

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร ปริญญาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601351 ตอนที่ 1 ชื่อกระบวนการวิชา กฎหมายอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาค สอบปากเปล่า ปลายภาค	50
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนกลุ่ม เดี่ยว และการมีส่วนร่วม ในชั้นเรียน จิตพิสัยการเข้าชั้นเรียน	50

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	80.05
SD	4.61
คะแนนสูงสุด	92.91
คะแนนต่ำสุด	68.40

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม การ (ประเมินโดยใช้กรณีศึกษา และถามความคิดเห็น ใช้รูปรีคในการประเมิน)	สัมฤทธิ์ผล นศ.สามารถแสดงความคิดเห็น ยกหลักความคิดทางปรัชญา และหลักการทางศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ ร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูลทางวิชาการด้านกฎหมายและมาตรฐานอาหารในระดับพื้นฐาน และสามารถปรับใช้ข้อกำหนดทางกฎหมายในการวิเคราะห์กรณีศึกษาได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย นำเสนอในชั้นเรียนและร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน มีการจัดกิจกรรมเกมทางวิชาการเพื่อการเรียนรู้แลกเปลี่ยนกันในชั้น มีความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มทั้งในลักษณะผู้นำ และผู้ตาม กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียนในลักษณะที่มีความคิดเห็นหลากหลายทั้งขัดแย้ง และสอดคล้องกัน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูลเชิงลึกทางอินเทอร์เน็ต สามารถคิดวิเคราะห์ข้อมูลทางฉลากโภชนาการโดยการคำนวณเปรียบเทียบได้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
----------	---

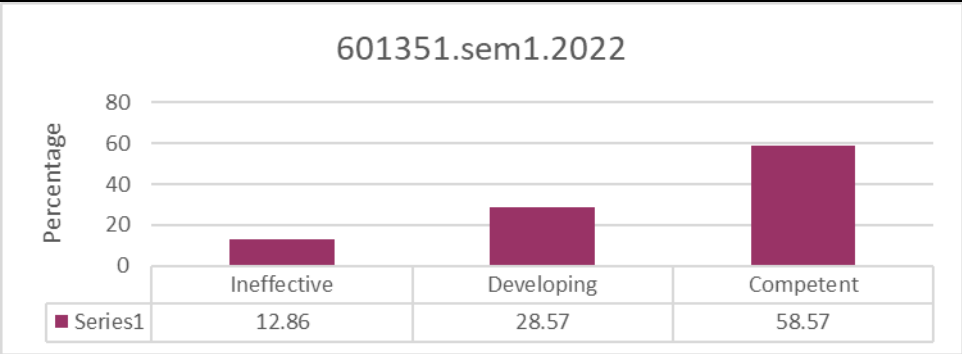
ELO assessed	FL.1. Recall government regulatory frameworks required for the manufacture and sale of food products.																				
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation																				
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022																				
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT1. Objective test items: Assess students' content knowledge at various levels.																				
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT1: Enrolled seventy students in FST351, had three hours to complete the entire test of fourteen questions. The information presented here is derived from two questions related to ELO FL1. Exams consist of opened-end questions following (Q1) list the licenses that the food producer need to get to comply with Thai Food Law's requirement. In case that the food producer plans to build a factory to produce and sale Freeze-dried longan or mixed mulberry fruit and mango jam, (Q2) Explain the action in case FDA official showed up to search the factory, claiming to have been told that it was manufacturing counterfeit food. The factory, however, was not in operation at that time. Will the student allow the search or not? If not, how will the student refer to the law. Assessed for Bloom's levels I: remember.																				
Description of the tools used for LAT analysis	LAT1. Rubric, 3-point scale.																				
Key Findings for each of two LATs	<div style="text-align: center;"> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ineff.</th> <th>Devel.</th> <th>Comp.</th> <th>Ineff.</th> <th>Devel.</th> <th>Comp.</th> <th>Ineff.</th> <th>Devel.</th> <th>Comp.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Series1</td> <td>22.86</td> <td>35.71</td> <td>41.43</td> <td>10.00</td> <td>14.29</td> <td>75.71</td> <td>16.43</td> <td>25.00</td> <td>58.57</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>LAT1. For Q1, only 41.43% of students could recall the list of licenses that the food producer needs to get to comply with Thai Food Law's requirement.</p> <p>By the way, for Q2, 75.71% could recall government regulatory frameworks in case of the role of FDA officers. The mean rubric score of Q1 was 1.62 indicates that it is in line with "Developing (Devel.)". Whereas for Q2, the average of</p>		Ineff.	Devel.	Comp.	Ineff.	Devel.	Comp.	Ineff.	Devel.	Comp.	Series1	22.86	35.71	41.43	10.00	14.29	75.71	16.43	25.00	58.57
	Ineff.	Devel.	Comp.	Ineff.	Devel.	Comp.	Ineff.	Devel.	Comp.												
Series1	22.86	35.71	41.43	10.00	14.29	75.71	16.43	25.00	58.57												

	<p>rubric score was 2.48 indicates that it is in line with “Competent (Comp.)”. The average rubric score of Q1 & Q2 was 2.05 which in the category of “Competent” and 58.57% of students express the ability to recall government regulatory frameworks required for the manufacture and sale of food products.</p> <p>The assessment indicated that ELO FL1 was met.</p>
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	<p>LAT1: Based on the key finding that student could not recall the list of licenses that the food producer needs to get to comply with Thai Food Law’s requirement. In contrast, the student could recall government regulatory frameworks in case of the role of FDA officers. Then the teaching plan should be given more attention on “What is the list of licenses that the food producer needs to get to comply with Thai Food Law’s requirement?” and the assessment tool must be revised for the student in the subsequent semester.</p>
Notes:	

Grading Rubric for Tests & Quizzes (Q1)

Criteria	Levels of performance
<p>Ineffective/Absent 0.0-0.5 point</p>	<p>There was no attempt to solve the problem. The section is either entirely blank or contains meaningless notes on the page.</p>
<p>Developing 1.0-1.5 points</p>	<p>The problem solution is provided, but there is a significant error in comprehension or lack of key word in detail.</p>
<p>Competent 2.0-3.0 points</p>	<p>A complete solution is provided, and the student demonstrates knowledge of the subject.</p>

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
ELO assessed	FL.3. Locate sources of food laws and regulations.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022

Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT1. Objective test items: Assess students' content knowledge at various levels.
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT1. Enrolled seventy students in FST351 had three hours to complete the entire test of fourteen questions. The information presented here is derived from one question related to ELO FL3. The open-ended question requires students to locate sources of food laws and regulations in case QC&QA require to set the specification of their product, for example, specification of chili sauce, mulberry fruit jam, or in case the food producers want to know whether they have neglected to renew their yearly food production license. How much in fines they must pay? Assessed for Bloom's levels II: understand.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT1: Rubric, 3-point scale.
Key Findings for each of two LATs	 <p>LAT1. The mean rubric score was 1.91 indicates that it is in line with "Developing". By the way 58.57% of students could locate sources of food laws and regulations. The assessment indicated that ELO FL3 was met.</p>
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	LAT1: Based on the key finding that 12.86% of student could not locate sources of food laws and regulations then the teaching plan should be given more attention on "How to locate sources of food laws and regulations" and the assessment tool must be revise for the student in the subsequent semester.
Notes:	

Grading Rubric for Tests & Quizzes

Criteria	Levels of performance
-----------------	------------------------------

Ineffective/Absent 0.0-0.5 point	There was no attempt to solve the problem. The section is either entirely blank or contains meaningless notes on the page.
Developing 1.0-1.5 points	The problem solution is provided, but there is a significant error in comprehension or lack of key word in detail.
Competent 2.0-3.0 points	A complete solution is provided, and the student demonstrating knowledge of the subject.

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
ELO assessed	FL.3. Locate sources of food laws and regulations.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT2. Case Study: Assesses students' ability to think critically and problems solve using content-related information.
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT2. A group of seventy students who registered for FST351 were given a week to complete the assignment. The task intended for individual work. The instruction gives an example of how to check the information of food labelling following Thai's regulation and request students to choose one of commercial food products as their reference product. The information presented here is derived from one question related to ELO FL3. The open-ended question requires students to locate website to search for the allowance food serial number of Thai FDA and find the information about their reference product. Assessed for Bloom's levels III: apply.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT2. Rubric, 2-point scale.
Key Findings for each of two LATs	LAT2. One hundred percent of students could locate sources of food laws and regulations in case of searching for the allowance food serial number of Thai FDA and find the information of the commercial product and the food producer.

	The assessment indicated that ELO FL3 was met.
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	LAT2: Based on the key finding that students could locate sources of food laws and regulations then the assessment tool must be maintained for the student in the subsequent semester.
Notes:	

Grading Rubric for Assignment

Objective: to evaluate the skill of student to locate sources of food laws and regulations, in case of searching for the allowance food serial number of Thai FDA and find the information of the commercial product and the food producer.

Criteria	Levels of performance
Ineffective/Absent 0.0 point	There was no attempt to solve the problem. The section is either entirely blank or contains meaningless notes on the page.
Developing 0.5-1.0 points	The problem solution is provided, but there is a lack of detail.
Competent 1.5-2.0 points	A complete solution is provided, and the student demonstrating knowledge of the subject.

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
ELO assessed	FL.4. Examine issues related to food laws and regulations.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT1. What's the Problem?: Assesses students' ability to generalize problem types instead of seeing problems as isolated exemplars, their efficiency and effectiveness in problem solving, and their critical and decision making skills.
Description of how each of the two LATs was	LAT1: A group of seventy students who registered for FST351 were given a week to complete the assignment. Five students were placed in each working group. The instructor gave an example of how to identify the problem of food

<p>implemented with students to assess ELO</p>	<p>distribution, import, and manufacturing according to the Food Act, including the possible causes and solutions. The issues related to “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. Students were assigned the actual illegal cases that Thai FDA announced. Students must distinguish the illegal issue, then analyze the causes of the error, such as deliberate or production line error. Students must offer possible solutions to the problem that were consistent with the causes analyzed and then presented the work to the class. Students could revise their assignment as they received additional guidance from their instructor prior to submit work. Assessed for Bloom’s levels IV: analyze.</p>								
<p>Description of the tools used for LAT analysis</p>	<p>LAT1: Rubric, 5-point scale.</p>								
<p>Key Findings for each of two LATs</p>	<div data-bbox="432 797 1334 1111" data-label="Figure"> <table border="1"> <caption>601351.sem1.2022</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Not meet expectation</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Meet expectation</td> <td>88.57</td> </tr> <tr> <td>Exceeds expectation</td> <td>11.43</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>LAT1. The mean rubric score was 4.94 indicates that it is in line with “exceeds expectation”. One hundred percent of students could examine issues related to food laws and regulations in case of “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. The assessment indicated that ELO FL3 was met.</p>	Category	Percentage	Not meet expectation	0	Meet expectation	88.57	Exceeds expectation	11.43
Category	Percentage								
Not meet expectation	0								
Meet expectation	88.57								
Exceeds expectation	11.43								
<p>Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings</p>	<p>LAT1: Based on the key finding that students could examine issues related to food laws and regulations in case of “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. then the assessment tool must be maintained for the student in the subsequent semester.</p>								
<p>Notes:</p>									

Rubric for Assignment (Course 601351)

Objective: to evaluate the skill of students to examine issues related to food laws and regulations.

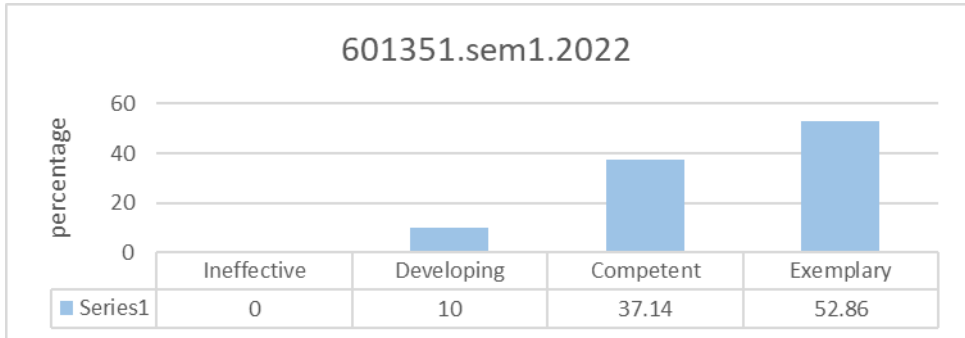
Criteria	Levels of performance
<p>Does not meet expectations (DNME)</p>	<p>Students cannot examine issues related to food laws and regulations for their reference cases. There is a significant error in comprehension.</p>

0.0-2.5	
Meet expectation (ME) 3.0-4.5	The student assembles the regulations for their reference cases but lacks fine detail to provide a complete response.
Exceeds expectation (EE) 5	The student provides a comprehensive response to the task, demonstrating knowledge of the subject. The potential causes and solution were logical.

Grading Rubric for Tests & Quizzes

Criteria	Levels of performance
Ineffective/Absent 0.0-0.5 point	There was no attempt to solve the problem. The section is either entirely blank or contains meaningless notes on the page.
Developing 1.0-2.5 points	The problem solution was completed or nearly completed, but there is a significant error in comprehension. Although the student does not understand the basic concepts of the problem, progress has been made.
Competent 3.0-4.0 points	A complete solution or parts of a solution are provided, and the student demonstrates the most understanding of the problem but lacks fine detail to provide a complete response.
Exemplary 4.5-5 points	The student provides an accurate and comprehensive response to the question, demonstrating knowledge of the subject.

Standard	Food laws and regulations (FL) Government regulations required for the manufacture and sale of food products.
ELO assessed	FL.4. Examine issues related to food laws and regulations.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT2. Objective test items: Assess students' content knowledge at various levels.

Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT2. Enrolled seventy students in FST351 had three hours to complete the entire test of fourteen questions. The information presented here is derived from one question related to ELO FL3. The open-ended question requires students identify the problem of food distribution, import, and manufacturing according to the Food Act, including the possible causes and solutions. The issues related to “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. Assessed for Bloom’s levels IV: analyze.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT2. Rubric, 5-point scale. (Done)
Key Findings for each of two LATs	 <p>LAT2. The mean rubric score was 4.18 indicates that it is in line with “competent”. More than a half of students could examine issues related to food laws and regulations in case of “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. The assessment indicated that ELO FL3 was met.</p>
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	LAT2: Based on the key finding that students could examine issues related to food laws and regulations in case of “counterfeit food”, “impure food”, “do not miss standard quality food”, “or other foods prescribed by the Minister”. then the assessment tool must be maintained for the student in the subsequent semester.
Notes:	

Standard	Professionalism and leadership
ELO assessed	PL.4. Discuss examples of ethical issues in food science.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different	LAT1. Ethical Dilemma: Assesses students’ ability to evaluate

Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	situations they encounter in the real world.
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT1: Five students were placed in each working group of seventy enrolled students in FST351. Students had two weeks to complete the assignments. Students are given an ethics-based, discipline-related lesson about misuse or fraud in the food industry. The students must use Thai law and standards to identify the illegal case and choose a course of action between two or more difficult alternatives. Students write an essay response presenting the case for their choice of the most ethical decision. Assessed for Bloom's levels V: evaluate.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT1: Rubric, 5-point scale.
Key Findings for each of two LATs	LAT1. The mean rubric score was 5.00 indicates that it is in line with "exceeds expectation". One hundred percent of students could discuss examples of ethical issues in food science. The assessment indicated that ELO FL4 was met.
Description of anticipated actions for improvement of teaching and learning based on key findings	LAT1: Based on the key finding that students could discuss examples of ethical issues in food science. Then the assessment tool must be maintained for the student in the subsequent semester.
Notes:	

Rubric for Assignment (Course 601351)

Objective: to evaluate the skill of students to discuss examples of ethical issues in food science. (Ethical Dilemma)

Criteria	Levels of performance
Does not meet expectations (DNME) 0.0-2.5 points	Students can recognize basic and obvious ethical issues but fails to grasp complexity or inter-relationships.
Meet expectation (ME) 3.0-4.5 points	Students can apply ethical perspectives/concepts to an ethical question with support using examples, or a fixed choice setting in working group.
Exceeds expectation (EE)	Students can recognize ethical issues when presented in a complex, multi-layered (grey) context AND can recognize cross-relationships among the issues.

5 points	
----------	--

Rubric for Assignment (Course 601351)

Objective: to evaluate the skill of students to discuss examples of ethical issues in food science. (Stand Where You Stand)

Criteria	Levels of performance
Does not meet expectations (DNME) 0.0-2.5 points	Students cannot recognize basic and obvious ethical issues and fails to grasp complexity or inter-relationships.
Meet expectation (ME) 3.0-4.5 points	Students can apply ethical perspectives/concepts independently.
Exceeds expectation (EE) 5 points	Students can independently apply ethical perspectives/concepts to an ethical question and is able to consider full implications of the application.

