**แบบ มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา**

**รายละเอียดของรายวิชา** หมายถึง ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการบริหารจัดการของแต่ละรายวิชาเพื่อให้การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องและเป็นไปตามที่วางแผนไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร ซึ่งแต่ละรายวิชาจะกำหนดไว้อย่างชัดเจนเกี่ยวกับวัตถุประสงค์และรายละเอียดของเนื้อหาความรู้ในรายวิชา แนวทางการปลูกฝังทักษะต่างๆ ตลอดจนคุณลักษณะอื่นๆที่นักศึกษาจะได้รับการพัฒนาให้ประสบความสำเร็จตามจุดมุ่งหมายของรายวิชา มีการกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาที่ใช้ในการเรียน วิธีการเรียน การสอน การวัดและประเมินผลในรายวิชา ตลอดจนหนังสืออ้างอิงที่นักศึกษาจะสามารถค้นคว้าได้ นอกจากนี้ยังกำหนดยุทธศาสตร์ในการประเมินรายวิชาและกระบวนการปรับปรุง

**ประกอบด้วย 7 หมวด ดังนี้**

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

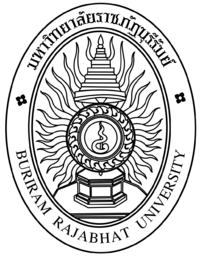
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียน  
หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา



**รายละเอียดของรายวิชา**

|  |  |
| --- | --- |
| **ชื่อสถาบันอุดมศึกษา** | **มหาวิทยาลัยราชภัฎบุรีรัมย์** |
| **วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา** | คณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร  Faculty of Science Program in Food science |

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. รหัสและชื่อรายวิชา** | | | | | | รหัสวิชา4143901 | | | | ชื่อรายวิชาสัมมนาวิทยาศาสตร์การอาหาร | | |
| **2. จำนวนหน่วยกิต** | | | | | | 3 หน่วยกิต | | | | (2(1-3-2))  (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) | | |
| **3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา** | | | | | | | | | | | | |
|  | **3.1 สำหรับ ☑** | | | หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต | | | | | | สาขาวิชา วิทยาศาสตร์การอาหาร | | |
|  | **สำหรับ** 🞏 | | | หลายหลักสูตร | | | | | |  | | |
|  | **3.2 ☑ ประเภทของรายวิชา** | | | | | | | | 🞏 ศึกษาทั่วไป |  | | |
|  |  | | | | | | | | **☑** วิชาเฉพาะ | กลุ่มวิชา 🞏 แกน **☑** เอกบังคับ 🞏 เอกเลือก | | |
|  |  | | | | | | | | 🞏 วิชาเลือกเสรี |  | | |
| **4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา** | | | | | | | | | | | | |
|  | **4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา** | | | | | | | | | | | |
|  |  | | ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา  ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ  ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต  อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร | | | | | | | | | |
|  | **4.2 อาจารย์ผู้สอน** | | | | | | | | | | | |
|  |  | | ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา  ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ  ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต  อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร | | | | | | | | | |
| **5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน** | | | | | | | | | | | | |
|  | **ภาคการศึกษาที่ 🞏 1 ☑ 2** | | | | | | | **ชั้นปีที่เรียน ชั้นปีที่ 3** | | |  | |
| **6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) (ถ้ามี)** | | | | | | | | | | | | |
|  | ไม่มี | | | | | | | | | | | |
| **7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (co-requisites) (ถ้ามี)** | | | | | | | | | | | |
|  | ไม่มี | | | |  | | | | | | |
| **8. สถานที่เรียน**  คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ | | | | | | | | | | | |
| **9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด** | | | | | | | | | | | |
|  | | ภาคการศึกษาที่ **☑** 1 🞏 2 | | | | | ปีการศึกษา 2563 | | | วันที่ 25 กันยายน 256- | |

**หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**

|  |
| --- |
| **1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**  1. เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงกระบวนการศึกษาค้นคว้าจากบทความ  2. เพื่อให้นักศึกษาพัฒนาการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เป็นเหตุเป็นผล สามารถวิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผล  3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการเขียน การนำเสนอหน้าชั้นเรียน สามารถตอบคำถามได้ และการเลือกใช้โปรแกรมต่างๆ ในการนำเสนอได้อย่างดี |
| **2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา** เพื่อให้รายวิชามีเนื้อหาที่ทันสมัยและสอดคล้องกับภาวการณ์ปัจจุบัน |

**หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. คำอธิบายรายวิชา **(Course Description)**  ศึกษางานวิจัย ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหารใหม่ๆจากวารสาร ตำรา เทคโนโลยีสารสนเทศ แล้วนำผลการค้นคว้ามานำเสนอ อภิปรายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เพื่อต่อยอดทางวิทยาศาสตร์การอาหาร | | | |
| 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา | | | |
| บรรยาย | สอนเสริม (ถ้ามี) | การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
| 15 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา | ตามความเหมาะสมของเนื้อหาบทเรียน | 45 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา | 30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา |
| **3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล**  3.1อาจารย์ประจำรายวิชาประกาศเวลาให้คำปรึกษาที่หน้าห้องทำงาน   * 1. นักศึกษาจองวันเวลาล่วงหน้าหรือมาพบตามนัด   3.3 อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล/กลุ่มตามต้องการ โดยกำหนดไว้ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ | | | |

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อของรายวิชา (Curriculum Mapping)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รหัสวิชา** | **รายวิชา** | **1.คุณธรรมจริยธรรม** | | | | | | | **2.ความรู้** | | | | | | | **3.ทักษะทางปัญญา** | | | **4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล**  **และความรับผิดชอบ** | | | **5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร**  **และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| **กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน วิชาบังคับ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4143901 | สัมมนาวิทยาศาสตร์การอาหาร | **🌕** | **●** | **●** | **●** | **●** | **●** | **🌕** | **●** | **●** | **🌕** | **●** | **●** | **●** | **●** | **●** | **🌕** | **🌕** | **●** | **●** | **●** | **●** | **●** | **●** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. คุณธรรม จริยธรรม** | | | |
| **คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอนที่จะใช้พัฒนา**  **การเรียนรู้** | | **วิธีการประเมินผล** |
| - มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม  - มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ  - เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์  - เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์การและสังคมมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ | - เช็คชื่อก่อนทำการสอนทุกครั้ง  - บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้อง  - ทำกิจกรรมระหว่างเรียนทั้งในแบบเดี่ยวและกลุ่ม | | - ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าเรียน การแสดงออกในระหว่างการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน  - ประเมินจากการนำเสนอหน้าชั้นเรียน  - ประเมินผลการวิเคราะห์ตัวอย่างกรณีศึกษา |
| **2. ความรู้** | | | |
| **ความรู้ที่ต้องได้รับ** | **วิธีการสอน** | | **วิธีการประเมินผล** |
| - มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับบทความ งานวิจัยที่ค้นคว้าจากตำรา วารสาร และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการศึกษารายวิชาอื่นๆ ของสาขาวิชาที่ศึกษา  - มีความรู้ตามหลักการของงานวิจัยและบทความ  - สามารถคิดวิเคราะห์งานวิจัยและบทความเพื่อนำไปสู่การต่อในงานวิจัยโครงงานปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์การอาหารหรืองานวิจัยเชิงอุตสาหกรรมในอนาคต  - มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเขียนรายงานและเทคนิคการนำเสนอผลงานทางวิชาการ | - ศึกษาเอกสารประกอบการสอน  - บรรยาย  - ศึกษาค้นคว้าจากแหล่งต่างๆ เช่น วารสาร บทความวิจัย เว็บไซต์ เป็นต้น  - สนทนาซักถาม  - ทำกิจกรรมระหว่างเรียนโดยมอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าเพื่อรายงานและนำเสนอทั้งแบบเดี่ยวและกลุ่ม | | - ประเมินผลชิ้นงาน  - ประเมินการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน  - การสังเกตและการตอบคำถามเกี่ยวกับบทความ  - สอบเก็บคะแนน |
| **3. ทักษะทางปัญญา** | | | |
| **ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอน** | | **วิธีการประเมินผล** |
| - สามารถค้นหาบทความทางวิชาการและประเมินข้อมูลสารสนเทศที่ได้จากข้อมูลในแหล่งต่างๆ | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเพื่อรายงานและนำเสนอหน้าชั้นเรียน  - การอภิปรายและสนทนาซักถามภายในชั้นเรียน | | - ประเมินผลชิ้นงาน  - ประเมินการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน  - ประเมินจากการวิเคราะห์และแก้ปัญหาของนักศึกษารายกลุ่ม |
| **4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | | | |
| **ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการพัฒนา** | **วิธีการสอน** | | **วิธีการประเมินผล** |
| - พัฒนาทักษะในการสร้างความสัมพันธภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกันและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี  - มีความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม สามารถฝึกการเรียนรู้ด้วยตนเอง  - มีความรับผิดชอบทำงานที่ได้รับมอบหมายให้ครบถ้วนตามกำหนดเวลา | - การทำงานเป็นกลุ่ม การปฏิบัติหน้าที่และความรับผิดชอบในกลุ่ม  - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกลุ่ม  การนำเสนอผลงาน | | - การสังเกตพฤติกรรมในระหว่างการทำกิจกรรมในชั้นเรียนและการทำงานเป็นทีม  - ประเมินผลชิ้นงาน |
| **5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | | |
| **ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** | |
| - สามารถพิจารณาข้อมูลแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเคมีอาหารจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติที่เหมาะสมมานำเสนอและเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมโดยใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์และการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งการพูดและการเขียน | - มอบหมายงานให้นักศึกษาทำรายงานสัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหารและนำเสนอผลการศึกษา  - อภิปรายและสนทนาซักถามภายในชั้นเรียน | - ประเมินผลจากการนำเสนอผลงาน พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม  - ประเมินรายงานสัมมนาทางวิทยาศาสตร์การอาหาร  - การทดสอบ | |
| **ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** | |
| - สามารถนำเทคนิคความรู้ทางสถิติมาใช้ในการวิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล  - สามารถนำความรู้และเทคนิคต่างๆ มาประโยชน์ใช้ในการทำวิจัยได้ในอนาคต |  |  | |

**หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. แผนการสอน** | | | | | |
| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน (ชั่วโมง) | กิจกรรมการเรียน  การสอน | สื่อการเรียนรู้ที่ใช้ | ผู้สอน |
| 1 | * แนะนำรายวิชา พร้อมบอกเกณฑ์การให้คะแนน | 4 | - บรรยาย  - อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา**  **ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ**  **ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต**  **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 2-4 | บทที่ 1 วิธีการสืบค้นข้อมูล | 12 | - บรรยาย  - อภิปรายกลุ่มและซักถาม | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา  ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ  ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต  อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร |
| 5-6 | บทที่ 2 วิธีการเขียนรายงานการวิจัย | 8 | - บรรยาย  - อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา**  **ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ**  **ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต**  **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 7-10 | บทที่ 3 วิธีการเลือกหัวข้อสัมมนา | 12 | - บรรยาย  - อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา**  **ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ**  **ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต**  **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 11-13 | บทที่ 4 การเขียนงานวิจัย | 12 | - บรรยาย  - อภิปรายและซักถาม | - บรรยาย  - อภิปรายและซักถาม | **ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา**  **ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ**  **ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต**  **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 14 | บทที่ 5 ทำเล่มวิจัย | 4 | - บรรยาย  - อภิปรายและซักถาม | - บรรยาย  - อภิปรายและซักถาม | **ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา**  **ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ**  **ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต**  **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 15-16 | บทที่ 6 การนำเสนอผลงาน | 8 |  |  | **ผศ. ดร.จิตตะวัน กุโบลา**  **ดร.เทวิกา กีรติบูรณะ**  **ดร.จตุพัฒน์ สมัปปิโต**  **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 17 | สอบปลายภาค | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้** | | | | | | | | |
| **ที่** | **ผลการเรียนรู้\*** | | | **วิธีการประเมิน\*\*** | | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | | **สัดส่วนของการประเมิน** |
| 1 | มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองวิชาชีพและสังคม | | | 1. ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าเรียน  2. ประเมินผลการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย | | ตลอดภาคการศึกษา | | 10% |
| 2 | มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามสามารถทำงานเป็นทีม | | | สังเกตพฤติกรรมขณะอภิปรายกลุ่ม | | ตลอดภาคการศึกษา | | - |
| 3 | เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ | | | 1. สังเกตพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม  2. ประเมินผลการร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน | | ตลอดภาคการศึกษา | | - |
| 4 | มีความรู้และความเข้าใจในบทความ วารสารที่ศึกษาค้นคว้า | | | มอบหมายงานให้ไปค้นคว้าแล้วเสนอผลการศึกษา | | สัปดาห์ที่ 18 | |  |
| 5 | สามารถประยุกต์ความรู้ ทักษะและการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ตนเองได้ | | | 1. ประเมินจากผลชิ้นงาน  2. ประเมินจากการนำเสนอ  3. ประเมินจากการวิเคราะห์และแก้ปัญหาของนักศึกษารายกลุ่ม | | สัปดาห์ที่ 17 และ 18 | | 80% |
| 6 | สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและอธิบายบทความทางวิชาการได้ | | | ประเมินจากการนำเสนอ | | ตลอดภาคการศึกษา | |  |
| 7 | สามารถติดตามความ ก้าวหน้าและวิวัฒนาการของบทความทางวิทยาศาสตร์การอาหารได้ | | | มอบหมายงานให้ไปค้นคว้าแล้วเสนอผลการศึกษา | |  | | 10% |
| **เกณฑ์การประเมินผล** | | | | | | | | |
|  | | 80 % ขึ้นไป | ระดับคะแนน A | | 60 – 64 % | | ระดับคะแนน C | |
|  | | 75 – 79 % | ระดับคะแนน B+ | | 55 – 59 % | | ระดับคะแนน D+ | |
|  | | 70 – 74 % | ระดับคะแนน B | | 50 – 54 % | | ระดับคะแนน D | |
|  | | 65 – 69 % | ระดับคะแนน C+ | | ต่ำกว่า 50 % | | ระดับคะแนน F | |

##### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ตำราและเอกสารหลัก**  คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. 2548. **คู่มือการทำสัมมนา.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.  คณาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตร. 2554. **คู่มือการเขียนรายงานวิชาสัมมนา แนวการปฏิบัติและการประเมินผลวิชาสัมมนา.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. | |
| **2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ**  2.1 ห้องสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์  2.2 <https://scholar.google.co.th/>  2.3 [www.google.co.th](http://www.google.co.th)  2.4 [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)  2.5 https://newtdc.thailis.or.th | |
| **3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ**  ไม่มี | |
| **4. ภารกิจอื่นๆ ที่นำมาบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน**  ไม่มี | |
|  | **4.1 ผลงานวิจัย**  ไม่มี |
|  | **4.2 งานบริการวิชาการ**  ไม่มี |
|  | **4.3 งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**  ไม่มี |
| **5. ทรัพยากรหรือวิธีการใช้ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา**  การค้นคว้าบทความวิจัย/ บทความภาษาอังกฤษจาก www.sciencedirect | |
| **6. การบรรยายโดยผู้มีประสบการณ์ทางวิชาการหรือวิชาชีพจากหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก**  ไม่มี | |
| **7. การดูงานนอกสถานที่ในรายวิชา**  ไม่มี | |

**หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

|  |
| --- |
| **1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**  ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชาซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับและเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาด้วยการประเมินการจัดการเรียนการสอนประจำภาคเรียน โดยการประเมินผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ |
| **2. กลยุทธ์การประเมินการสอน**  - การดำเนินการจัดการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับแผนบริหารการสอน  - การประเมินการสอนจากการสังเกตในขณะสอน  - ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน  - แบบประเมินผลการสอนของทางมหาวิทยาลัยโดยนักศึกษาเข้าไปประเมินในระบบ |
| **3. การปรับปรุงการสอน**  ไม่มี |
| **4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา**  มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม |
| **5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**  ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานสัมฤทธิ์ตามข้อ 4 |

ลงชื่อ: ........................................................................

(....................................................)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**รายวิชา**/ผู้รายงาน

วันที่ ......... เดือน ................ พ.ศ. .................