

ลำดับ	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผล หากมีความ แตกต่างกัน 25%
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
2	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและ โครงสร้างทางเคมี - การจัดกลุ่มสารออกฤทธิ์ทาง ชีวภาพ โครงสร้างของสารออก ฤทธิ์ทางชีวภาพและคุณสมบัติ เบื้องต้นและภาพรวมของแหล่งที่ พบสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ	2	-	2	-	-
3	สารในกลุ่ม Isoprenoid และ Isoflavones การจัดกลุ่มย่อย โครงสร้างและ คุณสมบัติ การตรวจวิเคราะห์สาร แหล่งที่พบสารที่ออกฤทธิ์ทาง ชีวภาพ รวมทั้งบทบาทของสารใน การป้องกันหรือรักษาโรค (องค์ประกอบและสมบัติเชิงหน้าที่ ของสารออกฤทธิ์ชีวภาพที่มี ประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารเพื่อ สุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และ จุลินทรีย์เช่น สารพฤษเคมี ฟรี ไบโอติก สารต้านอนุมูลอิสระ)	2	-	2	-	-
4	สารในกลุ่ม Soy protein และ Phytoestrogen การจัดกลุ่มย่อย โครงสร้างและ คุณสมบัติ การตรวจวิเคราะห์สาร แหล่งที่พบสารที่ออกฤทธิ์ทาง ชีวภาพ รวมทั้งบทบาทของสารใน การป้องกันหรือรักษาโรค	2	-	2	-	-

ลำดับ	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผล หากมีความ แตกต่างกัน 25%
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	(องค์ประกอบและสมบัติเชิงหน้าที่ของสารออกฤทธิ์ชีวภาพที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และจุลินทรีย์เช่น สารพฤษเคมี พรีไบโอติก สารต้านอนุมูลอิสระ)					
5	สารในกลุ่ม active citrus และ Flavonoid การจัดกลุ่มย่อย โครงสร้างและคุณสมบัติ การตรวจวิเคราะห์สารแหล่งที่พบสารที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ รวมทั้งบทบาทของสารในการป้องกันหรือรักษาโรค (องค์ประกอบและสมบัติเชิงหน้าที่ของสารออกฤทธิ์ชีวภาพที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และจุลินทรีย์เช่น สารพฤษเคมี พรีไบโอติก สารต้านอนุมูลอิสระ)	2	-	2	-	-
6	สารในกลุ่ม Carotenoid และ lycopene การจัดกลุ่มย่อย โครงสร้างและคุณสมบัติ การตรวจวิเคราะห์สารแหล่งที่พบสารที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ รวมทั้งบทบาทของสารในการป้องกันหรือรักษาโรค (องค์ประกอบและสมบัติเชิงหน้าที่ของสารออกฤทธิ์ชีวภาพที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และจุลินทรีย์เช่น สารพฤษเคมี พรี	2	-	2	-	-

ลำดับ	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผล หากมีความ แตกต่างกัน 25%
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	ไบโอติก สารต้านอนุมูลอิสระ)					
7	บทบาทของ Omega-3 การจัดกลุ่มย่อย โครงสร้างและ คุณสมบัติ การตรวจวิเคราะห์สาร แหล่งที่พบสารที่ออกฤทธิ์ทาง ชีวภาพ รวมทั้งบทบาทของสารใน การป้องกันหรือรักษาโรค (องค์ประกอบและสมบัติเชิงหน้าที่ ของสารออกฤทธิ์ชีวภาพที่มี ประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารเพื่อ สุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และ จุลินทรีย์เช่น สารพฤษเคมี พรี ไบโอติก สารต้านอนุมูลอิสระ)	2	-	2	-	-
สอบกลางภาค						
8	สารจากGarlic และ Olive oil การจัดกลุ่มย่อย โครงสร้างและ คุณสมบัติ การตรวจวิเคราะห์สาร แหล่งที่พบสารที่ออกฤทธิ์ทาง ชีวภาพ รวมทั้งบทบาทของสารใน การป้องกันหรือรักษาโรค (องค์ประกอบและสมบัติเชิงหน้าที่ ของสารออกฤทธิ์ชีวภาพที่มี ประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารเพื่อ สุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และ จุลินทรีย์เช่น สารพฤษเคมี พรี ไบโอติก สารต้านอนุมูลอิสระ)	2	-	2	-	-
9	Probiotic และ Prebiotic การจัดกลุ่ม โครงสร้างและ คุณสมบัติ การตรวจวิเคราะห์สาร	2	-	2	-	-

ลำดับ	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผล หากมีความ แตกต่างกัน 25%
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	แหล่งที่พบสารที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ รวมทั้งบทบาทของสารในการป้องกันหรือรักษาโรค (องค์ประกอบและสมบัติเชิงหน้าที่ของสารออกฤทธิ์ชีวภาพที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพที่ได้จากพืช สัตว์ และจุลินทรีย์เช่น สารพฤษเคมี พรีไบโอติก สารต้านอนุมูลอิสระ)					
10	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ช่วยบำบัดโรคหัวใจ - สาเหตุและกลไกของการเกิดโรค - ศึกษาของกลุ่มของสารออกฤทธิ์ที่มีผลช่วยในการป้องกันและช่วยบำบัดโรค	2	-	2	-	-
11	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง - สาเหตุและกลไกของการเกิดโรค - ศึกษาของกลุ่มของสารออกฤทธิ์ที่มีผลช่วยในการป้องกันและช่วยบำบัดโรค	2	-	2	-	-
12	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ช่วยบำรุงผิว - สาเหตุและกลไกของการเกิดโรค - ศึกษาของกลุ่มของสารออกฤทธิ์ที่มีผลช่วยในการป้องกันและช่วยบำบัดโรค	2	-	2	-	-
13	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ช่วยบำรุงสายตาและป้องกันโรคอ้วน	2	-	2	-	-

ลำดับ	หัวข้อการสอน	จำนวนชั่วโมงตามแผน		จำนวนชั่วโมงสอนจริง		เหตุผล หากมีความ แตกต่างกัน 25%
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ	
	- สาเหตุและกลไกของการเกิดโรค ศึกษากลุ่มของสารออกฤทธิ์ที่มีผลช่วยในการป้องกันและช่วยบำบัดโรค					
14	การประยุกต์ใช้สมุนไพรกับอาหาร Functional Food - กลุ่มของสมุนไพร สมุนไพรที่นำมาใช้ปรุงอาหาร และผลของสมุนไพรที่ช่วยบำบัดโรค การบูรณาการกับงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอาหารเพื่อสุขภาพ	2	-	2	-	-
15	เทคโนโลยีการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพกฎหมายหรือข้อกำหนดสำหรับการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์โภชนเภสัชและผลกระทบของการแปรรูปต่อสารอาหารและสารสำคัญ	2	-	2	-	-
16	การนำเสนอผลงานเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์โภชนเภสัช	2	-	2	-	-
17	สอบปลายภาค					
รวมจำนวนชั่วโมงตลอดภาคการศึกษา		30	-	30	-	

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน: ไม่มี

ลำดับ	หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชา แนวทางการชดเชย

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	<p>- กำหนดเป็นความรับผิดชอบรอง โดยการมอบหมายงานทั้งที่เป็นรายบุคคล รายกลุ่ม เพื่อฝึกให้นักศึกษาทำงานเป็นทีม ซึ่งต้องมีการฝึกภาวะความเป็นผู้นำและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น นอกจากนี้ยังมีการสอดแทรกเรื่องคุณธรรม 6 ประการ และการปฏิบัติตามตามกฎข้อบังคับต่างๆ ทั้งการทำงานและการดำเนินชีวิตในสังคม โดยให้นักศึกษาเล่าประสบการณ์การทำความดีของตนเอง รวมทั้งจรรยาบรรณทางวิชา เช่น การบันทึกผลการทำความดี การอภิปรายและสรุปผลการทดลองตามความเป็นจริง</p> <p>นอกจากนี้อาจารย์สอนนักศึกษาใหม่มีคุณธรรมด้านความซื่อสัตย์โดยการไม่ทิ้งขยะในห้องเรียน รู้จักการคัด แยกขยะ และการใช้จักรยานอย่างมีวินัย ในการจอดและใช้อย่างระมัดระวัง รับผิดชอบต่อสังคม</p>	✓		ไม่มี
ความรู้	<p>- สอนโดยใช้วิธีการบรรยายเนื้อหาภาคทฤษฎี ให้สอดคล้องกับเนื้อหา โดยมีการบูรณาการกับงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอาหารเพื่อสุขภาพ</p>	✓		ไม่มี

