



แผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน ปีการศึกษา 2566

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

(ตามข้อเสนอแนะและแนวทางการปรับปรุงพัฒนา
จากผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2565)



แผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

1. หลักการและเหตุผลของแผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน

ปัจจุบันด้วยความก้าวหน้าของเทคโนโลยีทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ อย่างรวดเร็ว ระบบการเรียนรู้จึงต้องปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง การศึกษาในชั้นเรียนเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอ ด้วยข้อจำกัดทางด้านบุคลากร อุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ จึงต้องอาศัยการเรียนรู้ผ่านสถานประกอบการในสถานการณ์การทำงานจริง ทำให้นักศึกษาได้มีโอกาสสร้างความเข้าใจและคุ้นเคยกับโลกแห่งความเป็นจริงของการทำงานและการเรียนรู้ เป็นการเสริมสร้างประสบการณ์ตรงจากการทำงาน เหมือนหนึ่งเป็นพนักงานของสถานประกอบการนั้น เพื่อให้ได้มาซึ่งทักษะของงานอาชีพและทักษะด้านการพัฒนาตนเองนอกเหนือไปจากทักษะด้านวิชาการที่เล่าเรียน ซึ่งทักษะที่สถานประกอบการต้องการให้มีในตัวนักศึกษา ได้แก่ การเป็นผู้ที่ไว้วางใจได้ด้านการงาน การพัฒนาตนเอง การจัดการ ความสามารถในการรับรู้ การแก้ปัญหา มนุษยสัมพันธ์ แรงบันดาลใจ แรงจูงใจ ความคิดริเริ่ม ระเบียบวินัย จริยธรรม การสื่อสารข้อมูล การเป็นผู้นำ และเป็นผู้ตามที่ดี เป็นต้น ทักษะเหล่านี้จะเรียนรู้และพัฒนาได้โดยเร็วเมื่อนักศึกษาได้มีโอกาสไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง จึงก่อให้เกิดประโยชน์ร่วมกันระหว่างนักศึกษา อาจารย์ สาขาวิชา คณะ มหาวิทยาลัย และสถานประกอบการ โดยนักศึกษาที่ได้ไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการจะเป็นตัวแทนที่สะท้อนให้เห็นถึงคุณภาพของบัณฑิตและศักยภาพการผลิตบัณฑิตของสาขาวิชา การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงานจึงเป็นกลไกความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสถาบันศึกษากับสถานประกอบการเพื่อการพัฒนาความพร้อมของบัณฑิตในการทำงานสืบต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของแผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน

- 2.1 เพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสเสริมสร้างประสบการณ์ตรงจากการทำงาน
- 2.2 เพื่อให้นักศึกษาเกิดทักษะของงานอาชีพและทักษะด้านการพัฒนาตนเองในการทำงานจริง
- 2.3 เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถานประกอบการ

3. รูปแบบการจัดแผนการเรียนของหลักสูตร

3.1 สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ชั้นปี	ภาคการศึกษาที่ 1	ภาคการศึกษาที่ 2	ภาคการศึกษาที่ 3 (ภาคฤดูร้อน)
ชั้นปีที่ 1	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา	-
ชั้นปีที่ 2	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา	-
ชั้นปีที่ 3	วิชาเฉพาะสาขา+โครงการ	วิชาเฉพาะสาขา+โครงการ	-
ชั้นปีที่ 4	วิชาพื้นฐานสาขา+วิชาเลือกเสรี+เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	-

3.2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ชั้นปี	ภาคการศึกษาที่ 1	ภาคการศึกษาที่ 2	ภาคการศึกษาที่ 3 (ภาคฤดูร้อน)
ชั้นปีที่ 1	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา	-
ชั้นปีที่ 2	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา+เรียนรู้ทักษะปฏิบัติฯ 1*	*เรียนรู้ทักษะปฏิบัติฯ 1 ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาที่ 2 แต่ออกปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ ในช่วงภาคฤดูร้อน เป็นเวลา 1.5-2 เดือน
ชั้นปีที่ 3	วิชาศึกษาทั่วไป+วิชาเฉพาะสาขา	วิชาเฉพาะสาขา+โครงการ+เรียนรู้ทักษะปฏิบัติฯ 2**/ การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	**เรียนรู้ทักษะปฏิบัติฯ 2 ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาที่ 2 แต่ออกปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ ในช่วงภาคฤดูร้อน เป็นเวลา 1.5-2 เดือน
ชั้นปีที่ 4	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	-	-

4. กลุ่มเป้าหมาย

4.1 สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 10 คน

4.2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 14 คน

5. แผนที่การกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้รายวิชา (Curriculum Mapping)

5.1 สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

รหัสวิชา	รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ					6. ทักษะการปฏิบัติงาน				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน																															
7003506	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	○	●	○		○		●	○	○		●	●	○					○	●	○	●		●	○	●	●		●		○
7004506	สหกิจศึกษาด้านการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●

หมายเหตุ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

5.2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

รหัสวิชา	รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)														
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12	PLO13	PLO14	PLO15
		R/U	R/U	R/U	U	U	U	Ap	Ap	Ap	Ap	Ap	An	An	An/E/C	An/E/C
รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน																
5102701	เรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1	●	●	●	●	●		●	●		●					
5103701	การจัดการธุรกิจอาหารอย่างยั่งยืน								●			●		●	●	●
5103702	เรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 2	●				●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
5104701	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	●					●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
7293701	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	●				●		●	●	●	●	●	●	●		
7294701	สหกิจศึกษาด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	●					●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมายเหตุ : 1. สัญลักษณ์ “●” หมายถึง มีการจัดการเรียนการสอนและประเมินผลว่าผู้เรียนบรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนด

2. ความหมายของสัญลักษณ์ในตารางช่องผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

“R” หมายถึง Remembering

“U” หมายถึง Understanding

“Ap” หมายถึง Applying

“An” หมายถึง Analyzing

“E” หมายถึง Evaluating

“C” หมายถึง Creating

“S” หมายถึง Psychomotor Domain (Skills)

“At” หมายถึง Affective Domain (Attitude)

6. การพัฒนาผลการเรียนรู้

6.1 สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม		
<p>(1) เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบคุณธรรม จริยธรรม เสียสละและซื่อสัตย์สุจริต</p> <p>(2) มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม</p> <p>(3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับ ความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์</p> <p>(4) สามารถวิเคราะห์และประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กร สังคม และสิ่งแวดล้อม</p> <p>(5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพ รวมถึงเข้าใจบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละสาขาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน</p>	<p>(1) กำหนดข้อตกลงร่วมกันเพื่อปลูกฝังระเบียบวินัย การตรงต่อเวลา และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย</p> <p>(2) จัดกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษามีความเข้าใจในศิลปวัฒนธรรมไทย</p> <p>(3) จัดกิจกรรมเพื่อฝึกภาวะความเป็นผู้นำและฝึกรับผิดชอบในการทำงานร่วมกันเป็นทีม</p> <p>(4) มอบหมายงานโดยการให้นักศึกษามีการเลือกใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสมในการแก้ปัญหาและสามารถวิเคราะห์ผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยี</p> <p>(5) อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับนักศึกษา รวมถึงมีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา มีการส่งเสริมให้กำลังใจนักศึกษาที่มีคุณธรรมจริยธรรมมีความ เสียสละ และทำประโยชน์ต่อสังคม</p>	<p>(1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด การมีระเบียบวินัย และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย</p> <p>(2) ประเมินจากการมีภาวะความเป็นผู้นำและการเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกคณะ โดยพร้อมเพรียงกันของนักศึกษา</p> <p>(3) ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบและการคัดลอกงานผู้อื่น</p> <p>(4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม</p> <p>(5) ประเมินจากความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในผลกระทบที่เกิดจากการใช้เทคโนโลยี</p>
2) ความรู้		
<p>(1) มีความรู้และเข้าใจทางคณิตศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี พื้นฐานการบริหารจัดการและเศรษฐศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้กับงานทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง และการสร้างนวัตกรรมทางเทคโนโลยี</p> <p>(2) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญ ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ ในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี</p>	<p>(1) มีการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผู้เรียนสามารถแสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมได้อย่างเต็มที่</p> <p>(2) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย การอภิปรายการฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>(3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน</p> <p>(4) จัดกิจกรรมสัมมนาทางวิชาการเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากภายในและภายนอก</p>	<p>(1) การทดสอบย่อย</p> <p>(2) การสอบกลางภาคและปลายภาค</p> <p>(3) ประเมินจากการจัดทำรายงาน ผลงาน ในชั้นเรียน</p> <p>(4) ประเมินผลการปฏิบัติงาน ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการปฏิบัติสหกิจศึกษา</p>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<p>(3) มีความรู้ในวิธีการและการใช้เครื่องมือด้านเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมในการทำงาน</p> <p>(4) สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น</p> <p>(5) สามารถใช้ความรู้และทักษะในสาขาวิชาของตนในการประยุกต์แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานจริงได้</p>	<p>(5) จัดให้มีรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษาในสถานประกอบการเพื่อให้นักศึกษาเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพ</p>	
3) ด้านทักษะทางปัญญา		
<p>(1) มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี</p> <p>(2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการทางด้านเทคโนโลยี</p> <p>(3) สามารถคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>(4) มีจินตนาการและความยืดหยุ่นในการปรับใช้องค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการพัฒนานวัตกรรมหรือต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์</p> <p>(5) สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ ๆ</p>	<p>(1) มีการอภิปรายในชั้นเรียนในประเด็นที่น่าสนใจเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>(2) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่าง ๆ</p> <p>(3) จัดให้มีการเรียนรู้รายวิชาโครงการพิเศษและสัมมนาเพื่อให้นักศึกษามีทักษะการคิดวิเคราะห์และสืบค้นข้อมูล</p>	<p>(1) แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>(2) แบบฝึกหัดท้ายบทเรียน</p> <p>(3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เช่น ผลงานของโครงการพิเศษ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการสัมมนา เป็นต้น</p> <p>(4) ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา</p>
