





## 1. คุณธรรม จริยธรรม

### (1) คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

..... 1.1 มีคุณธรรม 6 ประการ ได้แก่ ขยัน อดทน ประหยัด เมตตา ซื่อสัตย์ กตัญญู และดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (1.2) .....

### (2) วิธีการสอน

..... ข้อ 1.2 กำหนดให้เป็นความรับผิดชอบของ .....

..... - ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ในคาบเรียน โดยยกตัวอย่างบุคคลที่เป็นแบบอย่างที่ดี และให้นักศึกษามีคุณธรรมด้านความซื่อสัตย์โดยการไม่ทิ้งขยะในห้องเรียน รู้จักการคัดแยกขยะ และการใช้จักรยานอย่างมีวินัย ในการจอดและใช้อย่างรู้คุณค่า รับผิดชอบต่อสังคม ชี้แจงกฎระเบียบในการเข้าชั้นเรียน และทำข้อตกลงกับผู้เรียนในเรื่องเวลาในการเรียนการสอนที่จะเริ่มต้นการเรียนการสอน รวมถึงการปฏิบัติตนเองในการสอน .....

..... - ผู้สอนกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างกัน การยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น การฟังพาอาศัยและช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ความอดทน การเสียสละ การแบ่งปัน และมีน้ำใจต่อกันลักษณะงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เพื่อฝึกให้นักศึกษาเป็นผู้ตรงต่อเวลา ชี้แจงกติกาในกวดวิชา มารยาทที่เหมาะสมในการเข้าชั้นเรียน และว่าด้วยระเบียบของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ นักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 จะไม่มีสิทธิ์เข้าสอบ .....

### (3) วิธีการประเมินผล

..... - พฤติกรรมความรับผิดชอบการเข้าห้องเรียน พฤติกรรมการแสดงออกขณะเรียน และการสังเกตพฤติกรรมด้านความซื่อสัตย์ขณะสอบย่อย การทำงานร่วมกับผู้อื่นในชั้นเรียน และการส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายและตรงเวลา .....

## 2. ความรู้

### (1) ความรู้ที่ต้องได้รับ

..... 2.1 อธิบายความรู้ หลักการ และทฤษฎีในรายวิชาที่เรียน (2.1) .....

..... 2.2 บูรณาการความรู้ในรายวิชาที่เรียนกับการเรียนในสาขาวิชาชีพ (2.2) .....

### (2) วิธีการสอน

..... ข้อ 2.1 และ 2.2 กำหนดให้เป็นความรับผิดชอบหลัก .....

..... - สอนโดยบรรยายเนื้อหาทฤษฎี เพื่อเรียนรู้ถึงการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร .....

..... - สอนโดยเน้นในเรื่องการนำความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง และนำมาอธิบายเหตุและผลจากตัวอย่างกรณีศึกษา เพื่อส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์ .....

..... - ผู้สอนฝึกให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์และการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ .....

..... - มอบหมายงานและแบบฝึกหัด เพื่อให้นักศึกษาได้เกิดการค้นคว้าและใช้ความรู้ที่ได้ในบทเรียนประยุกต์กับเนื้อหาและงานในสาขาวิชาชีพ .....

### (3) วิธีการประเมินผล

..... - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย และผลการเรียนจากการสอบกลางภาคและปลายภาค.....

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### (1) ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

..... 3.1 สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ ประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายแล้วนำมาสรุปใช้แก้ไขปัญหาด้วยตนเอง (3.1).....

..... 3.2 สามารถศึกษา วิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนวทางแก้ไขที่สร้างสรรค์ (3.2).....

..... 3.3 สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในเนื้อหาทางวิชาการและวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานประจำและหาแนวทางใหม่ในการแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม (3.3).....

#### (2) วิธีการสอน

..... ข้อ 3.1, 3.2 และข้อ 3.3 กำหนดให้เป็นความรับผิดชอบของ.....

..... - ให้นักศึกษาฝึกวิเคราะห์ และค้นคว้าหาข้อมูลจากแหล่งภายนอก ทำรายงาน บทความ และกรณีศึกษา รวมทั้งมีการอภิปราย เพื่อเสริมสร้างให้มีความรู้เพิ่มเติม

..... - ฝึกให้นักศึกษา (รายบุคคลและรายกลุ่ม) คิดวิเคราะห์งานที่ได้รับมอบหมาย และนำเสนอในรูปของการบรรยายหน้าชั้นเรียนและเขียนรายงาน และฝึกให้นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาที่อาจเกิดขึ้น.....

..... - ให้นักศึกษาไปศึกษาเพิ่มเติมจากแหล่งที่อ้างอิงไว้ในเว็บ Online และอาจนำความรู้ที่ได้ค้นคว้ามาประยุกต์ใช้ในรายวิชา.....

#### (3) วิธีการประเมินผล

..... - ประเมินผลจากการนำเสนอ และการตอบคำถาม.....

..... - ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย.....

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### (1) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

..... 4.1 สามารถปรับตัวเข้าทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม (4.2).....

#### (2) วิธีการสอน

..... ข้อ 4.1 กำหนดให้เป็นความรับผิดชอบของ.....

..... - จัดกลุ่มให้นักศึกษา เพื่อทำงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมายร่วมกัน โดยหมุนเวียนสมาชิก เพื่อให้ทุกศึกษามีปฏิสัมพันธ์และปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่นเพื่อให้ทำงานกับเพื่อนได้ กระตุ้นให้นักศึกษาสามารถช่วยเหลือและแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นภายในกลุ่ม ทั้งในฐานะที่เป็นผู้นำและผู้ตาม โดยนักศึกษาสามารถปรับตัวให้เข้ากับผู้ร่วมกลุ่มได้ มีการกระตุ้นให้นักศึกษาร่วมกันคิดวิเคราะห์แก้ไขปัญหาจากกรณีศึกษาในชั้นเรียน.....

#### (3) วิธีการประเมิน

..... - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกับผู้อื่น การแสดงออกและบทบาทในการทำงานกลุ่ม.....

..... - รายงาน แบบฝึกหัด.....

.....- ผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย.....

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### (1) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

.....5.1 มีวิจาร์ณญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการรวบรวมข้อมูลประมวลผลแปลความหมาย  
และนำเสนอข้อมูลสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอ (5.3).....

.....5.2 สามารถใช้ภาษาไทยในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (5.4).....

### (2) วิธีการสอน

.....ข้อ 5.3 และ 5.4 กำหนดให้เป็นความรับผิดชอบรอง.....

.....- ผู้สอนมอบหมายให้นักศึกษาจับกลุ่มและพัฒนาความรู้จากหัวข้อที่เลือกเอง และศึกษาด้วยตนเองโดยอาศัย  
หลักการและความรู้เบื้องต้นที่ได้จากบทเรียน จากนั้นทำการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากแหล่งอ้างอิงทาง  
วิชาการอื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น จากหนังสือ วารสารทางวิชาการ วิทยานิพนธ์ ฯลฯ จากห้องสมุด สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่  
เว็บไซต์ต่าง ๆ ที่มีเนื้อหาข้อมูลข่าวสารที่เป็นปัจจุบัน เพื่อนำมาประมวลผล แปลความหมาย เรียบเรียง และนำเสนอ  
ในรูปแบบรายงานและการนำเสนอหน้าชั้นเรียนโดยใช้เลือกใช้สื่อและรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม สามารถใช้  
ภาษาไทยอย่างถูกต้องและเหมาะสม เพื่อฝึกทักษะการนำเสนอในที่ประชุมได้อย่างเหมาะสม.....

.....- ให้นักศึกษาติดตามเอกสาร หรือข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลข่าวสารที่เป็นปัจจุบัน.....

### (3) วิธีการประเมินผล

.....- รูปแบบการเขียนรายงาน.....

.....- ประเมินผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย.....

.....- ประเมินผลจากการนำเสนอ และการตอบคำถาม.....

## 6. ทักษะปฏิบัติทางวิชาชีพ

### (1) ทักษะปฏิบัติทางวิชาชีพ

.....6.1 มีความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารตามหลักสากล การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยในการ  
ผลิตอาหาร รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางอาหารในโรงงาน  
อุตสาหกรรม (6.2).....

### (2) วิธีการสอน

.....ข้อ 6.2 กำหนดเป็นความรับผิดชอบรอง.....

.....- ให้มีความรู้ในสายกระบวนการผลิตที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารตามหลักสากล การควบคุมคุณภาพและ  
มาตรฐานความปลอดภัยในการผลิตอาหาร รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์  
ทางอาหารในโรงงานอุตสาหกรรม.....

### (3) วิธีการประเมินผล

.....- ประเมินผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย.....

.....- ประเมินผลจากการนำเสนอ และการตอบคำถาม.....

.....- ประเมินผลจากผลการสอบ.....

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

1. ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง
2. บูรณาการกระบวนการวิจัยหรืองานสร้างสรรค์กับการเรียนการสอน
3. บูรณาการงานบริการวิชาการกับการเรียนการสอน
4. บูรณาการงานด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมกับการเรียนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ชื่อผู้สอน
1	<b>บทนำการควบคุมคุณภาพและการ ประกันคุณภาพอาหาร</b> - ความหมายและความสำคัญ	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหา และถาม คำถาม เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้น เรียน พร้อมบอกเกณฑ์การให้คะแนน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับ เอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวันพิศ จิระพงษ์
2	<b>หลักการการควบคุมคุณภาพ การ ประกันคุณภาพ และการจัดการ คุณภาพ</b>	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและ กรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการ แลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับ เอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวันพิศ จิระพงษ์
3	<b>ลักษณะคุณภาพของอาหาร</b>	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและ กรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการ แลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับ เอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวันพิศ จิระพงษ์
4	<b>การตรวจสอบและการประเมิน คุณภาพอาหาร</b>	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและ กรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการ แลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับ เอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวันพิศ จิระพงษ์
5	<b>การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหาร</b>	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและ กรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการ แลกเปลี่ยนในชั้นเรียน	3/0	อ.ชวันพิศ จิระพงษ์

		- ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน		
6	กระบวนการควบคุมคุณภาพอาหาร	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและกรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวนพิศ จิระพงษ์
7	การควบคุมการผลิตอาหาร	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและกรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวนพิศ จิระพงษ์
<b>สอบกลางภาค (25/02/2562)</b>				
8	การวางผังโรงงานเบื้องต้น	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและกรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวนพิศ จิระพงษ์
9	กฎหมายอาหารกับการประกันคุณภาพ และการคุ้มครองผู้บริโภค	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและกรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวนพิศ จิระพงษ์
10	มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและกรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวนพิศ จิระพงษ์
11	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP)	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและกรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวนพิศ จิระพงษ์
12	หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP) (ต่อ)	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและกรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวนพิศ จิระพงษ์

13	ระบบการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis Critical Control point :HACCP)	- สอนโดยการบรรยายเนื้อหาและกรณีศึกษา และถามคำถามเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน - ใช้สื่อการสอน Power Point ร่วมกับเอกสารประกอบการเรียน	3/0	อ.ชวณพิศ จิระพงษ์
14	ระบบการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis Critical Control point :HACCP) (ต่อ)	- ให้นักศึกษาเข้าชมกระบวนการผลิตอาหารของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและศึกษาการทำงานของนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3/0	อ.ชวณพิศ จิระพงษ์
15	การนำเสนอการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในโรงงานอุตสาหกรรม <b>เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</b>	- ให้นักศึกษาทำการค้นคว้า เลือกหัวข้อที่สนใจ หาข้อมูลด้วยตนเอง และรายงานด้วยปากเปล่า หรือนำเสนอผ่านสื่อและถามคำถาม เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนในชั้นเรียน	3/0	อ.ชวณพิศ จิระพงษ์
<b>สอบปลายภาค (09/05/2562)</b>				
	<b>รวม</b>		<b>45/0</b>	

