

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

คณะ /หลักสูตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา ๕๒๐๒๖๐๒ ชื่อวิชา (ไทย): เทคโนโลยีขนมอบ

(อังกฤษ): Bakery Technology

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ หน่วยกิต ๓ (๑-๔-๔)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเลือกเสรี

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ รศ.ดร.วิศิษณ์ นิลนนท์ และ อาจารย์ขนิษฐา รัตน์ประโคน

อาจารย์ผู้สอน รศ.ดร.วิศิษณ์ นิลนนท์ และ อาจารย์ขนิษฐา รัตน์ประโคน

๕. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษา ๑/๒๕๖๗

๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

๘. สถานที่เรียน

อาคาร ๒๒๔๐๕ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

อาคาร ๒๑ ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมสินค้าเกษตรและอาหารภาคตะวันออก

๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๗

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

๑.๑ เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ มีความเข้าใจ ในศึกษาสมบัติและองค์ประกอบของเครื่องปรุงการผลิตที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์

๑.๒ เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ มีความเข้าใจ สามารถอธิบายการใช้เครื่องมือ และการบำรุงรักษาเครื่องมือการผลิต การควบคุมคุณภาพการผลิตได้

๑.๓ เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ มีความเข้าใจ สามารถอธิบายสาเหตุการเสื่อมเสียของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ และสามารถตรวจสอบสาเหตุการเสื่อมเสียได้

๑.๔ เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ มีความเข้าใจ สามารถอธิบายเรื่องของการบรรจุและการเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้ายได้

๑.๕ เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกภาคปฏิบัติการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจในเทคโนโลยีของการผลิตขนมอบ และสามารถปฏิบัติได้จริง และเพื่อบูรณาการงานวิจัย นวัตกรรมใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับขนมอบ เป็นต้น

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาสมบัติและองค์ประกอบของเครื่องปรุงการผลิตที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ การใช้เครื่องมือ และการบำรุงรักษาเครื่องมือการผลิต การควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบสาเหตุการเสื่อมเสีย การบรรจุและการเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
๑๕ ชั่วโมง	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	๖๐	๖๐ ชั่วโมง

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

๑ ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(๑) มีความซื่อสัตย์สุจริต

○ (๒) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

(๓) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

(๔) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

(๕) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม มีจิตสาธารณะ

(๖) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

๑.๒ กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

(๑) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง

(๒) เรียนรู้จากการสอดแทรกในเนื้อหาวิชา

(๓) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

(๔) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้

(๕) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

๑.๓ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(๑) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษาทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน

(๒) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

(๓) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

๒. ความรู้

๒.๑ ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

● (๑) มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

● (๒) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และ/หรือคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและ ทฤษฎีใน

ศาสตร์เฉพาะ

○ (๓) มีความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

○ (๔) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

○ (๕) ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตาม

กาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

๒.๒ กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(๑) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่ วิชาอื่นที่มีความสัมพันธ์กัน การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

(๒) ใช้กระบวนการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของ รายวิชาและเนื้อหา สาระ

(๓) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกงานในสถานที่ประกอบการและการศึกษาดูงานจาก วิทยากรภาคอุตสาหกรรมและนักวิชาการนอกสถาบัน ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

(๔) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียนและในเวทีต่างๆ

๒.๓ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้ ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของ นักศึกษาในด้านต่าง ๆ

(๑) ประเมินจากโครงการ/รายงานต่าง ๆ ที่นักศึกษาจัดทำ

(๒) ประเมินจากการนำเสนอโครงการ/รายงาน

(๓) ประเมินจากการทดสอบเก็บคะแนน และสอบปลายภาค

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(๑) มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและ หลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไข ปัญหาหรืองานอื่นๆ

(๒) สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์และเป็น ระบบ โดย คำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น

○ (๓) มีทักษะและความเข้าใจในภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา

๓.๒ กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(๑) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ ในรายวิชาที่เหมาะสม

(๒) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาหรือกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

(๓) พัฒนาทักษะทางเขาวนปัญญาให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้ เดิมด้านต่างๆ

ทั้งในสาขาและนอกสาขา ได้แก่ วิชาสัมมนาและปัญหาพิเศษ

(๔) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

๓.๓ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(๑) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

- (๒) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
- (๓) ประเมินรายงานผลการวิจัยในรายวิชาสัมมนาและเทคนิคการวิจัย

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (๑) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (๒) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- (๓) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- (๔) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

๔.๒ กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในกระบวนการเรียนการสอน มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม โดยมีการคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- (๑) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (๒) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (๓) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรได้เป็นอย่างดี
- (๔) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานและบุคคลทั่วไป

๔.๓ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (๑) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษาในชั้นเรียน ในการนำเสนอ ผลงานกลุ่ม และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูลที่ได้
- (๒) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ผลการเรียนรู้ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (๑) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ ประมวลผล การแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- (๒) มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อสื่อสารความรู้ทางวิทยาศาสตร์และ/หรือคณิตศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- (๓) มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศอื่นเพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสมและจำเป็น

○ (๔) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

๕.๒ กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

- (๑) มีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคณิตศาสตร์ หรือสถิติประยุกต์
- (๒) มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในกระบวนการเรียนการสอนของรายวิชาต่างๆ
- (๓) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นรายงาน และหรือมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

๕.๓ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

- (๑) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูล ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- (๒) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข
- (๓) ประเมินทักษะการสื่อสารจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่ นักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- (๔) ประเมินทักษะการสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน
- (๕) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียดการสอน	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
๑	ชี้แจงประมวลรายวิชา ศึกษาสมบัติ องค์ประกอบและวัตถุดิบใน การผลิตผลิตภัณฑ์	๕	- การบรรยาย - การอภิปราย	รศ.ดร.วิเศษชนม์ นิลนนท์
๒-๓	ศึกษาสมบัติ องค์ประกอบและวัตถุดิบใน การผลิตผลิตภัณฑ์ ศึกษาเครื่องมือ การใช้เครื่องมือ และการ บำรุงรักษาเครื่องมือการผลิต	๑๐	- การบรรยาย การซักถามประเด็นปัญหา ที่สงสัย	รศ.ดร.วิเศษชนม์ นิลนนท์
๔	ประเภทของผลิตภัณฑ์ เบเกอร์รี่ และกระบวนการผลิต	๕	- การบรรยาย - การอภิปราย การซักถามประเด็นปัญหา ที่สงสัย	รศ.ดร.วิเศษชนม์ นิลนนท์
๕	การควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบสาเหตุการเสื่อมเสีย การบรรจุและการเก็บรักษา	๕	- การบรรยาย - การอภิปราย การซักถามประเด็นปัญหา ที่สงสัย	อ.ชนิษฐา รัตน์ประโคน
๖-๑๔	-กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ เบเกอร์รี่ ปฏิบัติการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ -การวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ	๔๕	- การบรรยาย - ฝึกภาคปฏิบัติ การซักถามประเด็นปัญหา ที่สงสัย	รศ.ดร.วิเศษชนม์ นิลนนท์ อ.ชนิษฐา รัตน์ประโคน
๑๕	นำเสนองานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการ ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ และการพัฒนา ผลิตภัณฑ์	๕	- การอภิปราย - การวิเคราะห์และนำเสนอ ผลงานการศึกษาค้นคว้า -นำเสนองานวิจัยที่ เกี่ยวข้อง การซักถามประเด็นปัญหา ที่สงสัย	อ.ชนิษฐา รัตน์ประโคน

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
๑	๒.๑, ๒.๒, ๒.๓ ๒.๔, ๒.๕	สอบกลางภาค สอบปลายภาค	๘ ๑๖	๑๐ ๒๐
๒	๑.๒ ๓.๓, ๔.๒, ๕.๔	-ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย (การค้นคว้า วิจัยและดำเนินการ) รายเดี่ยวและกลุ่ม -การค้นคว้าบทความวิจัย ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องและ นำเสนอ -สอบภาคปฏิบัติ (การทวนสอบ ผลสัมฤทธิ์)	ตลอดภาค การศึกษา	๖๐
๓	๑.๒ ๓.๓, ๔.๒, ๕.๔	การเข้าชั้นเรียน (ทฤษฎีและปฏิบัติ) การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความ คิดเห็นในชั้นเรียน ส่งงานตามที่มอบหมายรายเดี่ยวและ กลุ่มตามกำหนด	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐

หมายเหตุ : รูปแบบวิธีการเรียนการสอนในชั้นเรียนตลอดภาคการศึกษา หรือจนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงโดยมหาวิทยาลัยฯ

แผนที่กระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ (curriculum mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ				
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4	
วิชาเลือก																							
5202902 เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology		○					●	●	○	○	○			○		○							○

เกณฑ์ตัดสินผลการเรียน

เกรด	คะแนน/ช่วงคะแนน	ความหมาย	หมายเหตุ
A	80-100	ดีเยี่ยม	
B ⁺	75-79	ดีมาก	
B	70-74	ดี	
C ⁺	65-69	ดีพอใช้	
C	60-64	พอใช้	
D ⁺	55-59	อ่อน	
D	50-54	อ่อนมาก	
F	0-49	ตก	
I	คะแนนไม่สมบูรณ์		
U	-		
S	-		

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

วริศชนม์ นิลนนท์. 2564. สำเนาเอกสารประกอบการสอน วิชาเทคโนโลยีขนมอบ. มหาวิทยาลัยราชภัฏ
รำไพพรรณี, จันทบุรี.

จินตนา แจ่มเมฆ. ม.ป.ป. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อรอนงค์ นัยวิริยกุล. 2550. เทคโนโลยีัญชาติ.มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

Hui, Y.H. (2004). Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology. New York, USA:
Mercel Dekker.

๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-สารยูไนเต็ด บริษัท ยูเอฟเอ็มฟู้ดเซ็นเตอร์ จำกัด

-<http://www.foodsciencetoday.com/>

-<http://www.thaifoodscience.com/>

-[http://www. Sciencedirect.com](http://www.Sciencedirect.com)

ฯลฯ

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- แบบประเมินรายวิชา
- แบบประเมินผู้สอน

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการเรียนของนักศึกษา
- การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

๓. การปรับปรุงการสอน

- การเพิ่มทักษะในทางปฏิบัติ
- การวิจัยออกแบบโดยนักศึกษา
- การเพิ่มทักษะภาษาต่างประเทศจากวารสารงานวิจัยต่างประเทศ

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ผู้สอนทวนทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา โดยนักศึกษา
และกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระบบออนไลน์ การประเมินผลการเรียนของนักศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อหลักสูตร เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป