



รายละเอียดของรายวิชา

5074321 ธุรกิจอาหารฮาลาล
(Halal Food Business)

ภาคฤดูร้อน/2562

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
พฤษภาคม 2563

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5074321 ธุรกิจอาหารฮาลาล

(Halal Food Business)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะด้าน) กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา (กลุ่มวิชาบังคับ)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์กนต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์

4.2 อาจารย์ผู้สอน

1) อาจารย์กนต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์

2) ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี

5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคฤดูร้อน/ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสีรินธร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

พฤษภาคม พ.ศ. 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความตระหนักถึงความสำคัญ บทบัญญัติ หลักการปฏิบัติ ที่ถูกต้อง ในการประกอบอาหารฮาลาล สถานการณ์ และสภาพตลาดของอาหารฮาลาลทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศ

1.1.2 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกอาหาร ฮาลาลของไทยและประเทศที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งกรณีศึกษาการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความสามารถและเข้าใจถึงความสำคัญ บทบัญญัติ หลักการปฏิบัติ ที่ถูกต้องในการประกอบอาหารฮาลาล สถานการณ์ และสภาพตลาดของอาหารฮาลาลทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกอาหาร ฮาลาลของไทยและประเทศที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งกรณีศึกษาการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง โดยสามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2.2 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะการปฏิบัติที่ถูกต้องในการประกอบอาหารฮาลาล

1.2.3 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลงานวิจัย หรือตำราที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารฮาลาล

1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

1.3.1 นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้

1.3.2 นักศึกษาสามารถนำความคิดที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และแก้ปัญหาเพื่อส่วนรวมในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา

ควรมีการทดสอบย่อยในชั้นเรียนเพิ่มมากขึ้นเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาทำความเข้าใจในบทเรียน มาก่อนล่วงหน้า และปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยกับเหตุการณ์ปัจจุบัน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสภาพตลาดอาหารฮาลาลในปัจจุบันทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศ ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกอาหารฮาลาลของไทยและประเทศที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งกรณีศึกษาการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง

Study current market of Halal food in Thailand and international, procedure of Halal food standard system, import and export law and regulations of Halal food of Thailand and other counties, as well as case study of process and business for Halal food product

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติการ	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ไม่มี	90 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

เป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ รับผิดชอบตนเอง วิชาชีพ สังคม และทำหน้าที่เป็นพลเมืองดี มีจิตสาธารณะ และปฏิบัติตนภายใต้จรรยาบรรณวิชาชีพ ด้วยความซื่อสัตย์ สุจริตและเสียสละเพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

○ 1) เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบคุณธรรม จริยธรรม เสียสละและซื่อสัตย์สุจริต

2) มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

● 3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่า และศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

● 4) สามารถวิเคราะห์และประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กรสังคม และสิ่งแวดล้อม

○ 5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะ ผู้ประกอบวิชาชีพ รวมถึงเข้าใจบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละสาขาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน โดยใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ

2) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ เพื่อสร้างความตระหนักให้นักศึกษาเห็นความสำคัญ และคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังเรียน ในเรื่องการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งรายงาน

2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษาที่แสดงออกในชั้นเรียน และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโส และอาจารย์

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจในภาคทฤษฎี และทักษะเชิงปฏิบัติ สมรรถนะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพ และการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น มีความใฝ่รู้ในองค์ความรู้ และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่ตนมีอยู่ให้สูงขึ้นไป เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน พัฒนาสังคมและประเทศชาติ ดังนั้น มาตรฐานด้านความรู้ต้องครอบคลุม

1) มีความรู้และความเข้าใจทางคณิตศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพื้นฐาน บริหารจัดการและเศรษฐศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้กับงานทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องและการสร้างนวัตกรรมทางเทคโนโลยี

● 2) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญ ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี

3) มีความรู้ในวิธีการและการใช้เครื่องมือด้านเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมในการทำงาน

● 4) สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

○ 5) สามารถใช้ความรู้และทักษะในสาขาวิชาของตน ในการประยุกต์แก้ไขปัญหาในงานจริงได้

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงจากความรู้วิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการโดยให้บูรณาการความรู้จากศาสตร์ที่ได้เรียนมา และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐานการเรียนรู้ โดยการค้นคว้าด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับรายวิชา

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน ได้แก่ การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค รวมทั้งการสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถเลือกวิธีการแก้ไขปัญหาต่างๆ ในการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี

2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการทางด้านเทคโนโลยี

○ 3) สามารถคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

● 4) มีจินตนาการและความยืดหยุ่นในการปรับใช้องค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการพัฒนานวัตกรรมหรือต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์

● 5) สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางองค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม
- 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง เพื่อให้นักศึกษาได้ทำการคิดวิเคราะห์ เพื่อแก้ไขปัญหา และเสนอแนว
- 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น เช่น ให้มีการอภิปรายและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับกับสภาพตลาดอาหารฮาลาลในปัจจุบันทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศเทียบเคียงเนื้อหาภาคทฤษฎีที่เรียนในรายวิชา

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย โดยการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคล และกลุ่ม
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา ได้แก่ การสอบข้อเขียนกลางภาค และปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข มีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะในด้านการทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถบริหารจัดการการทำงานได้อย่างเหมาะสม มีจิตสำนึกรักองค์กรและเป็นผู้มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

● 1) สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย และสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม

○ 2) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้ง แสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม รวมทั้งให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ

3) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทางด้านเทคโนโลยีทั้งของตนเอง และสอดคล้องกับทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

● 4) รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ มีความรักองค์กร

5) มีจิตสำนึกความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงานด้านเทคโนโลยีและการรักษา สภาพแวดล้อมและพลังงาน

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม เพื่อสร้างปฏิสัมพันธ์ของนักศึกษาจากกิจกรรมการเรียนการสอนในชั่วโมงปฏิบัติการ
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคมสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนรายบุคคล และรายกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร และใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ และศัพท์ทางเทคนิคในการติดต่อสื่อสาร รวมถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกได้ ดังนั้นมาตรฐานด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

- 1) มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้เป็นอย่างดี
- 2) มีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่างสร้างสรรค์

● 3) สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

● 4) มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูล ทั้งทางวาจาและลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมาย เลือกใช้สื่อในการนำเสนอที่เหมาะสม

5) สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณและเครื่องมือทางเทคโนโลยี เพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วย วาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มที่สืบค้น ข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

6. ทักษะการปฏิบัติงาน

6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

ผู้เรียนต้องมีทักษะปฏิบัติในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีเกี่ยวข้องกับการประกอบ อาหารและการแปรรูปอาหารได้ สามารถวางแผน บริหารจัดการและพัฒนาปรับปรุงระบบการทำงาน สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการทำงานรูปแบบโครงงาน และในสถานประกอบการได้ ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะการปฏิบัติงานต้องครอบคลุม

1) มีทักษะปฏิบัติ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพใน สาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

● 2) มีทักษะในการบริหารจัดการ วางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุง พัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง

● 3) สามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน

4) มีทักษะปฏิบัติและความสามารถในการทำงานรูปแบบโครงงาน (Project oriented)

5) สามารถปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ

6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

1) ฝึกทักษะในการบริหารจัดการ วางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนา ระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง

2) ฝึกความสามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน

3) มอบหมายงานให้นักศึกษานำเสนอรายบุคคล

6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

1) ประเมินโดยอาจารย์ในระหว่างการฝึกทักษะในการบริหารจัดการ วางแผน การบริหาร ความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง

2) ประเมินโดยอาจารย์ในระหว่างการฝึกความสามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน

3) ประเมินจากการนำเสนอรายบุคคล

หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทที่ 1 บทนำ - แนะนำและอธิบายรายวิชาเบื้องต้น - ความสำคัญและความหมายของ ฮาลาลและอาหารฮาลาล	3	1. ชี้แจงรายละเอียดวิชา ตาม มคอ.3 2. เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาธุรกิจอาหาร ฮาลาล	อ.กัมต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ และ วิทยากรภายใน
	- มาตรฐานอาหารฮาลาลของไทย และข้อกำหนดอาหารฮาลาลเบื้องต้น - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของ ประเทศไทยและต่างประเทศ	3	3. PowerPoint ผ่านการ เรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams 4. ทำแบบทดสอบย่อย 5. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท 6. งานที่ได้รับมอบหมาย เป็นรายบุคคล	
2	บทที่ 2 สถานะการณ์ปัจจุบันของ อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของ ประเทศไทยและต่างประเทศ	3	1. เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาธุรกิจอาหาร ฮาลาล	อ.กัมต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ และ วิทยากรภายใน
	บทที่ 2 สถานะการณ์ปัจจุบันของ อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของ ประเทศไทยและต่างประเทศ (ต่อ)	3	2. PowerPoint ผ่านการ เรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อย 4. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท 5. งานที่ได้รับมอบหมาย เป็นรายบุคคล	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3	<p>บทที่ 3 สภาพตลาดและโอกาสทางการค้าอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล</p> <p>- สภาพตลาดอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลปัจจุบันในประเทศไทย</p> <p>- สภาพตลาดอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลปัจจุบันในต่างประเทศ</p> <p>- โอกาสทางการค้าสินค้าอาหารฮาลาลในอุตสาหกรรม</p>	3 3	<p>1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาธุรกิจอาหารฮาลาล</p> <p>2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams</p> <p>3. ทำแบบทดสอบย่อย</p> <p>4. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท</p> <p>5. งานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคล</p>	อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จรรย์นวิทย์ และ วิทยากรภายใน
4	<p>บทที่ 4 ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลของประเทศไทยและต่างประเทศ และการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์</p>	3	<p>1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาธุรกิจอาหารฮาลาล</p> <p>2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams</p> <p>3. ทำแบบทดสอบย่อย</p> <p>4. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท</p> <p>5. งานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคล</p>	อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จรรย์นวิทย์ และ วิทยากรภายนอก
	<p>บทที่ 4 ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลของประเทศไทยและต่างประเทศ และการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์ (ต่อ)</p>	3	<p>WBSC-LMS และโปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams</p> <p>3. ทำแบบทดสอบย่อย</p> <p>4. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท</p> <p>5. งานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคล</p>	
5	<p>บทที่ 5 มาตรฐาน ข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกอาหารฮาลาลของไทยและต่างประเทศ</p>	3	<p>1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาธุรกิจอาหารฮาลาล</p>	ผศ.ดร.สุวรรณ พิชัยยงค์วงศ์ดี และวิทยากร ภายใน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	บทที่ 5 มาตรฐาน ข้อกำหนด และ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า และส่งออกอาหารฮาลาลของไทย และต่างประเทศ (ต่อ)	3	2. PowerPoint ผ่านการ เรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อย 4. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท 5. งานที่ได้รับมอบหมาย เป็นรายบุคคล	
6	บทที่ 6 มาตรฐาน ข้อกำหนด และ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม อาหารฮาลาล บทที่ 6 มาตรฐาน ข้อกำหนด และ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม อาหารฮาลาล (ต่อ)	3 3	1. เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาธุรกิจอาหาร ฮาลาล 2. PowerPoint ผ่านการ เรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อย 4. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท 5. งานที่ได้รับมอบหมาย เป็นรายบุคคล	ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์ดี และวิทยากร ภายใน
7	บทที่ 7 มาตรฐาน ข้อกำหนด และ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการบริการ และร้านอาหารฮาลาล	3	1. เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาธุรกิจอาหาร ฮาลาล	ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์ดี

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	บทที่ 7 มาตรฐาน ข้อกำหนด และ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการบริการ และร้านอาหารฮาลาล (ต่อ)	3	2. PowerPoint ผ่านการ เรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อย 4. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท 5. งานที่ได้รับมอบหมาย เป็นรายบุคคล	และวิทยากร ภายนอก
8	บทที่ 8 กรณีศึกษาการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง	3	1. เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาธุรกิจอาหาร ฮาลาล 2. PowerPoint ผ่านการ เรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อย 4. ทำแบบฝึกหัดท้ายบท 5. งานที่ได้รับมอบหมาย เป็นรายบุคคล	ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์ดี และวิทยากร ภายนอก

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
1	คุณธรรมและ จริยธรรม	3) มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม สามารถทำงาน เป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไข ข้อขัดแย้งตามลำดับ ความสำคัญ เคารพสิทธิและ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่า และ ศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 4) สามารถวิเคราะห์และ ประเมินผลกระทบจากการ ใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อ บุคคล องค์กรสังคม และ สิ่งแวดล้อม	การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - นักศึกษาประเมิน ตนเองจากการมีวินัยต่อ การเรียน การตรงต่อ เวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งรายงานผ่าน ระบบออนไลน์ - นักศึกษาประเมิน ตนเองและเพื่อนในกลุ่ม จากการทำงานร่วมกัน ผ่านระบบออนไลน์ และ สรุปผลการประเมินโดย ใช้เสียงส่วนใหญ่ - อาจารย์สังเกต พฤติกรรมการแสดงออก ในชั้นเรียนรายบุคคลใน ระหว่างการเรียน ออนไลน์ผ่านระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุม ออนไลน์ MS-Teams	1-8	10%
2	ความรู้	2) มีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการที่สำคัญ ทั้ง ในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติใน เนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะ ด้านทางเทคโนโลยี 4) สามารถบูรณาการความรู้ ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ใน ศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ อย่างเหมาะสม เช่น	แบบฝึกหัดท้ายบท รายบุคคลที่มีการค้นคว้า ข้อมูลทางวิชาการจาก แหล่งต่างๆ - ประเมินความรู้ ความ เข้าใจเนื้อหาวิชา และ ประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จาก แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย	1-8	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
		โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็น ต้น	ถาม-ตอบปัญหาทาง วิชาการระหว่างเรียน ผ่านระบบออนไลน์ - ประเมินความรู้ ความ เข้าใจเนื้อหาวิชา และ ประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ และ ใช้ข้อสรุปที่ได้ในการ พัฒนางานต่อไป		
3	ทักษะทาง ปัญญา	4) มีจินตนาการและความ ยืดหยุ่นในการปรับใช้องค์ ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่ เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมใน การพัฒนานวัตกรรมหรือต่อ ยอดองค์ความรู้จากเดิมได้ อย่างสร้างสรรค์	การสอบกลางภาค - ประเมินความรู้ ความ เข้าใจในเนื้อหาวิชา และ การนำความรู้มา ประยุกต์ใช้จากการทำ แบบทดสอบ งาน มอบหมายรายบุคคลและ รายกลุ่ม	1-4	30%
		5) สามารถสืบค้นข้อมูลและ แสวงหาความรู้ทางด้าน เทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วย ตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิตและทันต่อการ เปลี่ยนแปลงทางองค์ความรู้ และเทคโนโลยีใหม่ๆ	การสอบปลายภาค - ประเมินความรู้ ความ เข้าใจในเนื้อหาวิชา และ การนำความรู้มา ประยุกต์ใช้จากการทำ แบบทดสอบ งาน มอบหมายรายบุคคลและ รายกลุ่ม	5-8	30%
4	ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	1) สามารถสื่อสารกับกลุ่ม คนที่หลากหลาย และ สามารถสนทนาทั้ง ภาษาไทยและ ภาษาต่างประเทศได้อย่างมี ประสิทธิภาพ สามารถใช้	- ประเมินโดยอาจารย์ จากการสังเกตพฤติกรรม จากการมีวินัยต่อการ เรียนในชั้นเรียนผ่าน ระบบ WBSC-LMS และ	1-8	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
		<p>ความรู้ในสาขาวิชาชีพ ทางด้านเทคโนโลยีสื่อสาร ต่อสังคมได้ในประเด็นที่ เหมาะสม</p> <p>4) รู้จักบทบาท หน้าที่ และ มีความรับผิดชอบในการ ทำงานตามที่มอบหมาย ทั้ง งานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างมี ประสิทธิภาพ สามารถ วางตัวได้อย่างเหมาะสมกับ ความรับผิดชอบ มีความรัก องค์กร</p>	<p>โปรแกรมประชุม ออนไลน์ MS-Teams - ประเมินโดยอาจารย์ จากการสังเกตพฤติกรรม นักศึกษาในการเรียน รายบุคคลและกลุ่มผ่าน ระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุม ออนไลน์ MS-Teams</p>		
5	<p>ทักษะ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ</p>	<p>3) สามารถประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศและ การสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่าง เหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ</p> <p>4) มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูล ทั้งทาง วาจาและลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมาย เลือกใช้สื่อในการนำเสนอที่ เหมาะสม</p>	<p>- ประเมินจากผลงานที่ เกี่ยวข้องกับการคิด วิเคราะห์เชิงตัวเลข รวมทั้งการแก้โจทย์ ปัญหาผ่านระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุม ออนไลน์ Zoom - ประเมินการสื่อสารจาก การเขียนรายงานที่มีการ นำความรู้ทางทฤษฎีมา คิดวิเคราะห์ และอธิบาย ผลการทดลองที่เกิดขึ้น ได้ จากการสืบค้นข้อมูล ด้วยเทคโนโลยี สารสนเทศผ่านระบบ</p>	1-8	5%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
			WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุม ออนไลน์ MS-Teams		
6	ทักษะการ ปฏิบัติงาน	2) มีทักษะในการบริหาร จัดการ วางแผน การบริหาร ความเสี่ยง รวมทั้งการ ปรับปรุงพัฒนาระบบการ ทำงานอย่างต่อเนื่อง 3) สามารถบูรณาการการ เรียนรู้ร่วมกับการทำงาน	- ประเมินโดยอาจารย์ใน ระหว่างการปฏิบัติ ถึง ทักษะการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้องและปลอดภัย - ประเมินจากงานที่ได้รับ มอบหมายผ่านระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุม ออนไลน์ MS-Teams	1-8	5%

3. การประเมินผลการศึกษา

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100
B+	79-84
B	73-78
C+	67-72
C	61-66
D+	55-60
D	50-54
F	0-49

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมไม่ต่ำกว่า 80% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หากเกิน 80% ถือว่าไม่มีสิทธิ์สอบ

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก

กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์ และคณะ. (2563). *เอกสารประกอบการเรียน รายวิชาธุรกิจอาหาร*
ฮาลาล. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2550). *อาหารฮาลาล*. มกอช. 8400-2550.

วินัย ดะห์ลัน. 2010. Hal-Q มาตรฐานอาหารฮาลาลมุ่งสู่มาตรฐานอาหารระดับโลก. *For Quality Magazine*. vol. 16 (2010): 76-78.

วิวัฒน์ หวังเจริญ. (2549). *วิชา ทอ 491 การศึกษาหัวข้อสนใจ1 อาหารฮาลาล*. ภาควิชา

เทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ

General guideline for use of the term halal CAC/GL 24-1997. (2010).

นันทนา ปริมาณศิษฐ์. (2559). *อาหารฮาลาล*. กรุงเทพมหานคร. อมรินทร์.

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. (2551). *คู่มือแนะนำฮาลาล-ฮารอม*. กรุงเทพฯ
แสงแดด. (2547). *อาหารมุสลิม*. กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์แสงแดด.

หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมในห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตรฯ ที่สังเกตขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวน และปรับปรุงกลยุทธ์ และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ. กำหนดทุกภาคการศึกษา หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียน

และมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหาทำวิจัยในชั้นเรียน มีการประชุมอาจารย์เพื่อหารือปัญหาการเรียนรู้นักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนเก็บและการกระจายระดับผลการเรียน

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป