

แผนการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา (มคอ.3)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา
0045010 อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน (Local Wisdom Based Food and Beverages)
2. จำนวนหน่วยกิต
2 หน่วยกิต 2(2-0-4)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
ปริญญาตรี หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิถีสังคม
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา รองศาสตราจารย์ ดร.บังอร กองอึ้ง (อาจารย์ผู้ประสานงาน)
 - 4.2 อาจารย์ผู้สอน
 1. รองศาสตราจารย์ ดร.บังอร กองอึ้ง
 2. รองศาสตราจารย์ ดร.ปิยมาศ นานอก โสภาดาวัลย์
 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยวุฒิ บัวเนี้ยว
 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพร กทิตศาสตร์
 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริยาภรณ์ อิศรานูวัฒน์
 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนัชญา สังข์ศรีอินทร์
 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มณฑนา นครเรียบ
 8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริภค สุระพร
 9. อาจารย์ ดร.นิจฉรา ทูลธรรม
 10. อาจารย์บุษบา ธารเสนา
5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2/2567 ชั้นปีที่ 1-4
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
7 ตุลาคม 2567

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้พัฒนาต่อยอดในการถนอมอาหารได้ อีกทั้งมีทักษะความร่วมมือทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างทางสังคมและวัฒนธรรม เป็นผู้มีความซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา มีจริยธรรม และจิตอาสา

1.1 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) ตามมคอ.2 หมวดที่ 4 ข้อ 3.1



● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

1. ความรู้							2. ทักษะ								3. จริยธรรม			4. ลักษณะบุคคล			
1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4
	●			○		●	○		○	●	●	●	○		●	●	●	○		●	

1.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ 4 ด้าน	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)
PLO 2 นิสิตสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม PLO 3 นิสิตสามารถวิเคราะห์และเลือกใช้ข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการดำรงชีวิตได้	ความรู้ K1 มีความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี K2 มีความรู้ความเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่น	CLO 1.1 สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการหมัก การทำแห้ง การเชื่อมและแช่เย็น การดองเค็ม การใช้อุณหภูมิสูง การเกิดอิมัลชันได้ถูกต้อง CLO 1.2 สามารถอธิบายสุขลักษณะและมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่บ้านได้ถูกต้อง CLO 1.3 สามารถอธิบายการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่บ้านด้วยนวัตกรรมได้ถูกต้อง CLO 1.4 สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องดื่มที่บ้านได้ CLO 1.5 สามารถวิเคราะห์และเลือกใช้ความรู้ในการถนอมอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาที่บ้านได้
	ทักษะ S1 สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างสัมมาอาชีพและพัฒนาคุณภาพชีวิต	CLO 2.1 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มที่ปลอดภัยจากภูมิปัญญาที่บ้านได้ CLO 2.2 ให้ความร่วมมือและมีหน้าที่ในการ

	S2 ทักษะความร่วมมือ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น S3 ทักษะการเรียนรู้พหุ สังคมวัฒนธรรม	ทำงาน CLO 2.3 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มี สังคมวัฒนธรรมที่แตกต่างได้
	จริยธรรม E1 มีความซื่อสัตย์สุจริต E2 มีความรับผิดชอบและ ตรงต่อเวลา E3 มีจริยธรรม สำนึก สาธารณะและเป็นพลเมืองที่ เข้มแข็ง	CLO 3.1 มีความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเองและ ผู้อื่น CLO 3.2 มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา CLO 3.3 มีคุณธรรมจริยธรรม CLO 3.4 มีจิตอาสาเมื่อทำงานร่วมกับผู้อื่น
	ลักษณะบุคคล C1 มีความคิดสร้างสรรค์	CLO 4.1 สามารถเลือกใช้วิธีในการถนอม อาหารหรือเครื่องดื่มได้ CLO 4.2 สามารถนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับ การนำนวัตกรรมและบรรจุภัณฑ์อาหารและ เครื่องดื่มที่บ้านที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มมูลค่า ได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อพัฒนารายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตใน มคอ. 2 ปรับกล
ยุทธการสอนและวิธีการประเมินให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติ ความสำคัญ ภูมิปัญญาของอาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้าน กรรมวิธีและสุขวิทยาในการผลิต
ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ นวัตกรรมและบรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้านที่เหมาะสมเพื่อ
เพิ่มมูลค่า

History, importance and wisdom of food and local beverages; processes and hygiene
in the production; benefits and nutrients; innovation and appropriate packaging of local food
and beverages for value addition

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
บรรยาย 26 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	นำเสนอแนวคิดและโครงการ หน้าชั้น 4 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 4 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์	สอนเสริมตามความ ต้องการของนิสิต

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล
 อาจารย์ประจำวิชาจัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์
 (เฉพาะรายที่ต้องการ)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิต

1.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>CLO 1.1 สามารถอธิบายหลักการพร้อม ยกตัวอย่างอาหารและเครื่องต้มจากภูมิ ปัญญาการหมัก การทำแห้ง การเชื่อมและ แช่ฉิม การดองเค็ม การใช้อุณหภูมิสูง การ เกิดอิมัลชันได้ถูกต้อง</p> <p>CLO 1.2 สามารถอธิบายสัญลักษณ์และ มาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารและ เครื่องต้มพื้นบ้านได้ถูกต้อง</p> <p>CLO 1.3 สามารถอธิบายการเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องต้มพื้นบ้านด้วย นวัตกรรมได้ถูกต้อง</p> <p>CLO 1.4 สามารถนำเสนอการออกแบบ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องต้ม พื้นบ้านได้ถูกต้อง</p> <p>CLO 1.5 สามารถวิเคราะห์และเลือกใช้ ความรู้ในการถนอมอาหารและเครื่องต้ม จากภูมิปัญญาพื้นบ้านได้</p>	<p>Active learning: - โดยการสอนแบบยกตัวอย่าง การสาธิต การถาม-ตอบ</p> <p>Project based learning: - โดยลงมือปฏิบัติทำโครงการ</p> <p>Activity based learning: -</p> <p>Group discussion อภิปราย ร่วมกันระหว่างเรียน</p> <p>Case study: - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีใน ปัจจุบัน</p>	<p>- Summative test โดยการสอบ midterm และ final exam</p> <p>- Formative test โดยการสอบ ย่อยท้ายบทเรียน</p> <p>- Observation (Rubric score) from - Project โดยส่งชิ้นงานที่ได้รับ มอบหมาย</p> <p>- Report and presentation โดยการนำเสนอโครงการ การ อภิปราย</p> <p>- Assignment โดยส่งใบงาน</p> <p>- พฤติกรรมของผู้เรียนในการมี ส่วนร่วมทำโครงการ กำหนด คะแนนเต็มตามสัดส่วน</p>
<p>CLO 2.1 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการ ผลิตอาหารหรือเครื่องต้มที่ปลอดภัยจากภูมิ ปัญญาพื้นบ้านได้</p> <p>CLO 2.2 ให้ความร่วมมือ แบ่งหน้าที่ในการ ทำงาน สามารถควบคุมอารมณ์และทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้</p> <p>CLO 2.3 สามารถปรับตัวและแสดง พฤติกรรมเหมาะสมต่อวัฒนธรรมที่แตกต่าง ได้</p>	<p>Project based learning: - โดยลงมือปฏิบัติทำโครงการ</p> <p>- มอบหมายการทำกิจกรรมกลุ่ม ประมวลผลลัพธ์การ</p> <p>Activity based learning: -</p> <p>Group discussion อภิปราย ร่วมกันระหว่างเรียน</p> <p>Case study: - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีใน</p>	<p>- Observation (Rubric score) from - Project โดยการให้คะแนน ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>- Report and presentation โดยการนำเสนอโครงการ</p> <p>- พฤติกรรมของผู้เรียนในการ ทำกิจกรรมร่วมกัน</p> <p>- Assignment โดยส่งใบงาน</p>

	ปัจจุบัน	
<p>CLO 3.1 มีความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเองและผู้อื่น</p> <p>CLO 3.2 มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา</p> <p>CLO 3.3 มีความเชื่อมั่นในการมีคุณธรรมจริยธรรม</p> <p>CLO 3.4 มีความตระหนักในการมีจิตอาสาและให้บริการ</p>	<p>- จัดการเรียนรู้โดยให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและตรงต่อเวลา</p> <p>ว่ามีความสำคัญอย่างไรและสามารถทำได้โดยวิธีใดบ้าง</p> <p>โดยกำหนดพฤติกรรมบ่งชี้ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ส่งงานตรงเวลา 2) เข้าเรียนตรงเวลา 3) ร่วมกิจกรรมในห้องเรียน 4) การมีคุณธรรมจริยธรรม 5) การมีจิตอาสาและให้บริการ 	<p>- ประเมินจากพฤติกรรมในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>- การเข้าชั้นเรียนและการทำงานร่วมกัน</p>
<p>CLO 4.1 สามารถเลือกใช้วิธีในการถนอมอาหารหรือเครื่องดื่มได้</p> <p>CLO 4.2 สามารถนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับการนำนวัตกรรมและบรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่บ้านที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มมูลค่าได้</p>	<p>Project based learning:</p> <ul style="list-style-type: none"> - โดยลงมือปฏิบัติทำโครงการ - มอบหมายการทำกิจกรรมกลุ่มประมวลผลลัพธ์การเรียนรู้ <p>Activity based learning: -</p> <ul style="list-style-type: none"> Group discussion อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน <p>Case study:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีในปัจจุบัน 	<p>- Observation (Rubric score) from</p> <ul style="list-style-type: none"> - Project โดยการให้คะแนนชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย - Report and presentation โดยการนำเสนอโครงการ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้/วิธีสอน/สื่อการสอนที่ใช้	ผู้สอน
----------	-------------------	--------------	---	--------

1	- ชี้แจงรายละเอียดให้ทราบถึง จุดมุ่งหมายของรายวิชา คำอธิบาย รายวิชา ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับ รายวิชา วิธีการเรียนการสอน และ วิธีการวัดและประเมินผล - แบ่งกลุ่มนิสิต/ มอบหมายงาน กำหนดส่งและเกณฑ์การประเมิน งานที่ส่ง ความหมาย ประวัติ และ ความสำคัญของภูมิปัญญาอาหาร และเครื่องดื่มพื้นบ้าน	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำ กลุ่มเรียน
2	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญา การหมัก	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำ กลุ่มเรียน
3	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญา การทำแห้ง	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำ กลุ่มเรียน
4	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญา การเชื่อม และแช่อิ่ม	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำ กลุ่มเรียน
5	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญา การดองเค็ม	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำ กลุ่มเรียน
6	กรณีศึกษา/นำเสนอแนวคิดในการ ผลิตอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิ ปัญญา	2	เรียนรู้แบบมีส่วนร่วม นิสิตลงมือเขียนแนวคิด โครงการและนำเสนอหน้าชั้น อภิปรายผล	อาจารย์ประจำ กลุ่มเรียน
7	กรณีศึกษา/นำเสนอแนวคิดในการ ผลิตอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิ ปัญญา (ต่อ)	2	- ทำกิจกรรมกลุ่มประมวลผลลัพธ์การเรียนรู้ ครั้งที่ 1 - อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน	อาจารย์ประจำ กลุ่มเรียน
สอบกลางภาค				

9	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการใช้อุณหภูมิต่ำ	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำกลุ่มเรียน
10	อาหารและเครื่องดื่มจากกระบวนการเกิดอิมัลชัน	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำกลุ่มเรียน
11	สุขลักษณะและมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่บ้าน	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำกลุ่มเรียน
12	การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่บ้านด้วยนวัตกรรม	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำกลุ่มเรียน
13	การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องดื่มที่บ้าน	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาธิต - เอกสารประกอบการบรรยาย สไลด์ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น	อาจารย์ประจำกลุ่มเรียน
14	นำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาที่บ้านพร้อมบันทึกข้อมูลใน Google Form	2	เรียนรู้แบบมีส่วนร่วม นิสิตลงมือเขียนโครงการและนำเสนอหน้าชั้น อภิปรายผล	อาจารย์ประจำกลุ่มเรียน
15	นำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาที่บ้าน (ต่อ)	2	เรียนรู้แบบมีส่วนร่วม นิสิตลงมือเขียนโครงการและนำเสนอหน้าชั้น อภิปรายผล	อาจารย์ประจำกลุ่มเรียน
16	ประเมินผลพัทธ์การเรียนรู้	2	- ทำกิจกรรมกลุ่มประเมินผลพัทธ์การเรียนรู้ ครั้งที่ 2 - อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน	อาจารย์ประจำกลุ่มเรียน
สอบปลายภาค				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

2.1 การวัดผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
CLO1	การสอบกลางภาค	8	20%
	การสอบปลายภาค	17	20%
CLO2	สอบย่อยในชั้นเรียน	1-5, 9-13	10%

CLO3	พฤติกรรมในชั้นเรียน และการส่งงาน	ตลอดภาค การศึกษา	10%
CLO4	ประมวลความรู้ แนวคิดผลิตภัณฑ์ฯ นำเสนอผลิตภัณฑ์ฯ ต้นแบบ	14-15	5% 10% 25%

2.2 การประเมินผล

ระดับคะแนน	ช่วงระดับคะแนน
A	80->>
B+	75-79.99
B	70-74.99
C+	65-69.99
C	60-64.99
D+	55-59.99
D	50-54.99
F	0-49.99

2.3 แนวทางการอุดหนุนผลการประเมิน (เกรด)

ผู้เรียนสามารถดำเนินการตามขั้นตอนและระเบียบของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารที่ใช้ในการเรียนการสอน

คณาจารย์. 2566. เอกสารประกอบการสอน วิชาอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน. สำนักศึกษา
ทั่วไป มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม.

คณาจารย์. 2564. เอกสารประกอบการสอน วิชาอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน. สำนักศึกษา
ทั่วไป มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม.

กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก. 2551. อาหารเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ :สำนักงาน
กิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

สถาบันทรัพย์สินทางปัญญาแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2560. รายงานการวิเคราะห์แนวโน้มเทคโนโลยี
และอุตสาหกรรม: อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร โครงการพัฒนาผู้ประกอบการด้านทรัพย์สินทาง
ปัญญาและนวัตกรรม (Intellectual Property Innovation Driven Enterprise, IP IDE Center).
กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สื่อออนไลน์ประจำบท

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินรายวิชา

ใช้ข้อมูลจากนิสิต อาทิเช่น นิสิตประเมินประสิทธิภาพการเรียนการสอนตามแบบประเมินรายวิชาโดยผู้เรียน หรือ การสอบถามในชั้นเรียน ข้อมูลจากผู้สอนทั้งเนื้อหา กิจกรรมการสอน วิธีการวัดและประเมินผล รวมถึงข้อวิพากษ์จากผู้ทรงคุณวุฒิ

2. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตจะพิจารณาทั้งในระหว่างที่มีการเรียนการสอนจากคะแนนทดสอบย่อยในแต่ละบท แนวคิดในการทำโครงการ และให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น (feed back) ในท้ายเทอมจะพิจารณาจากโครงการและเกรด