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
	ซึ่งช่วยเสริมสร้างสุขภาพและป้องกันโรคที่เกี่ยวข้องมาพร้อมยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย - ให้นักศึกษา (รายบุคคล/รายกลุ่ม) คิดและสรุปความรู้ที่ได้ศึกษาในแต่ละบทโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ พร้อมทั้งทำการทดสอบย่อยภายหลังจากสอนจบแต่ละบท			
ทักษะทางปัญญา	- กำหนดเป็นความรับผิดชอบหลัก (3.1) โดยมอบหมายให้นักศึกษาไปศึกษาเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลหรือข้อเท็จจริงต่างๆ พร้อมทั้งนำความรู้ที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้สำหรับการเรียนทางอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์โภชนเภสัชและนำเสนอหน้าชั้นเรียน - กำหนดเป็นความรับผิดชอบรอง (3.2) โดยมอบหมายงานให้เด็กไปค้นคว้า หรือตอบคำถามในชั้นเรียน	✓		ไม่มี
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	กำหนดเป็นความรับผิดชอบรองโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษาจับกลุ่มและพัฒนางานตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย โดยสมาชิกแต่ละคนต้องนำหลักการความรู้ที่ได้เรียนและศึกษาจากแหล่งอื่นมาประยุกต์หรือสร้างสรรค์งานที่ได้รับมอบหมาย	✓		ไม่มี
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ผู้สอนมีการมอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาต่อนอกห้องเรียน โดยแนะนำแหล่งหาข้อมูลเพิ่มเติม จากวารสารภาษาไทย และวารสารวิชาการต่างประเทศ	✓		ไม่มี

3.1 การบูรณาการกับการเรียนการสอน

3.1.1 การบูรณาการกับ “โครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม”

- ขั้นตอนและวิธีการบูรณาการ

ให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของอาหารเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทยที่มีความหลากหลาย อีกทั้งอาหารไทยบางชนิดที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ โดยจัดโครงการการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ณ ตลาดน้ำดอนหวาย

- ตัวชี้วัดความสำเร็จของการบูรณาการ

1. ผู้เข้าร่วมโครงการฯ เห็นคุณค่าของอาหารพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการและส่งผลดีต่อสุขภาพที่ควรสืบสานและอนุรักษ์อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)
2. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่มีผลต่อสุขภาพเพิ่มขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)
3. จำนวนนักศึกษาที่สามารถเชื่อมโยงรายวิชาที่เรียนกับศิลปวัฒนธรรมที่ศึกษาและก่อให้เกิดความเข้าใจในรายวิชามากขึ้น อย่างน้อยระดับมาก (คิดเป็นร้อยละ 80)
4. จำนวนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์หลักสูตรอย่างน้อย

- สรุปผลการบูรณาการ

ดัชนีชี้วัดความสำเร็จและเกณฑ์การประเมินผลการจัดโครงการบูรณาการ

	<u>ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ</u>	<u>ตัวชี้วัด</u> ร้อยละ	<u>ผล</u> ร้อยละ
ผู้เข้าร่วมโครงการฯ			
1. ผู้เข้าร่วมโครงการฯ เห็นคุณค่าของอาหารพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการและส่งผลดีต่อสุขภาพที่ควรสืบสานและอนุรักษ์อย่างน้อยระดับมาก (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 FS2602 นักศึกษาสามารถทราบถึงองค์ประกอบของอาหารที่สำคัญและสามารถจำแนกได้ว่าสารหรือวัตถุดิบที่อยู่ในอาหารมีคุณสมบัติที่ช่วย

ป้องกันการเกิดโรคหรือเสริมสร้างความแข็งแรงให้กับร่างกายและส่งผลดีต่อสุขภาพอย่างไร
 หลังจากการรับประทานอาหารดังกล่าว และสามารถนำความรู้ที่ได้มาทำสื่อเพื่อจะเผยแพร่ให้
 ความรู้แก่ผู้อื่นในรูปแบบของคลิปวิดีโอสั้นๆที่น่าสนใจ

ปัญหาและอุปสรรคในการบูรณาการ

- รถบัสมีขนาดใหญ่จึงหาที่จอดรถยาก และนักศึกษาหลายคนเกิดอาการเมารถ

ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงการบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอนในครั้งต่อไป

- ใช้รถที่มีขนาดเล็กลง

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

- เพื่อให้เกิดความเข้าใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้นควรมีการมอบหมายงานให้นักศึกษาจัดทำการนำเสนอ
 รูปแบบนอกเหนือจากการบรรยายเป็นการจำลองกรณีศึกษา เพื่อให้เห็นภาพของเนื้อหาที่ได้เรียนรู้อย่าง
 ชัดเจนมากยิ่งขึ้น และมีการจัดกิจกรรมการอภิปรายกลุ่มจากตัวอย่างกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาใน
 ภาคบรรยาย เพื่อฝึกทักษะกระบวนการคิดให้เป็นระบบ และการสืบค้นข้อมูลเพื่อนำมาประกอบการ
 อภิปรายหรือการนำเสนอ

- นักศึกษามีพื้นฐานที่ต่างกัน จะต้องมีการให้ความเอาใจใส่สำหรับนักศึกษาที่ไม่เข้าใจในบทเรียน
 โดยการเรียกถามตอบรายบุคคล รวมไปถึงการทดสอบย่อยทั้งก่อนและหลังการเรียนเพื่อเป็นการประเมิน
 ความรู้นักศึกษาตลอดภาคการศึกษา

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

สรุปผลการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา	จำนวนนักศึกษา
1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน)	10
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	10
3. จำนวนนักศึกษาที่ขาดสอบ (F)	0
4. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	0

1. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด): จำนวนและร้อยละของนักศึกษาในแต่ละระดับคะแนน

ระดับคะแนน (เกรด)	ช่วงคะแนน	จำนวน N = 10	ร้อยละ
A	80-100	2	20.00
B+	73-79	4	40.00
B	64-72	4	40.00
C+	55-63	0	0.00
C	45-54	0	0.00
D+	40-44	0	0.00
D	35-39	0	0.00
F	0-34	0	0.00

2. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ: ไม่มี

3. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา:

3.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน:

ไม่มี

3.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้:

ไม่มี

4. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา:

ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของรายวิชา โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยตรวจสอบวิธีการวัดและประเมินผล รวมทั้งการตัดเกรด ซึ่งสรุปผลว่าไม่มีการแก้ไขเกณฑ์การตัดคะแนน เป็นไปตามที่เสนอ จากนั้นดำเนินการเข้าสู่ขั้นตอนการพิจารณาผลการเรียนรายวิชา โดยคณะกรรมการวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งสรุปผลว่าไม่มีการแก้ไขเกณฑ์การตัดคะแนน เป็นไปตามที่เสนอ

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก

- ไม่มี

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

- ไม่มี

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)
 - 1.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา: มีผลประเมินการสอนเฉลี่ยในภาคบรรยาย เท่ากับ 4.84 โดยไม่มีข้อเสนอแนะของนักศึกษา
 - 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1: อาจารย์ผู้สอนได้ดำเนินการสอนตาม กิจกรรมที่กำหนดในวิธีการสอนและการประเมินผลเป็นอย่างดีมาก
2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น
 - 2.1 ข้อวิพากษ์สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น: จากการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้ปฏิบัติใน ระหว่างที่เรียนอย่างสม่ำเสมอ
 - 2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1: การเพิ่มเติมข้อมูลอื่นๆที่จำเป็นสำหรับ บทเรียน และการมีส่วนร่วมในการค้นคว้าหาข้อมูลในระหว่างเรียนนั้น อาจช่วยกระตุ้นให้เกิด ความเข้าใจ และส่งเสริมให้การเรียนการสอนมีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังเพิ่มมุมมองให้นักศึกษา ได้มากยิ่งขึ้น

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา:
 - พบว่านักศึกษามีความตั้งใจเรียนเพิ่มมากขึ้นและสามารถนำเนื้อหาวิชาไปประยุกต์ใช้ได้
2. การดำเนินการด้านอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา:
 - เพิ่มเติมเนื้อหาที่จำเป็นและเป็นประโยชน์สำหรับผู้เรียน ให้มีความเข้าใจ เช่นการยกตัวอย่าง และเป็นการปูพื้นฐานสำหรับวิชาชีพในหลักสูตรฯ
3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป:
 - การเรียนการสอนควรมีวีดิทัศน์หรือสื่อการสอนอื่น ๆ ที่นำเสนอกรณีตัวอย่าง เพื่อเพิ่มความ สนใจ และให้กับนักศึกษาเข้าใจบทเรียนง่ายมากยิ่งขึ้น
4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร:

ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและผู้สอน

ลงชื่อ



วันที่รายงาน 4 มิถุนายน 2562

(อาจารย์ ดร. พรพิมล กาญจนวาศ)

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ

(ดร. ชวนพิศ จิระพงษ์)

วันที่รายงาน 4 มิถุนายน 2562