Standard	Professionalism and leadership
ELO assessed	PL.4. Discuss examples of ethical issues in food science.
Courses ELO was assessed in	601351 Food law and regulation
Period ELO was assessed	Semester1 of academic year 2022
Exactly two different Learning Assessment Techniques (LATs) used to assess above ELO	LAT2. Stand Where You Stand: Assesses students' ability to think critically, practice developing and presenting arguments, and choose a position after listening to different points of view.
Description of how each of the two LATs was implemented with students to assess ELO	LAT2: According to the group brainstorming activity (think share) in LAT1, the students read the overall conclusion and then decided whether they agreed or disagreed with it as individual thinking. Then they must express their position in term of agreeing, or disagreeing, and provide justification. Assessed for Bloom's levels V: evaluate.
Description of the tools used for LAT analysis	LAT2. Rubric, 5-point scale.
Key Findings for each of two LATs	LAT2. The mean rubric score was 5.00 indicates that it is in line with "exceeds expectation". One hundred percent of students could discuss examples of ethical issues in food science. The assessment indicated that ELO FL4 was met.
Description of anticipated actions for improvement of	LAT2. Based on the key finding that students could discuss examples of ethical issues in food science. Then the assessment tool must be

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2564

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601460 ชื่อกระบวนการวิชา การวิเคราะห์อาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาคและปลายภาค	75
2. รายงานกลุ่ม	25

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	69.38
SD	8.53
คะแนนสูงสุด	90.65
คะแนนต่ำสุด	50.84

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	- นักศึกษาส่วนใหญ่มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาการสำหรับการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต

	- นักศึกษามีความซื่อสัตย์ในการทำการบ้าน และรายงานปฏิบัติการดี
2. ด้านความรู้	-นักศึกษามีความเข้าใจหลักการการวิเคราะห์อาหารในระดับพอใช้ และสามารถทำปฏิบัติการได้ในระดับพอใช้ อาจเนื่องจากสถานการณ์โควิด 19 ในปีที่ผ่านมา ทำให้มีทักษะการปฏิบัติกรน้อย และมีความสามารถในการจดจำและการเรียนในห้องนั้นลดลง -นักศึกษาสวนใหญ่มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และซักถามเมื่อไม่เข้าใจ
3. ด้านทักษะทางปัญญา	-นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับพอใช้ -นักศึกษสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับพอใช้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	-นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอน โดยใช้ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	-นักศึกษามีทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลตัวเลขได้ในระดับพอใช้ นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม) อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 1/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601462 ชื่อกระบวนการวิชา โภชนาการมนุษย์ การสำรวจและปรับปรุงโภชนาการ

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ วชิระ จิระรัตน์รังษี

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบและการเขียนรายงานการค้นคว้าแบบอิสระ	80
2. รายงานเดี่ยวและรายงานกลุ่ม และการนำเสนอกลุ่ม	20

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	71.86
SD	9.65
คะแนนสูงสุด	92.48
คะแนนต่ำสุด	50.76

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<p>- นักศึกษามีความมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรม จริยธรรมทางวิชาการ และความคิดต่อการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต</p> <p>- นักศึกษาสามารถทำงานเป็นกลุ่ม และสามารถทำงานเดี่ยวได้ และสามารถจัดการปัญหาในการทำงานเป็นกลุ่มได้</p>
2. ด้านความรู้	<p>- นักศึกษามีความเข้าใจในระดับค่อนข้างดี ในเนื้อหาวิชาเริ่มตั้งแต่ ประเภทอาหารและการบริโภคอาหารของมนุษย์ ประโยชน์ของอาหาร ปัญหาโรคขาดอาหารและโรคอื่น ๆ ขบวนการย่อย การดูดซึมอาหาร ภายในร่างกายมนุษย์ ความรู้ในเชิงปฏิบัติเกี่ยวกับ การปรับปรุงการผลิต การถนอมคุณภาพและการเก็บรักษาอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ศึกษาถึงการสำรวจโภชนาการของผู้บริโภค การจัดโปรแกรมเพื่อการปรับปรุงโภชนาการของผู้บริโภค</p> <p>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ความเข้าใจจากหลักการทางโภชนาการศาสตร์ และนำไปสู่การนำไปใช้ในชีวิตจริงได้ค่อนข้างดี</p> <p>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านโภชนาการศาสตร์เข้ากับศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ในระดับปานกลาง</p> <p>- นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านโภชนาการศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ในระดับปานกลาง</p>
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<p>- นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับดี</p> <p>- นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับค่อนข้างดี</p>
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>- นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีมาก สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอนโดยใช้ ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษทำได้ระดับค่อนข้างดี</p>
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>- นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี</p>

