรวจสอบการเขียนรายงานฉบับสมบูรณ์ด้วยตนเอง	2	ฝึกเขียนรายงานฉบับสมบูรณ์	
กำหนดส่งบทคัดย่อและใบขอสอบป้องกันโครงงานวิทยาศาสตร์				
16	สอบป้องกันโครงงานวิทยาศาสตร์	2	นำเสนอในรูปแบบโปสเตอร์	
กำหนดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์				

2.แผนประเมินการเรียนรู้

(●: ประเมินเฉพาะความรับผิดชอบหลัก)

ลำดับการประเมิน	ลักษณะการประเมิน (เช่น สอบรายงาน โครงการ ฯลฯ)	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของคะแนนที่ประเมิน	หมายเหตุ/ผลการเรียนรู้
1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 2.3, 2.4, 3.1, 3.4, 4.1	สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน การทำงาน การส่งงานและความพึงพอใจในงานที่ได้รับมอบหมาย สัดส่วนคะแนน 1. คะแนนจากอาจารย์ที่ปรึกษา 30% - โครงร่างโครงการวิทยาศาสตร์ (5%) - การดำเนินการวิจัย (20%) - รายงานความก้าวหน้า (5%) 2. คะแนนจากผู้จัดการวิชา 5% - การส่งรายงานความก้าวหน้า - การส่งโครงร่างโครงการวิทยาศาสตร์ - การส่งบทคัดย่อตามกำหนด - การส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ - การเข้าชั้นเรียนและการมีส่วนร่วมของนิสิต	1-16	35%	
1.4, 1.5, 2.3, 2.4, 3.1, 3.4, 4.1	นำเสนอการงาน คะแนนจากกรรมการสอบโครงการวิทยาศาสตร์ - สอบโครงร่างโครงการวิทยาศาสตร์ (15%) - สอบป้องกันโครงการวิทยาศาสตร์ (35%)	1-16	50%	
1.4, 1.5, 2.3, 2.4, 3.1, 3.4, 4.1	รายงานโครงการฯ คะแนนจากอาจารย์ที่ปรึกษา 20% - รายงานฉบับสมบูรณ์ (15%)	12	15%	

การประเมินผล

2.1 แบบกำหนดช่วงคะแนน (Fix rate) กำหนดช่วงคะแนนดังนี้

เกรด A มีช่วงคะแนนมากกว่หรือเท่ากับ 80 คะแนน

เกรด B+ มีช่วงคะแนน 75-79.99 คะแนน

เกรด B มี	ช่วงคะแนน	70-74.99	คะแนน
เกรด C+ มี	ช่วงคะแนน	65-69.99	คะแนน
เกรด C มี	ช่วงคะแนน	60-64.99	คะแนน
เกรด D+ มี	ช่วงคะแนน	55-59.99	คะแนน
เกรด D มี	ช่วงคะแนน	50-54.99	คะแนน
เกรด E มี	คะแนนต่ำกว่า	50	คะแนน

2.2 กรณีที่นิสิตแบบฟอร์มหรือรายงานเฝ้าจากผู้จัดการวิชาเกินระยะเวลาที่กำหนดไว้ นิสิตจะต้องถูกหักคะแนนการส่งวิชาวันละ 1 คะแนน และหากนิสิตไม่รายงานหรือแบบฟอร์มต่างๆ ที่กำหนดไว้ นิสิตจะได้เกรด F ในรายวิชานี้

2.3 กรณีการเข้าชั้นเรียน

-หากนิสิตเข้าชั้นเรียนสายจะถูกหักคะแนนความสนใจในการเรียน 10% ของคะแนนที่ไม่ได้โดยผู้จัดการวิชา

-หากนิสิตขาดเรียนแต่ละครั้งจะถูกลดเกรดในรายวิชานี้ลงครึ่งละครึ่งประจวบ

-หากนิสิตขาดเรียนที่มีการยื่นใบลา ซึ่งใบลานั้นจะต้องมีการรับรองการอนุญาตใบลาจากผู้ปกครอง

และอาจารย์ที่ปรึกษา จึงจะถือว่าไม่เป็นการขาดเรียนในครั้งนั้น

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1.เอกสารและตำราหลัก

ภาษาไทย

คณาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร.2558คู่มือการเขียนรายงานสัมมนาและปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยทักษิณ.

ภาษาอังกฤษ

-

2.เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3.เอกสารและข้อมูลแนะนำ-

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยคณะกรรมการและการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้เรียน(คณะกรรมการบริหารหลักสูตร)

3. การปรับปรุงการสอน

กรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาแล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ.กำหนดทุกภาคการศึกษาภาคศึกษากำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียนและมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหา ทำวิจัยในชั้นเรียนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 รายวิชา มีการประชุมอาจารย์ทั้งภาควิชาเพื่อหารือปัญหาการเรียนรู้อของผู้เรียนและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

4.การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

กรรมการบริหารหลักสูตรประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชาโดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการใช้คะแนน ทั้งคะแนนดิบและระดับคะแนน ของรายวิชา 60% ของรายวิชาทั้งหมดในความรับผิดชอบของสาขาวิชา ภายในรอบเวลาหลักสูตร

กรรมการบริหารหลักสูตรประเมินการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา โดยประเมินความสอดคล้องของข้อสอบกับผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในรายวิชา ความเหมาะสมของการใช้คะแนนในกระดาษคำตอบ และการใช้ระดับคะแนน

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

กรรมการบริหารหลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดนพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยผู้เรียน ผลการประเมินโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในภาคการศึกษาถัดไป