

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4147448 การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
Halal Food Assurance and Safety

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อ.คีนจันทร์ ณ นคร
อาจารย์ผู้สอน	1. อ.คีนจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชเนตร ตาเย๊ะ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

1 / 2564

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

กลุ่ม	ห้องเรียน วัน เวลา	อาจารย์ผู้สอน	สาขาที่สอน
1	[16-303] ศุกร์ 9:00 - 12:00	อ.คีนจันทร์ ณ นคร ผศ.นุชเนตร ตาเย๊ะ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(แขนงวิชาวิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล) (2560)

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่จัดทำ/ปรับปรุงรายละเอียดรายวิชา : 4 มิ.ย. 64

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้นักศึกษาทราบแล้วเข้าใจแนวทางในการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและ จุดวิกฤต ที่ต้องควบคุม (HACCP)
 2. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ฮาลาลและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Halal-CCP)
 3. เพื่อให้ นักศึกษาทราบหลักการประกันคุณภาพอาหารฮาลาล
- รวมทั้งระบบการประกันคุณภาพอาหารฮาลาลในประเทศไทยและต่างประเทศ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) การวิเคราะห์ฮาลาลและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Halal-CCP) หลักการประกันคุณภาพอาหารฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพอาหารฮาลาลในประเทศไทยและต่างประเทศ ได้แก่ Hygiene Assurance Liability and Quality (Hal-Q), The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMICC), องค์การความร่วมมืออิสลาม (OIC), ประชาคมอาเซียน ASEAN Community และระบบอื่นๆ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง	กิจกรรมเพิ่มเติม
45	0	90	สอบถามปัญหาและความเข้าใจ เป็นรายบุคคล

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. 1) การปฏิบัติตนตามกรอบระเบียบ ข้อบังคับของสถาบันและสังคม 2) การแสดงออกถึงการมีวินัยในการ เรียน ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต ขยัน อดทน และสู้งาน 3) การแสดงออกถึงการเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 4) การแสดงออกถึงการมีจิตอาสา และมีจิตสำนึกสาธารณะ 5) รักและภูมิใจในสถาบันท้องถิ่น มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและภูมิปัญญาท้องถิ่น	2) การมอบหมายให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม รู้จักบทบาทของการเป็นผู้นำและสมาชิกกลุ่ม ความ รับผิดชอบ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	ประเมินผลพฤติกรรม การเรียนและการสอบ

2. ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล

<p>1. 1) การแสดงออกถึงความสามารถในการเข้าถึงแหล่งการเรียนรู้ 2) การแสดงออกถึงความสามารถในการบูรณาการความรู้ และการประยุกต์ความรู้ 3) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป</p>	<p>การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยเน้นให้ผู้เรียนศึกษา ค้นคว้า เรียนรู้ด้วยตนเองและการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม สามารถบูรณาการและประยุกต์ใช้ความรู้ตามหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงของวิทยาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้เป็นไปตามเนื้อหาสาระของรายวิชาโดยใช้กลวิธีการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย ร่วมกับการอภิปราย ศึกษาค้นคว้า และการปฏิบัติตลอดจนนำเสนอประเด็นที่ผู้เรียนสนใจเพื่อการเรียนรู้ร่วมกันของกลุ่ม</p>	<p>1) จากการทดสอบย่อย 2) สอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน 3) ประเมินจากผลงานการศึกษาค้นคว้าและเรียนรู้ด้วยตนเอง 4) ประเมินจากการนำเสนอผลงานหรือรายงานในชั้นเรียน รายงานผลการฝึกปฏิบัติ</p>
--	---	--

3. ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
<p>1. 1) สามารถใช้ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิด วิเคราะห์ คิดเชิงเหตุผลและคิดเชิงบูรณาการในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เพื่อสร้างประโยชน์ต่อตนเองและสังคมได้</p>	<p>การสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการคิดและการแก้ไข ปัญหา ทั้งระดับบุคคลและกลุ่มในสถานการณ์ทั่วไป โดยใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย เช่น การ อภิปรายกลุ่ม การทบทวนศึกษา การโต้วาที การจัดทำโครงการ และ การใช้เกมส์ เป็นต้น</p>	<p>การประเมินเป็นการวัดและการประเมินทักษะการคิด และการแก้ไข ปัญหา เช่น 1) การสอบวัดความสามารถในการคิดและแก้ไข ปัญหาโดยใช้กรณีศึกษา 2) การประเมินจากผลงานที่เกิดจากการใช้กระบวนการแก้ไข ปัญหา การศึกษาค้นคว้าอย่าง เป็นระบบ การวิเคราะห์ วิจารณ์ เช่น รายงานการวิเคราะห์วิจารณ์ กรณีศึกษา การศึกษาอิสระ รายงานผล การอภิปรายกลุ่ม การประชุมปรึกษาปัญหา และการสัมมนา</p>

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
<p>1. 1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม 2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ตนเอง ทั้งต่อตนเอง ต่อผู้อื่น และต่อสังคม 3) แสดงออกถึงการมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีในสังคมพหุวัฒนธรรม</p>	<p>1) การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการเรียนรู้แบบกลุ่มร่วมมือโดยส่งเสริมให้ผู้เรียน เข้าใจบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p>	<p>1) การประเมินความสามารถของผู้เรียนในการทำงานกลุ่ม การแสดงบทบาทของการเป็นผู้นำ และสมาชิกของกลุ่มโดยให้ผู้เรียนประเมินตนเองและ สมาชิกในกลุ่ม</p>

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
<p>1. 1) การแสดงออกถึงความสามารถในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร 2) การแสดงออกถึง</p>	<p>2) การส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	<p>1) การประเมินผลงานที่ได้จากการสืบค้นข้อมูลและความสามารถในการ</p>

<p>ความสามารถในการติดต่อสื่อสาร โดยใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม 3) การแสดงออกถึงความสามารถในการวิเคราะห์ตัวเลขแปรผลและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม และใช้เป็นพื้นฐานแก้ปัญหาและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน 4) การแสดงออกถึงการมีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลเพื่อการแสวงหาความรู้</p>	<p>เพื่อการสืบค้นข้อมูลที่หลากหลายเหมาะสมอย่างมี วิจารณ์ญาณ</p>	<p>การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และสถิติที่เกี่ยวข้องในการทำรายงานกรณีศึกษาวิชาสัมมนา และปัญหาพิเศษ</p>
---	---	---

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ตอนที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	หลักการทั่วไปของความปลอดภัยอาหาร คำศัพท์และนิยามที่เกี่ยวข้อง	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความคิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point และใบงาน	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนทร ตาเย๊ะ
2	มาตรฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (GHP หรือ Good Hygiene Practices)	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความคิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point และใบงาน	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนทร ตาเย๊ะ
3	มาตรฐานที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice)	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความคิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point และใบงาน	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนทร ตาเย๊ะ
4	การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP)	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความคิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point และใบงาน	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนทร ตาเย๊ะ
5	กรณีศึกษา การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP)	3	อภิปรายกลุ่ม	Power point และใบงาน	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนทร ตาเย๊ะ
6	การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารฮาลาล (Halal-CCP)	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความคิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point และใบงาน	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนทร ตาเย๊ะ
7	กรณีศึกษา การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารฮาลาล (HACCP)	3	อภิปรายกลุ่ม	Power point ใบงาน checklist	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนทร ตาเย๊ะ
8	ข้อกำหนดการรับรองกระบวนการ	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความคิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร

	การผลิตอาหารฮาลาล		คิดเห็น/ มอบหมายงาน	ใบงาน checklist	ร 2. ผศ.นุชนัตร ตาเย้ ะ
9	ข้อกำหนดการขอรับรองฮาลาล โรงเชือด	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความ คิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point ใบงาน checklist	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนัตร ตาเย้ ะ
10	สอบกลางภาค				
11	ข้อกำหนดแนวทางปฏิบัติการขอ ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล 1	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความ คิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point ใบงาน checklist	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนัตร ตาเย้ ะ
12	ข้อกำหนดแนวทางปฏิบัติการขอ ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล 2	3	บรรยาย/ซักถาม แสดงความ คิดเห็น/ มอบหมายงาน	Power point ใบงาน checklist	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนัตร ตาเย้ ะ
13	ฝึกปฏิบัติการตรวจสอบโรงงาน ผลิตอาหารตามหลักการ GMP HACCP	3	อภิปรายกลุ่ม ซักถาม แสดงความ คิดเห็น	ใบงาน checklist	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนัตร ตาเย้ ะ
14	ฝึกปฏิบัติการตรวจสอบโรงงาน ผลิตอาหารตามหลักการ Halal Halal-CCP	3	อภิปรายกลุ่ม ซักถาม แสดงความ คิดเห็น	ใบงาน checklist	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนัตร ตาเย้ ะ
15	อภิปรายกลุ่ม กรณีศึกษา ครั้งที่ 1	3	อภิปรายกลุ่ม ซักถาม แสดงความ คิดเห็น	Power point	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนัตร ตาเย้ ะ
16	อภิปรายกลุ่ม กรณีศึกษา ครั้งที่ 2	3	อภิปรายกลุ่ม ซักถาม แสดงความ คิดเห็น	Power point	1. อ.ศินจันทร์ ณ นคร 2. ผศ.นุชนัตร ตาเย้ ะ
17, 18	สอบปลายภาค				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
1	ด้านคุณธรรม จริยธรรม 1. 1) การปฏิบัติตามกรอบระเบียบ ข้อบังคับของสถาบันและสังคม 2) การแสดงออกถึง	1. 1) การปฏิบัติตามกรอบระเบียบ ข้อบังคับของสถาบันและสังคม 2) การแสดงออกถึงการมีวินัยในการ เรียน ตรงต่อเวลา ชื่อสัตย์สุจริต ขยัน อดทน	ตลอดภาคการศึกษา	10

	<p>การมีวินัยในการ เรียน ตรงต่อเวลา เชื่อสัจจวจิต ขยัน อดทน และสู้งาน 3) การแสดงออกถึงการเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 4) การแสดงออกถึงการมีจิตอาสา และมีจิตสำนึกสาธารณะ 5) รักและภูมิใจในสถาบันท้องถิ่น มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและภูมิปัญญาท้องถิ่น</p>	<p>และสู้งาน 3) การแสดงออกถึงการเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 4) การแสดงออกถึงการมีจิตอาสา และมีจิตสำนึกสาธารณะ 5) รักและภูมิใจในสถาบันท้องถิ่น มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและภูมิปัญญาท้องถิ่น การเข้าชั้นเรียน ความเอาใจใส่ การส่งงานตามที่มอบหมาย</p>		
2	<p>ด้านความรู้</p> <p>1. 1) การแสดงออกถึงความสามารถในการเข้าถึงแหล่งการเรียนรู้ 2) การแสดงออกถึงความสามารถในการบูรณาการความรู้ และการประยุกต์ความรู้ 3) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาข องหมวดวิชาศึกษาทั่วไป</p>	<p>ทดสอบย่อย สอบกลางภาค แบบฝึกท่ายบทเรียน สอบปลายภาค</p>	4, 14 9. 3, 11, 1 8	55
3	<p>ด้านทักษะทางปัญญา</p> <p>1. 1) สามารถใช้ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิด วิเคราะห์ คิดเชิงเหตุผลและคิดเชิงบูรณาการในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เพื่อสร้างประโยชน์ต่อตนเองและสังคมได้</p>	<p>การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน</p>	ตลอดภาค การศึกษา	5
4	<p>ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>1. 1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม 2) มีความรับผิดชอบต่อบทบาทหน้าที่ของตนเอง ทั้งต่อตนเอง ต่อผู้อื่น และต่อสังคม 3) แสดงออกถึงการมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีในสังคมพหุวัฒนธรรม</p>	<p>การฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง การทำงานกลุ่ม และผลงาน การค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม</p>	12, 13, 14	20
5	<p>ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>1. 1) การแสดงออกถึงความสามารถในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร 2) การแสดงออกถึงความสามารถในการติดต่อสื่อสาร โดยใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม 3) การแสดงออกถึงความสามารถในการวิเคราะห์ตัวเลข แปรผลและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม และใช้เป็นพื้นฐานแก้ปัญหาและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน 4) การแสดงออกถึงการมีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลเพื่อการแสวงหาความรู้</p>	<p>การนำเสนอข้อมูล การทำงานกลุ่ม และผลงาน</p>	12, 13, 14	10

หมวดที่ 6 ทฤษฎีการประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

1. วินัย ดะห์ลัน, สุภสร ชโยวรรณ และอรชุดา สิมารักษ์. (2542). การวิเคราะห์จุดอันตรายและจุดควบคุมวิกฤติเพื่อจัดเตรียม "อาหารฮาลาล" ในทางอุตสาหกรรมและพาณิชย์. นิยมการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
2. ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล, สำนักงาน. (2558). โครงการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ: การพัฒนาความรู้เรื่องฮาลาลตามแนวทางศาสนารับรองวิทยาศาสตร์รองรับแก่ผู้นำศาสนาและสัปปุรุษภายใต้โครงการ การประยุกต์ใช้ระบบ HAL-Q พร้อมระบบ SILK
ในการพัฒนาศักยภาพบุคคลนักการศาสนาในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการแข่งขันของประเทศไทยในตลาดอาหารฮาลาลอาเซียน. ปัตตานี: ผู้แต่ง.
3. ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล, สำนักงาน. (2559). เอกสารประกอบการอบรม “การประยุกต์ใช้ระบบ HAL-Q ในสถานประกอบการผลิตอาหารฮาลาลให้สอดคล้องกับแนวทางศาสนารับรองวิทยาศาสตร์รองรับ”. ปัตตานี: ผู้แต่ง.
4. Riaz. M.N. and M.M. Chaudry. (2004). Halal food production. CRC Press LLC.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
 - การทดสอบย่อยและแบบฝึกหัดระหว่างเรียน
 - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
 - ประเมินจากการส่งบทปฏิบัติการ

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยนักศึกษาหรือที่ผู้สอนหรือหลักสูตรจัดขึ้นขณะสอน รวมทั้งการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

นำผลการประเมินในข้อ 1 และ 2 มารวบรวมปัญหา และแนวทางแก้ไขเพื่อปรับปรุงให้ดีขึ้น

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

4.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา ดำเนินการดังนี้

2.1.1 การทวนสอบระดับรายวิชา

(1) ก่อนจัดการเรียนการสอนทวนสอบโดยวิเคราะห์เนื้อหา วิธีสอน สื่อการสอน การวัดผล และประเมินผล สอดคล้องกับผลการเรียนรู้

คำอธิบายรายวิชาที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับนักศึกษาในแต่ละรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคเรียน

(2) ทวนสอบโดยวิเคราะห์ผลจากการจัดการเรียนการสอนของนักศึกษาและวัดผล

ประเมินผลที่ครอบคลุมมาตรฐานการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ในประเด็นต่อไปนี้ การให้คะแนน การสอบ รายงาน ชิ้นงาน กิจกรรมต่าง ๆ และผลการศึกษาหรือเกรดที่มีความสอดคล้อง ถูกต้อง และเหมาะสม

2.1.2 การทวนสอบระดับหลักสูตร

ทวนสอบโดยวิเคราะห์รายงานผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ของแต่ละรายวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคเรียน

4.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

โดยติดตามการประกอบอาชีพของบัณฑิตอย่างต่อเนื่องและนำผลมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน

และปรับปรุงหลักสูตรรวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรโดยคณะกรรมการประเมินจะดำเนินการดังต่อไปนี้

2.2.1 การทวนสอบระดับรายวิชา

ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการทำงานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ

และความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ

โดยการขอเข้าสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนี้
น ๑

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

-

หมวดอื่นๆ

-