รายละเอียดผลการดำเนินงานของรายวิชา

คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี **สาขาวิชา** วิทยาศาสตร์ชีวิภาพ

ภาคการศึกษาที่ 2 **ปีการศึกษา** 2561

มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. **รหัสและชื่อวิชา** : FS1003 อาหาร โภชนาการ และสุขภาพ
2. **รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite):** ไม่มี
   รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน(Co-requisite) : ไม่มี
3. **อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ผู้สอน และกลุ่มเรียน (Section):**
   ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ผศ.ดร.ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร กลุ่มเรียน : 01
   ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบร่วม : ผศ.ดร.พรพิมล กาญจนวาศ กลุ่มเรียน : 01
4. **ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน: ภาคการศึกษา** 2561 **ชั้นปีที่** 1
5. **สถานที่เรียน:** 2-206 อาคารเรียนรวม มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. **รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน** (ดูข้อมูลจาก มคอ.3 หมวดที่ 5 ข้อ 1 แผนการสอน)

สัปดาห์	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผลหากมีความแตกต่างเกิน 25 %
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
1	● บทนำเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ o ความหมาย ความสำคัญ และวิวัฒนาการ o บทบาทและการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร o โภชนาการ o โภชนาการกับสุขภาพ	3	-	3	-	-
2	● การเสื่อมเสียของอาหาร o การเสื่อมเสียของอาหารจากสาเหตุทางกายภาพ o การเสื่อมเสียของอาหารจากสาเหตุทางเคมี	3	-	3	-	-

สัปดาห์	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผลหากมีความแตกต่างเกิน 25 %
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	o การเสื่อมเสียของอาหารจากสาเหตุทางจุลินทรีย์					
3	● สารอาหาร: โปรตีน o การแปรสภาพอาหารในร่างกาย o การย่อยและการดูดซึม	3	-	3	-	-
4	● สารอาหาร: คาร์โบไฮเดรท o การแปรสภาพอาหารในร่างกาย o การย่อยและการดูดซึม	3	-	3	-	-
5	● สารอาหาร: ไขมัน o การแปรสภาพอาหารในร่างกาย o การย่อยและการดูดซึม	3	-	3	-	-
6	● สารอาหาร: วิตามิน แร่ธาตุ และน้ำ o การแปรสภาพอาหารในร่างกาย o การย่อยและการดูดซึม	3	-	3	-	-
7	● เมแทบอลิซึมของพลังงาน	3	-	3	-	-
8	● ปัญหาภาวะโภชนาการที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ o บทบาทของสารอาหารต่อสุขภาพ o อาหารกับโรคต่างๆ o การประเมินภาวะทางโภชนาการ	3	-	3	-	-
9	● ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ o อันตรายและคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร o การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารจากจุลินทรีย์ o ความสัมพันธ์ของการปนเปื้อนและการเกิดโรค	2	-	2	-	-
10	● ผลกระทบของการแปรรูปอาหารต่อคุณค่าทางโภชนาการ o ผลกระทบจากกระบวนการแปร	3	-	3	-	-

สัปดาห์	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผลหากมีความแตกต่างเกิน 25 %
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	รูปอาหาร o แหล่งวัตถุดิบ o ระหว่างการเตรียมวัตถุดิบ o ระหว่างการผลิต และกระบวนการแปรรูปอาหาร o ระหว่างการเก็บรักษา o ระหว่างการเคลื่อนย้ายและการขนส่ง					
11	● ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ o ประเภทของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ o อาหารชีวจิต อาหารมังสาวิรัติ อาหารเจ	3	-	3	-	-
12	● บรรจุภัณฑ์อาหาร o ความหมาย หน้าที่ และประเภทของบรรจุภัณฑ์ o วัสดุบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้สำหรับอาหารแปรรูป o บรรจุภัณฑ์และสิ่งแวดล้อม	3	-	3	-	-
13	● ความปลอดภัยและมาตรการควบคุมคุณภาพอาหาร o ฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ o นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร	3	-	3	-	-
14	● **บูรณาการงานด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมกับการเรียนการสอน**	3	-	3	-	-
15	● การศึกษาค้นคว้าทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ o นักศึกษาสามารถนำเสนอความรู้จากการค้นคว้า o นักศึกษาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นความสัมพันธ์ของ	3	-	3	-	-