4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		
<p>(1) สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย สามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม</p> <p>(2) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม รวมทั้งให้ความ</p>	<p>(1) จัดรูปแบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็น</p> <p>(2) เน้นการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกันและมีภาวะผู้นำ</p> <p>(3) ให้การส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก</p>	<p>(1) สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออกในบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามขณะทำกิจกรรมร่วมกัน</p> <p>(2) ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม</p> <p>(3) ประเมินจากความครบถ้วนสมบูรณ์ของเนื้อหาในงานที่ได้รับมอบหมาย</p>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<p>ช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ</p> <p>(3) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทางด้านเทคโนโลยีทั้งของตนเองและสอดคล้องกับทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p> <p>(4) รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ และมีความรักองค์กร</p> <p>(5) มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยในการทำงานด้านเทคโนโลยีและการรักษาสภาพแวดล้อมพลังงาน</p>	<p>(4) ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานและให้แนวทางในการปรับตัวที่ดี</p>	<p>(4) ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย</p>
5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
<p>(1) มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้เป็นอย่างดี</p> <p>(2) มีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่างสร้างสรรค์</p> <p>(3) สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ</p> <p>(4) มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูลทั้งทางวาจาและลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมาย การเลือกใช้สื่อในการนำเสนอที่เหมาะสม</p> <p>(5) สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณและเครื่องมือทางเทคโนโลยี เพื่อประกอบวิชาชีพสาขาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้</p>	<p>(1) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง</p> <p>(2) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>(3) เน้นการเรียนการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญและเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็นอย่างเท่าเทียมกันทั้งในรูปแบบการแสดงความความคิดเห็นส่วนตัว และการสรุปมติความเห็นของกลุ่ม</p> <p>(4) จัดกิจกรรมสัมมนาเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือความรู้ด้านเทคโนโลยี</p>	<p>(1) ประเมินจากความสามารถนำเครื่องมือที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม และตรงตามความต้องการ</p> <p>(2) ประเมินจากความสามารถในการเสนอแนวทางการแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล</p> <p>(3) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงานและการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
6) ด้านทักษะการปฏิบัติงาน		
<p>(1) มีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย</p> <p>(2) มีทักษะในการบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง</p> <p>(3) สามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน</p> <p>(4) มีทักษะปฏิบัติและความสามารถในการทำงานรูปแบบโครงการ (project oriented)</p> <p>(5) สามารถปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ</p>	<p>(1) ฝึกปฏิบัติทั้งรายกลุ่มและรายบุคคลเพื่อให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย</p> <p>(2) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง</p> <p>(3) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ</p> <p>(4) เน้นการเรียนการสอนในรูปแบบโครงการ</p> <p>(5) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติในสถานประกอบการจริง</p>	<p>(1) ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย</p> <p>(2) ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ในการปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมาย พร้อมทั้งสามารถอธิบาย วิเคราะห์ปัญหาที่เกิด วิธีการแก้ปัญหาอย่างถูกต้องและเหมาะสม และสามารถแนะนำแนวทางในการป้องกันปัญหาต่อไปได้</p> <p>(3) ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ของการดำเนินการโครงการ</p> <p>(4) สังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักศึกษา</p> <p>(5) ประเมินจากการสอบปฏิบัติ</p> <p>(6) ประเมินจากผลการรายงานการปฏิบัติการ</p> <p>(7) ผลการนำเสนอโครงการและเล่มรายงาน</p> <p>(8) ประเมินผลจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศ</p>