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม) วชิระ จิระรัตน์รังษี

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

teaching and learning based on key findings	maintained for the student in the subsequent semester.
Notes:	

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601361 ชื่อกระบวนการวิชา เคมีอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ วชิระ จิระรัตน์รังษี

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบและการเขียนรายงานการค้นคว้าแบบอิสระ	70
2. รายงานปฏิบัติการทั้งรายงานเดี่ยว และรายงานกลุ่ม และการนำเสนอกลุ่ม	30

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 70.67

SD 9.14

คะแนนสูงสุด 88.13

คะแนนต่ำสุด 52.43

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาส่วนใหญ่มีความมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาการ และความคิดต่อการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต - นักศึกษาสามารถทำงานเป็นกลุ่ม และสามารถทำงานเดี่ยวได้ และสามารถจัดการปัญหาในการทำงานเป็นกลุ่มได้
2. ด้านความรู้	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีความเข้าใจในระดับค่อนข้างดี ในเนื้อหาวิชาเริ่มตั้งแต่ทราบสมบัติ และองค์ประกอบทางเคมี คุณค่าทางโภชนาการของอาหารชนิดต่างๆ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงสมบัติทั้งทางสรีรวิทยา และทางเคมีที่เกิดขึ้นกับอาหารนั้นๆ ในระหว่างกรรมวิธีในการผลิต การเก็บรักษา รวมถึงวิธีการป้องกันและแก้ไข - นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านเคมีอาหารเข้ากับศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ในระดับปานกลาง - นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านเคมีอาหารกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ในระดับปานกลาง
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับดี - นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับค่อนข้างดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอน โดยใช้ ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับความสามารถในการสื่อสารภาษาอังกฤษทำได้ระดับค่อนข้างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม)

วชิระ จิระรัตนรังษี

ผู้รับผิดชอบกระบวนวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601362 ชื่อกระบวนการวิชา อาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัช

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาคและปลายภาค	60
2. รายงานกลุ่ม	20
3. ใบงาน	10
4. การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	10

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 71.44

SD 11.5

คะแนนสูงสุด 91.25

คะแนนต่ำสุด 50.25

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	- นักศึกษาส่วนใหญ่มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีคุณธรรมจริยธรรมทางวิชาการสำหรับการนำไปประกอบอาชีพในอนาคต

	- นักศึกษามีความซื่อสัตย์ในการทำการบ้านและใบงานที่ได้รับมอบหมาย
2. ด้านความรู้	-นักศึกษามีความเข้าใจบทบาทของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพต่อกลไกการทำงานของร่างกายและการมีสุขภาพที่ดี -นักศึกษาบางส่วนมีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และซักถามเมื่อไม่เข้าใจ
3. ด้านทักษะทางปัญญา	-นักศึกษามีการพัฒนาการใช้ความคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบในระดับพอใช้ -นักศึกษสามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาในระดับพอใช้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	-นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มผู้เรียนและผู้สอน โดยใช้ภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	-นักศึกษามีทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลตัวเลขได้ในระดับพอใช้ นักศึกษามีทักษะในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม) ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601423 ชื่อกระบวนการวิชา เทคโนโลยีผลไม้และผัก

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาค	30%
2. การสอบปลายภาค	30%
3. ปฏิบัติการและงานที่มอบหมาย	30%
4. กิจกรรมในห้องเรียน	10%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	82.2
SD	5.0
คะแนนสูงสุด	89.8
คะแนนต่ำสุด	73.6

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมในการจัดการกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้
2. ด้านความรู้	นักศึกษอธิบายหลักการดูแลวัตถุดิบ เทคนิคการแปรรูป รวมถึงข้อพึงระวังในกระบวนการผลิตได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้ในระดับดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน เคารพและรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและจัดทำสื่อการนำเสนอตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายได้ในระดับดี

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร ปริญญาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601424 ตอนที่ 1 ชื่อกระบวนการวิชา เทคโนโลยีเบเกอรี่

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาค สอบปากเปล่า ปลายภาค	50
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนกลุ่ม และการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน จิตพิสัยการเข้าชั้นเรียน	50

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	84.65
SD	4.11
คะแนนสูงสุด	93.00
คะแนนต่ำสุด	77.96

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	สัมฤทธิ์ผล นศ.สามารถแสดงความรับผิดชอบในการเข้าเรียน การทำงานที่มอบหมายและการสอบ
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูลทางวิชาการด้านอุตสาหกรรมการผลิตเบเกอรี่ ลำดับชั้นของข้าวสาลีและการไม่แป้งสาลี การทดสอบสมบัติของเมล็ดข้าวสาลีและแป้งสาลี ชนิดของเบเกอรี่ เครื่องมือที่เกี่ยวข้องและส่วนผสมที่ใช้ในเบเกอรี่หลักการแปรรูปเบเกอรี่ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเบเกอรี่ การวางผังโรงงานและสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปเบเกอรี่
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย นำเสนอในชั้นเรียนและร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน มีความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มทั้งในลักษณะผู้นำ และผู้ตาม กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียนในลักษณะที่มึความคิดเห็นหลากหลายทั้งขัดแย้ง และสอดคล้องกัน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูลเชิงลึกทางอินเทอร์เน็ตได้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601452 ชื่อกระบวนการวิชา หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนและการสอบกลางภาค	50%
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนและการสอบปลายภาค	50%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	79.6
SD	6.6
คะแนนสูงสุด	91.1
คะแนนต่ำสุด	52.4

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อการควบคุมและการประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
2. ด้านความรู้	นักศึกษอธิบายหลักการตรวจวัดคุณสมบัติทางฟิสิกส์เคมีของอาหาร วิธีการทางสถิติวิเคราะห์ และระบบประกันคุณภาพได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้ในระดับปานกลาง-ดี
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน เคารพและรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้เครื่องมือการทางสถิติวิเคราะห์ได้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601453 ชื่อกระบวนการวิชา ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. รายงานและการนำเสนอ	71%
2. การสอบ	29%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	80.7
SD	3.8
คะแนนสูงสุด	89.1
คะแนนต่ำสุด	71.3

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษาตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อการควบคุมและการประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
2. ด้านความรู้	นักศึกษ้อธิบายหลักการตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติทางฟิสิกส์เคมีของอาหาร วิธีการทางสถิติวิเคราะห์ และระบบประกันคุณภาพได้
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และตอบข้อซักถามได้ในระดับปานกลาง
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน เคารพและรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมชั้น สามารถทำงานเป็นทีม มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายในระดับดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาสามารถใช้เครื่องมือการทางสถิติวิเคราะห์ได้ในระดับปานกลาง

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร ปริญญาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601471 ชื่อกระบวนการวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
1. การสอบกลางภาค สอบย่อย ปลายภาค	60
2. งานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียนกลุ่ม และการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน จิตพิสัยการเข้าชั้นเรียน	10
3. รายงานบทปฏิบัติการ	30

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย	75.20
SD	7.08
คะแนนสูงสุด	91.40
คะแนนต่ำสุด	58.33

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	สัมฤทธิ์ผล นศ.สามารถแสดงความรับผิดชอบในการเข้าเรียน การทำงานที่มอบหมายและการสอบ
2. ด้านความรู้	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจข้อมูลทางวิชาการด้านลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร การสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ การกลั่นกรองแนวคิดผลิตภัณฑ์ การสร้างสูตรผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การประเมินการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารและการวางแผนการนำเสนอผลิตภัณฑ์สู่ตลาด
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้น รวบรวม และประมวลเนื้อหาทางวิชาการเกี่ยวกับโจทย์ที่ได้รับมอบหมาย นำเสนอในชั้นเรียนและร่วมวิพากษ์กับอาจารย์และเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษามีความสัมพันธ์อันดีกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน มีความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มทั้งในลักษณะผู้นำ และผู้ตาม กล้าแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียนในลักษณะที่มึความคิดเห็นหลากหลายทั้งขัดแย้ง และสอดคล้องกัน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สัมฤทธิ์ผล นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูลเชิงลึกทางอินเทอร์เน็ต สามารถคิดวิเคราะห์ข้อมูลทางทางสถิติเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการคำนวณเพื่อหาอายุการเก็บได้ได้