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง *	กิจกรรมการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (4.2)	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการอภิปราย และแสดงความคิดเห็น	ตลอดภาคการศึกษา	5%
1.ความรู้ความเข้าใจ (2.1 2.2) 2.คุณธรรม จริยธรรม (1.2) 3.ทักษะทางปัญญา (3.1 3.2 3.3) 4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (4.2) 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.3 5.4) 6. ทักษะการปฏิบัติงานด้านวิชาชีพ (6.2)	การสอบย่อย งานที่ได้รับมอบหมาย แบบฝึกหัด การนำเสนองานจากการค้นคว้า	ตลอดภาคการศึกษา	25%
1.ความรู้ความเข้าใจ (2.1 2.2) 2.คุณธรรม จริยธรรม (1.2) 3.ทักษะทางปัญญา (3.1 3.2 3.3)	สอบกลางภาค เนื้อหาวิชาภาคบรรยาย	วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2562 เวลา 08.30-11.30 น.	35%
1.ความรู้ความเข้าใจ (2.1 2.2) 2.คุณธรรม จริยธรรม (1.2) 3.ทักษะทางปัญญา (3.1 3.2 3.3)	สอบปลายภาค เนื้อหาวิชาภาคบรรยาย	วันที่ 09 พฤษภาคม 2562 เวลา 08.30-11.30 น.	35%

\* ระบุผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) ที่กำหนดในหลักสูตร

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. ตำราและเอกสารหลักที่ใช้ในการเรียนการสอน

- ..... 1.1 อนุกุล พลศิริ. 2544. การควบคุมคุณภาพอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ.
- ..... 1.2 สุวิมล กิระติพิบูล. 2546. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร. สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ.
- ..... 1.3 สุวิมล กิระติพิบูล. 2543. GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหาร. สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ.
- .....

### 2. เอกสารอ่านประกอบ/สื่ออิเล็กทรอนิกส์/แหล่งอ้างอิงอื่นๆ ที่นักศึกษาควรอ่านเพิ่มเติม

- ..... 2.1 วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2539. หลักการวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2.
- ..... 2.2 ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ..... 2.3 พุจีโอะ. อิโนะอุเอะ. 2545. การควบคุมจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. สำนักพิมพ์ ส.ส.ท. กรุงเทพฯ.
- ..... 2.4 สมณฑา วัฒนสินธุ์. 2543. ความปลอดภัยของอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี.
- ..... 2.5 Alli. J. 2004. Food quality Assurance: Principles and Practices. CRC PRESS. London. New York. Washington, D.C.
- ..... 2.6 www.sciencedirect.com
- ..... 2.7 www.foodsciencetoday.com
- ..... 2.8 www.nfi.or.th
- ..... 2.9 www.fda.gov
- .....

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

..... ไม่มี

.....

## หมวดที่ 7 การประเมินรายวิชาและกระบวนการปรับปรุง

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

..... - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

.....

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

..... - ผลการสอบของนักศึกษา

.....

..... - การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมผู้เรียนเปรียบเทียบกับผลการสอน

.....

..... - การสนทนาระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน .....

### 3. วิธีการปรับปรุงการสอน

..... - หลังจากได้ผลการประเมินการสอนในข้อ 2 นำมาปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน .....

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

..... - ทำการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรที่ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยตรวจสอบหัวข้อการเรียนการสอน วิธีการวัด และประเมินผล รวมทั้งการตัดเกรด .....

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

..... - นำผลที่ได้จากการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา เพื่อนำมาวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชาทำให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยการปรับปรุงเนื้อหาวิชา รวมทั้งการวัดและประเมินผลตามข้อเสนอแนะ และผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4 .....

..... - ปรับปรุงและเพิ่มเติมเนื้อหาวิชาตามผลการประชุมเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน .....

#### ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบในรายวิชา

ลงชื่อ

ชวนพิศ จิระพงษ์

(อาจารย์ชวนพิศ จิระพงษ์)

3 มกราคม 2562 ที่จัดทำ/รายงาน

#### ชื่ออาจารย์ประธานคณะกรรมการหลักสูตร

ลงชื่อ

ชวนพิศ จิระพงษ์

(อาจารย์ชวนพิศ จิระพงษ์)

3 มกราคม 2562 ที่จัดทำ/รายงาน