สัปดาห์	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผลหากมีความแตกต่างเกิน 25 %
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	งานวิจัยทางวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ o นักศึกษาสามารถริเริ่มทัศนคติวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์อาหาร					
รวมจำนวนชั่วโมงตลอดภาคการศึกษา		45	-	45	-	-

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ไม่มี

3. ประสิทธิผลของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

มาตรฐานผลการเรียนรู้ (จากมคอ.3 หมวดที่4)	วิธีการสอนที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา (จากมคอ.3 หมวดที่ 4)	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้ (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
1. คุณธรรม จริยธรรม	- ผู้สอนสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ในคาบเรียน โดยยกตัวอย่างบุคคลที่เป็นแบบอย่างที่ดี และให้นักศึกษามีคุณธรรมด้านความซื่อสัตย์ โดยการไม่ทิ้งขยะในห้องเรียน รู้จักการคัดแยกขยะ และการใช้จักรยานอย่างมีวินัย ในการจอดและใช้อย่างรู้คุณค่า รับผิดชอบต่อสังคม ชี้แจงกฎระเบียบในการเข้าชั้นเรียนและทำข้อตกลงกับผู้เรียนในเรื่องเวลาในการเรียนการสอนที่จะเริ่มต้นการเรียนการสอน รวมถึงการปฏิบัติตนเองในการสอบ - ผู้สอนกระตุ้นทำให้เกิดการ	✓		ไม่มี

	แลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างกัน การยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น การพึ่งพาอาศัยและช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ความอดทน การเสียสละ การแบ่งปัน และมีน้ำใจต่อกันลักษณะงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เพื่อฝึกให้นักศึกษาเป็นผู้ตรงต่อเวลา ชี้แจงกติกาในการลา มารยาทที่เหมาะสมในการเข้าชั้นเรียน และว่าด้วยระเบียบของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ นักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 จะไม่มีสิทธิ์เข้าสอบ			
2. ความรู้	- สอนโดยบรรยายเนื้อหาทฤษฎี และเรียนรู้ด้วยตนเองจากแหล่งความรู้ภายนอก - สอนโดยเน้นในเรื่องการนำความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง และนำมาอธิบายเหตุและผลจากตัวอย่างกรณีศึกษา เพื่อส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์ - อาจารย์ส่งเสริมนักศึกษาได้ฝึกวิเคราะห์และการแก้ไขโจทย์ปัญหาในรายวิชา โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ - มอบหมายงานให้นักศึกษาได้เกิดการค้นคว้าและใช้ความรู้ที่ได้ในบทเรียนประยุกต์กับเนื้อหาและงานในสาขาวิชาชีพ	✓		ไม่มี
3. ทักษะทางปัญญา	- ให้นักศึกษาฝึกวิเคราะห์ค้นคว้าหาข้อมูลจากแหล่งภายนอกจากงานที่ได้รับ	✓		ไม่มี

	มอบหมาย และนำเสนอในรูปแบบของการบรรยายหน้าชั้นเรียน และเขียนรายงาน และส่งเสริมให้นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาที่อาจเกิดขึ้น - ให้นักศึกษาไปศึกษาเพิ่มเติมจากแหล่งที่อ้างอิงไว้ในเว็บ Online และอาจนำความรู้ที่ได้ค้นคว้ามาประยุกต์ใช้ในรายวิชา			
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- จัดให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย โดยอาจารย์เป็นผู้แบ่งกลุ่มให้ เพื่อให้นักศึกษามีปฏิสัมพันธ์และปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่น เพื่อให้ทำงานกับเพื่อนทั่วไปได้ กระตุ้นให้นักศึกษาสามารถช่วยเหลือและแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นภายในกลุ่ม ทั้งในฐานะที่เป็นผู้นำและผู้ตาม โดยนักศึกษาสามารถปรับตัวให้เข้ากับผู้ร่วมกลุ่มได้ มีการกระตุ้นให้นักศึกษาร่วมกันคิดวิเคราะห์แก้ไขปัญหาจากกรณีศึกษาในชั้นเรียน	✓		ไม่มี
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- ผู้สอนมอบมอบหมายให้นักศึกษาจับกลุ่มและพัฒนาความรู้จากหัวข้อที่เลือกเองและศึกษาด้วยตนเองโดยอาศัยหลักการและความรู้เบื้องต้นที่ได้จากบทเรียน จากนั้นทำการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากแหล่งอ้างอิงทางวิชาการอื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น จากหนังสือ วารสารทางวิชาการ วิทยานิพนธ์ ฯลฯ จาก	✓		ไม่มี

	ห้องสมุด สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ เว็บไซต์ต่าง ๆ เพื่อนำมาประมวลผล แปลความหมาย เรียบเรียง และนำเสนอในรูปแบบรายงานและการนำเสนอหน้าชั้นเรียน โดยใช้เลือกใช้สื่อและรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและเหมาะสม เพื่อฝึกทักษะการนำเสนอในที่ประชุมได้อย่างเหมาะสม รวมไปถึงการใช้ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาเพื่อการสื่อสารอย่างง่าย - ให้นักศึกษาติดตามเอกสารหรือข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลข่าวสารที่เป็นปัจจุบัน			

3.1 การบูรณาการกับการเรียนการสอน

3.1.1 การบูรณาการกับ “โครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม”

- **ขั้นตอนและวิธีการบูรณาการ**

ให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของอาหารเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทยที่มีความหลากหลาย อีกทั้งอาหารไทยบางชนิดที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ โดยจัดโครงการการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ณ ตลาดน้ำดอนหวาย

- **ตัวชี้วัดความสำเร็จของการบูรณาการ**

1. ผู้เข้าร่วมโครงการฯเห็นคุณค่าของอาหารพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการและส่งผลดีต่อสุขภาพที่ควรสืบสานและอนุรักษ์อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)

2. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่มีผลต่อสุขภาพเพิ่มขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)

3. จำนวนนักศึกษาที่สามารถเชื่อมโยงรายวิชาที่เรียนกับศิลปวัฒนธรรมที่ศึกษาและก่อให้เกิดความเข้าใจในรายวิชามากขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)

4. จำนวนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์หลักสูตรอย่างน้อย

- **สรุปผลการบูรณาการ**

ดัชนีชี้วัดความสำเร็จและเกณฑ์การประเมินผลการจัดโครงการบูรณาการ

ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ	ตัวชี้วัด ร้อยละ	ผล ร้อยละ
ผู้เข้าร่วมโครงการฯ		
1. ผู้เข้าร่วมโครงการฯเห็นคุณค่าของอาหารพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการและส่งผลดีต่อสุขภาพที่ควรสืบสานและอนุรักษ์อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)	80.00	90.90
2. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่มีผลต่อสุขภาพเพิ่มขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)	80.00	90.90
3. จำนวนนักศึกษาที่สามารถเชื่อมโยงรายวิชาที่เรียนกับศิลปวัฒนธรรมที่ศึกษาและก่อให้เกิดความเข้าใจในรายวิชามากขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)	80.00	88.90
4. จำนวนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์หลักสูตรอย่างน้อย	**2 เรื่อง**	**3 เรื่อง**

- **ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการจากผู้รับผิดชอบการบูรณาการ**

ประโยชน์ที่ผู้รับผิดชอบการบูรณาการได้รับ

1. ความรู้ที่ได้จากการบูรณาการกับรายวิชา FS 1003 นักศึกษาสามารถทราบถึงองค์ประกอบของอาหารที่สำคัญและสามารถจำแนกได้ว่าสารหรือวัตถุดิบที่อยู่ในอาหาร และสามารถนำความรู้ที่ได้มาทำสื่อเพื่อจะเผยแพร่ให้ความรู้แก่ผู้อื่นในรูปแบบของแผ่นพับที่น่าสนใจ

ปัญหาและอุปสรรคในการบูรณาการ

- รถบัสมีขนาดใหญ่จึงหาที่จอดรถยาก และนักศึกษาหลายคนเกิดอาการเมารถ

ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงการบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอนในครั้งต่อไป