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา

ใบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้กระบวนการวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรภาคการศึกษาที่ 2/2565

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสกระบวนการวิชา 601499 ชื่อกระบวนการวิชา งานวิจัย (RESEARCH EXERCISE)

ชื่อผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา ผศ.ดร.สุวัฒน์ พงษ์ไทย

คำชี้แจง: ขอความอนุเคราะห์อาจารย์ผู้สอนประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ลงในแบบฟอร์มนี้ และให้เจ้าหน้าที่ประสานงานสาขาวิชาแนบ มคอ. 3 (หรือ 4), มคอ. 5 (หรือ 6), curriculum mapping ของกระบวนการวิชานี้ใน มคอ. 2 และใบรายงานคะแนนสอบพร้อมลำดับชั้น เสนออาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. รูปแบบและสัดส่วนการประเมิน (เช่น การสอบ รายงาน การนำเสนอ การบ้าน เป็นต้น)

รูปแบบการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (%)
การนำเสนอ	40%
บทความฉบับสมบูรณ์	30%
ความรับผิดชอบ	20%
การมีส่วนร่วม/การเข้าร่วมอบรม	10%

2. คะแนนสอบโดยรวมของกระบวนการวิชา

คะแนนเฉลี่ย 76.89

SD 4.36

คะแนนสูงสุด 85.34

คะแนนต่ำสุด 70.00

3. ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

มาตรฐานผลการเรียนรู้	ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน
----------------------	-----------------------------

1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	นักศึกษามีคุณธรรมและจริยธรรมในการทำวิจัยและนำเสนอผลงานวิจัย นักศึกษาสามารถจัดการข้อมูลและอภิปรายแนวโน้มผลลัพธ์ของงานวิจัย โดยใช้ข้อมูลทางวิชาการที่น่าเชื่อถือมาสนับสนุนได้อย่างเหมาะสม ประเมินจากคะแนนการติดตามผลงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา และการนำเสนอผลงานวิจัยโดยคณาจารย์
2. ด้านความรู้	นักศึกษาส่วนใหญ่มีองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เพียงพอต่อการทำวิจัย และสามารถบูรณาการร่วมกับองค์ความรู้ทางด้านอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสมในการสร้างสรรค์ผลงานวิจัย/ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ รวมถึงสามารถตอบคำถามที่เกี่ยวข้องกับผลงานวิจัยในระหว่างการนำเสนอได้ค่อนข้างดี ประเมินจากคะแนนการนำเสนอผลงานวิจัย/ตอบคำถามโดยคณาจารย์
3. ด้านทักษะทางปัญญา	นักศึกษามีความสามารถรวบรวม วิเคราะห์ เพื่อสรุปประเด็นไปใช้ในการกำหนด และแก้ไขปัญหาโจทย์วิจัย รวมถึงสามารถอภิปรายผลงานวิจัยและอธิบายผลการทดลองได้ค่อนข้างดี ประเมินจากคะแนนการนำเสนอผลงานวิจัย/ตอบคำถามโดยคณาจารย์ และคะแนนบทความโดยอาจารย์ที่ปรึกษา
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษามีทักษะในการติดต่อสื่อสารและมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อเพื่อนร่วมงาน นักวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง และอาจารย์ที่ปรึกษา นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นที่หลากหลาย ได้อย่างเหมาะสมจากทั้งอาจารย์ และเพื่อนในชั้นเรียน ในระหว่างการถาม-ตอบคำถามวิจัย นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและส่งงานตรงเวลา ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และคะแนนความรับผิดชอบโดยอาจารย์ที่ปรึกษา
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการสื่อสาร และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	นักศึกษาส่วนใหญ่มีทักษะในการวิเคราะห์ตัวเลขที่ได้จากผลการวิจัยได้อย่างเหมาะสม ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น รวบรวม และนำเสนอข้อมูลได้ในระดับดี มีทักษะในการสื่อสารทางวิชาการรวมถึงการเขียนบทความรายงานวิจัยที่ดี ในระหว่างนำเสนอสามารถถ่ายทอดข้อมูลให้กับผู้ฟังได้ดี ประเมินจากคะแนนการนำเสนอผลงานวิจัยโดยคณาจารย์ และคะแนนบทความโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ไม่มี

(ลงนาม)

สุพัฒน์ พงษ์ไทย

ผู้รับผิดชอบกระบวนการวิชา