- ใช้รถที่มีขนาดเล็กลง

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

- เพิ่มเติมการมีปฏิสัมพันธ์ในระหว่างการเรียนการสอน ให้นักศึกษาได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากแหล่งข้อมูลที่ผ่านการค้นคว้าตามสิ่งที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้เกิดการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

สรุปผลการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา	จำนวนนักศึกษา
1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน)	6
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	6
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	0

4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของนักศึกษาในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	จำนวน N =...6.....	ร้อยละ

A	1	16.67
B+	2	33.33
B	3	50.00
C+	0	0.00
C	0	0.00
D+	0	0.00
D	0	0.00
F	0	0.00

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ ไม่มี

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา ไม่มี

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน:

ไม่มี

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้:

ไม่มี

7. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ทำการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรที่ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยตรวจสอบหัวข้อการเรียนการสอน วิธีการวัด และประเมินผล รวมทั้งการตัดเกรด	ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของรายวิชาโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยตรวจสอบวิธีการวัดและประเมินผล รวมทั้งการตัดเกรด โดยที่ไม่มีความผิดปกติของระดับคะแนนในการตัดเกรด ซึ่งสรุปผลว่าไม่มีการแก้ไขเกณฑ์การตัดคะแนน เป็นไปตามที่เสนอ จากนั้นดำเนินการเข้าสู่ขั้นตอนการพิจารณาผลการเรียนรายวิชาโดยคณะกรรมการวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งสรุปผลว่าไม่มีการแก้ไขเกณฑ์การตัดคะแนน เป็นไปตามที่เสนอ

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก (ถ้ามี)

ปัญหา	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)

ปัญหา	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แนบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

มีผลประเมินการสอนเฉลี่ยในภาคบรรยายเท่ากับ 4.85 โดยไม่มีข้อเสนอแนะของนักศึกษา ทั้งนี้ผลการประเมินมีคะแนนอยู่ระหว่าง 4.75 – 5.00 ซึ่งอยู่ในระดับ ดีมาก

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

ไม่มี

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

จากการมอบหมายงานให้นักศึกษาในระหว่างที่เรียน พบว่า นักศึกษายังขาดความคิดริเริ่ม การกลั่นกรองและประมวลความรู้ความเข้าใจ

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุง	ผลการดำเนินการ
จัดทำโดยการเสริมแทรกเนื้อหา และกระตุ้นให้เกิดความสนใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้น	ดำเนินการแล้ว และเนื่องจากนักศึกษากลุ่มของปีการศึกษานี้ มีความรับผิดชอบและตั้งใจเรียน จึงทำให้การเรียนการสอนเป็นไปตามแผนการสอน และมีผลการเรียนที่ดี

2. การดำเนินการอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

กระตุ้นนักศึกษาด้านวิธีการสอนเพื่อให้นักศึกษาเกิดความตระหนัก และความใส่ใจในการทำงานจากงานที่ได้รับมอบหมายในรายวิชา

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

แผนการปรับปรุง	เวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ไม่มี เนื่องจาก ปีการศึกษาถัดไปเป็นหลักสูตรปรับปรุง	สิ้นปีการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

การปลูกจิตสำนึกที่ดีให้กับนักศึกษานั้นต้องเกิดจากความร่วมมือของอาจารย์ทุกท่าน หาใช่เกิดจากการเรียนการสอนเพียงวิชาเดียวเท่านั้น ดังนั้น อาจารย์ท่านอื่นๆ ทั้งในและนอกหลักสูตร ควรมีแนวทางในการดำเนินงานเพื่อพัฒนานักศึกษาร่วมกันและเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

(...ผศ.ดร.ชัยรัตน์...เตชวุฒิพร...)
วันที่รายงาน 11 มิถุนายน 2562

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(...อ.ดร.ชวนพิศ...จิระพงษ์...)	(...อ.อลิษา...สุนทรวัฒน์...)	(...ผศ.ดร.ชัยรัตน์...เตชวุฒิพร...)
วันที่รายงาน 11 มิถุนายน 2562	วันที่รายงาน 11 มิถุนายน 2562	วันที่รายงาน 11 มิถุนายน 2562