6.2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม		
PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ	<ol style="list-style-type: none"> (1) กำหนดข้อตกลงร่วมกันเพื่อปลูกฝังระเบียบวินัย การตรงต่อเวลา และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย (2) อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับนักศึกษา สร้างการรับรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความตระหนักในความสำคัญของความซื่อสัตย์ มีวินัย เสียสละ มีความรับผิดชอบ และมีจิตสาธารณะ (3) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก เพื่อปลูกฝังความมีวินัย ความรับผิดชอบ และมีจิตสาธารณะ (4) ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานและให้แนวทางในการปรับตัวที่ดี เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีความรักในองค์กร และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ 	<ol style="list-style-type: none"> (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงานที่ได้มอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนด การมีระเบียบวินัย และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย (2) ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบและการคัดลอกงานผู้อื่น (3) ประเมินจากความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม (4) ประเมินจากความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในผลกระทบที่เกิดจากการใช้เทคโนโลยี (5) ประเมินจากความรับผิดชอบต่อความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม และการไปปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ
PLO4 สามารถอธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> (1) สร้างการรับรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียนตระหนักในความสำคัญของคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งสอดแทรกความรู้และกิจกรรมเพื่อพัฒนาจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อในฐานะผู้ประกอบการวิชาชีพ (2) มีการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผู้เรียนสามารถแสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมได้อย่างเต็มที่ (3) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย การอภิปราย และการฝึกปฏิบัติจริง (4) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการประกอบธุรกิจอาหาร ให้นักศึกษาได้ศึกษาและฝึกอภิปรายในชั้นเรียน (5) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่าง ๆ (6) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก 	<ol style="list-style-type: none"> (1) ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบและการคัดลอกงานผู้อื่น (2) การทดสอบย่อย (3) การสอบกลางภาคและปลายภาค (4) ประเมินจากการสอบปฏิบัติ (5) ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย (6) ประเมินจากผลการรายงานการปฏิบัติการ (7) ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย (8) ประเมินจากความรับผิดชอบต่อความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	(7) ฝึกปฏิบัติทั้งรายกลุ่มและรายบุคคลเพื่อให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย (8) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง (9) สหิทธิการปฏิบัติกรโดยผู้เชี่ยวชาญ	
2. ด้านความรู้		
PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิต และธุรกิจอาหาร	(1) จัดกรเรียนกรสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ด้วยรูปแบบกิจกรรมกรเรียนรู้อที่หลกทหลย เช่น กรใช้กรณีศึกษา อภิปรยกรลุ่มย่อย และกรนนำเสนอนหน้าชั้นเรียน รวมถึงเปิดโอกสให้แสดงกรคิดเห็นอย่งเท่ำเทียมกันทั้งในรูปแบบกรแสดงกรคิดเห็นส่วนตั้ และกรสรูปรูมตีกรเห็นของกรลุ่ม (2) มีรูปแบบกรเรียนกรสอนที่หลกทหลยทั้งกรบรรยาย กรอภิปรย และกรฝึกปฏิบัติจริง (3) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทงด้านเทคโนโลยีสรสนเทศในรยวิชาที่เกี่ยวข้อง (4) จัดกิจกรรมสัมพันธ์เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือความรู้ด้านเทคโนโลยี (5) ฝึกปฏิบัติทั้งรายกรลุ่มและรายบุคคลเพื่อให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย (6) จัดฝึกประสบการณ์กรเรียนรู้อในภาคปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ กรวางแผน กรบริหารความเสี่ยง รวมทั้งกรปรับปรุงพัฒนาระบบกรทงกรอย่างต่อเนื่อง	(1) กรทดสอบย่อย (2) กรสอบกลางภาคและปลยภาค (3) ประเมินจกกรจัดทำรยกรน ผลกรน ในชั้นเรียน (4) ประเมินจกกรนนำเสนองผลงานที่ได้จกกรศึกษาค้นคว่ำ เช่น ผลงานของกรโครงการพิเศษ กรพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และกรสัมพันธ์ เป็นต้น (5) ประเมินจกกรสมรถนนำเครื่องมือที่มีอยู่มำประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม และตรงตมกรต้องกร (6) ประเมินจกกรสมรถนในการเสนองแนวทงกรแก้ไขปัญหาได้ อย่งถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล (7) ประเมินทักษะในการนนำเสนองผลงานและกรแสดงกรคิดเห็นในประเด็นทงเทคโนโลยีสรสนเทศได้อย่างเหมาะสม (8) ประเมินจกกรทักษะกรใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานที่เกี่ยวข้อง อย่งปลอดภัย (9) ประเมินจกกรสอบปฏิบัติ (10) ประเมินจกกรผลกรรยกรนกรปฏิบัติกร
PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้	(1) จัดกรเรียนกรสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ด้วยรูปแบบกิจกรรมกรเรียนรู้อที่หลกทหลย เช่น กรใช้กรณีศึกษา อภิปรยกรลุ่มย่อย และกรนนำเสนอนหน้าชั้นเรียน รวมถึงเปิดโอกสให้แสดงกรคิดเห็นอย่ง	(1) กรทดสอบย่อย (2) กรสอบกลางภาคและปลยภาค (3) ประเมินจกกรจัดทำรยกรน และกรนนำเสนอนหน้าชั้นเรียน (4) ประเมินผลจกกรปฏิบัติในรยวิชาที่มีกรฝึกปฏิบัติ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	<p>เท่าเทียมกันทั้งในรูปแบบการแสดงความคิดเห็นส่วนตัว และการสรุป มติความเห็นของกลุ่ม</p> <p>(2) ฝึกปฏิบัติทั้งรายกลุ่มและรายบุคคลเพื่อให้นักศึกษามีทักษะ ปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อ ประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย</p> <p>(3) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการประกอบ ธุรกิจอาหาร ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด</p> <p>(4) จัดวิทยากรบรรยายและถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารเพื่อให้นักศึกษามีความรู้และประสบการณ์ด้านธุรกิจ อาหาร</p> <p>(5) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษามีการฝึก ประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติทั้งภายในมหาวิทยาลัย และ ร่วมกับสถานประกอบการ</p>	
<p>PLO4 สามารถอธิบายหลักการผลิตอาหารที่มี คุณภาพและมีความปลอดภัยตาม จรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจน เลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปร รูปอาหาร</p>	<p>(1) สร้างการรับรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียนตระหนักในความสำคัญของ คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งสอดแทรกความรู้และ กิจกรรมเพื่อพัฒนาจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ และมีความ รับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบการวิชาชีพ</p> <p>(2) มีการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผู้เรียนสามารถแสดง ความคิดเห็นและมีส่วนร่วมได้อย่างเต็มที่</p> <p>(3) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย การอภิปราย และการฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>(4) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการประกอบ ธุรกิจอาหาร ให้นักศึกษาได้ศึกษาและฝึกอภิปรายในชั้นเรียน</p> <p>(5) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาใน ประเด็นต่าง ๆ</p> <p>(6) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและ ภายนอก</p>	<p>(1) ประเมินจากความซื่อสัตย์ในการสอบและการคัดลอกงานผู้อื่น</p> <p>(2) การทดสอบย่อย</p> <p>(3) การสอบกลางภาคและปลายภาค</p> <p>(4) ประเมินจากการสอบปฏิบัติ</p> <p>(5) ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย</p> <p>(6) ประเมินจากผลการรายงานการปฏิบัติการ</p> <p>(7) ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่าง ปลอดภัย</p> <p>(8) ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การ นำเสนอผลงานกลุ่ม</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	<p>(7) ฝึกปฏิบัติทั้งรายกลุ่มและรายบุคคลเพื่อให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย</p> <p>(8) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง</p> <p>(9) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ</p>	
<p>PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่</p>	<p>(1) จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ด้วยรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น การใช้กรณีศึกษา อภิปรายกลุ่มย่อย และการนำเสนอหน้าชั้นเรียน รวมถึงเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็นอย่างเท่าเทียมกันทั้งในรูปแบบการแสดงความคิดเห็นส่วนตัว และการสรุปมติความเห็นของกลุ่ม</p> <p>(2) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย การอภิปราย การฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>(3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียน โดยจัดให้มีการเรียนรายวิชาการเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในสถานประกอบการเพื่อให้นักศึกษาเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพ</p> <p>(4) ให้การส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก เช่น การศึกษาดูงาน</p> <p>(5) ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานและให้แนวทางในการปรับตัวที่ดี</p> <p>(6) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง</p> <p>(7) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p>	<p>(1) การทดสอบย่อย</p> <p>(2) การสอบกลางภาคและปลายภาค</p> <p>(3) ประเมินผลการปฏิบัติงาน ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการปฏิบัติสหกิจศึกษา</p> <p>(4) ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย และรายงานการปฏิบัติการ</p> <p>(5) ประเมินจากความสามารถนำเครื่องมือที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม และตรงตามความต้องการ</p> <p>(6) ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย</p> <p>(7) ประเมินจากการสอบปฏิบัติ</p> <p>(8) ประเมินจากผลการรายงานการปฏิบัติการ</p> <p>(9) ประเมินผลจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศ</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
3. ด้านทักษะทางปัญญา		
PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้	<ol style="list-style-type: none"> (1) มอบหมายงานโดยการให้นักศึกษามีการเลือกใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสมในการแก้ปัญหาและสามารถวิเคราะห์ผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยี (2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน เช่น กรณีศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน (3) จัดกิจกรรมสัมมนาทางวิชาการเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบและอาหารท้องถิ่น เช่น การบรรยายโดยวิทยากร เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (4) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่างๆ ด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) (5) เน้นการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกันและมีภาวะผู้นำ (6) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก เช่น การบรรยายโดยวิทยากร การศึกษาดูงาน การลงพื้นที่เพื่อหาโจทย์ชุมชน (7) ประเมินจากความสามารถในการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล 	<ol style="list-style-type: none"> (1) ประเมินจากการจัดทำรายงาน ผลงาน ในชั้นเรียน (2) ประเมินผลการปฏิบัติงาน (3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า (4) ประเมินจากความสามารถในการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล (5) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงานและการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมผลการนำเสนอโครงการและเล่มรายงาน
PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม	<ol style="list-style-type: none"> (1) กำหนดข้อตกลงร่วมกันเพื่อปลูกฝังระเบียบวินัย การตรงต่อเวลา และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย/องค์กร และจัดกิจกรรมเพื่อฝึกภาวะความเป็นผู้นำและฝึกการรับผิดชอบในการทำงานร่วมกันเป็นทีม (2) มอบหมายงานโดยการให้นักศึกษามีการเลือกใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสมในการแก้ปัญหาและสามารถวิเคราะห์ผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยี (3) อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับนักศึกษา รวมถึงมีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา มีการส่งเสริมให้ 	<ol style="list-style-type: none"> (1) ประเมินจากการจัดทำรายงาน ผลงาน ในระหว่างการฝึกประสบการณ์ (2) ประเมินผลการปฏิบัติงาน ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการปฏิบัติสหกิจศึกษา (3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เช่น รายงานงานวิจัยหรือการสัมมนา เป็นต้น (4) ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา (5) ประเมินจากความสามารถในการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	<p>กำลังใจนักศึกษาที่มีคุณธรรมจริยธรรมมีความ เสียสละ และทำประโยชน์ต่อสังคม</p> <p>(4) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน</p> <p>(5) จัดให้มีรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษาในสถานประกอบการเพื่อให้นักศึกษาเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพ</p> <p>(6) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่างๆ</p> <p>(7) จัดให้มีการเรียนรู้รายวิชาโครงการและสัมมนา เพื่อให้นักศึกษามีทักษะการคิดวิเคราะห์และสืบค้นข้อมูล</p> <p>(8) เน้นการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ระหว่างกันและมีภาวะผู้นำ</p> <p>(9) ให้การส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก เช่น การศึกษาดูงาน การฝึกประสบการณ์กับสถานประกอบการ</p> <p>(10) ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานและให้แนวทางในการปรับตัวที่ดี</p>	<p>(6) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงานและการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมผลการนำเสนอโครงการและเล่มรายงาน</p> <p>(7) ประเมินผลจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศน์</p>
<p>PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้</p>	<p>(1) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน</p> <p>(2) จัดกิจกรรมสัมมนาทางวิชาการเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากภายในและภายนอก</p> <p>(3) จัดให้มีรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษาในสถานประกอบการเพื่อให้นักศึกษาเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพ</p> <p>(4) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่างๆ</p> <p>(5) จัดให้มีการเรียนรู้รายวิชาโครงการและสัมมนา เพื่อให้นักศึกษามีทักษะการคิดวิเคราะห์และสืบค้นข้อมูล</p> <p>(6) จัดกิจกรรมสัมมนาเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือความรู้ด้านเทคโนโลยี</p>	<p>(1) ประเมินจากการจัดทำรายงาน ผลงาน ในชั้นเรียน</p> <p>(2) ประเมินผลการปฏิบัติงาน ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการปฏิบัติสหกิจศึกษา</p> <p>(3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เช่น รายงานงานวิจัยหรือการสัมมนา เป็นต้น</p> <p>(4) ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา</p> <p>(5) ประเมินจากความสามารถในการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล</p> <p>(6) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงานและการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมผลการนำเสนอโครงการและเล่มรายงาน</p> <p>(7) ประเมินผลจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศน์</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	(7) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง	
PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม	<p>(1) สอนสอดแทรกเนื้อหา ข่าวสาร และกิจกรรมที่เกี่ยวกับจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อในฐานะผู้ประกอบการวิชาชีพ</p> <p>(2) จัดการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ เช่น กรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง การอภิปราย นำเสนอ</p> <p>(3) สอนโดยให้ความรู้ในภาพรวมก่อนเข้าสู่บทเรียน การอธิบายระหว่างเรียน และการสรุปความรู้หลังเรียน</p> <p>(4) สอนโดยเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม เชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่ง และเชื่อมโยงทฤษฎีสู่การปฏิบัติการ</p> <p>(5) สอนด้วยวิธีการผสมผสาน ได้แก่ การบรรยายประกอบสื่อเทคโนโลยี และเอกสารประกอบการสอน การฝึกปฏิบัติ การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>(6) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน</p> <p>(7) การอภิปราย การนำเสนอ เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>(8) มอบหมายงานสืบค้นข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา</p> <p>(9) มอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>(10) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่างๆ</p> <p>(11) สอนให้รู้จักการอธิบายอย่างมีเหตุมีผลและมีการอ้างอิงเพื่อให้ผู้อื่นเข้าใจได้</p> <p>(12) สอนแบบกลุ่มร่วมมือ เน้นการทำงานเป็นกลุ่ม</p> <p>(13) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกจัดรูปแบบ</p> <p>(14) การเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็น</p>	<p>(1) การสังเกตพฤติกรรมและการแสดงความคิดเห็น</p> <p>(2) การให้คะแนนโดยผู้ร่วมงาน</p> <p>(3) การสอบย่อย สอบกลางภาคและสอบปลายภาค</p> <p>(4) คุณภาพของรายงาน การนำเสนอ และผลงาน</p> <p>(5) การตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็น</p> <p>(6) แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน</p> <p>(7) การนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เช่น ผลงานของโครงการพิเศษ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการสัมมนา เป็นต้น</p> <p>(8) ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา</p> <p>(9) ประเมินจากการนำเสนอ การแก้ปัญหา การตอบคำถาม และการอภิปรายแสดงความคิดเห็น รวมทั้งความสามารถในการอธิบายให้ผู้อื่นเข้าใจได้</p> <p>(10) สังเกตจากพฤติกรรม</p> <p>(11) ประเมินจากการสื่อสารด้วยภาษาพูดขณะเรียน การนำเสนอและการร่วมกิจกรรม</p> <p>(12) ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม</p> <p>(13) ประเมินจากความครบถ้วนสมบูรณ์ของเนื้อหาในงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>(14) ประเมินจากการนำเสนอ และการตอบคำถาม</p> <p>(15) ประเมินจากความสามารถในการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล</p> <p>(16) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงานและการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p> <p>(17) ประเมินจากความสามารถนำเครื่องมือที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม และตรงตามความต้องการ</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	(15) การมอบหมายงาน (16) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง (17) จัดกิจกรรมสัมมนาเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือความรู้ด้านเทคโนโลยี (18) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง	
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		
PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้	(1) จัดกิจกรรมเพื่อฝึกภาวะความเป็นผู้นำและฝึกการรับผิดชอบในการทำงานร่วมกันเป็นทีม (2) จัดรูปแบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็น (3) เน้นการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกันและมีภาวะผู้นำ (5) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก เพื่อปลูกฝังทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น (6) ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานและให้แนวทางในการปรับตัวที่ดี (7) เน้นการเรียนการสอนในรูปแบบโครงงาน เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีความกระตือรือร้น และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	(1) ประเมินจากการมีภาวะความเป็นผู้นำและการเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกคณะ โดยพร้อมเพรียงกันของนักศึกษา (2) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม (3) สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออกในบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามขณะทำกิจกรรมร่วมกัน (4) ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม (5) ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ในการปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมาย พร้อมทั้งสามารถอธิบาย วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น วิธีการแก้ปัญหาอย่างถูกต้องและเหมาะสม และสามารถแนะนำแนวทางในการป้องกันปัญหาต่อไปได้ (6) ผลการนำเสนอโครงงานและเล่มรายงาน
5. ทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ	(1) อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับนักศึกษา รวมถึงมีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา มีการส่งเสริมให้กำลังนักศึกษาที่มีคุณธรรมจริยธรรมมีความเสียสละ และทำประโยชน์ต่อสังคม (2) ประเมินจากความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในผลกระทบที่เกิดจากการใช้เทคโนโลยี	(1) การทดสอบย่อย (2) การสอบกลางภาคและปลายภาค (3) ประเมินจากการจัดทำรายงาน ผลงาน ในชั้นเรียน รายงานการปฏิบัติการ (4) ประเมินจากการนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เช่น รายงานงานวิจัยหรือการสัมมนา เป็นต้น (5) ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	<ul style="list-style-type: none"> (3) มีการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผู้เรียนสามารถแสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมได้อย่างเต็มที่ (4) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย การอภิปรายการฝึกปฏิบัติจริง (5) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน (6) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่างๆ (7) จัดให้มีการเรียนรู้รายวิชาโครงการและสัมมนา เพื่อให้ให้นักศึกษามีทักษะการคิดวิเคราะห์และสืบค้นข้อมูล (8) จัดรูปแบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็น (9) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง (10) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง (11) ฝึกปฏิบัติทั้งรายกลุ่มและรายบุคคลเพื่อให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย (12) เน้นการเรียนการสอนในรูปแบบโครงการ (13) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติในสถานประกอบการจริง 	<ul style="list-style-type: none"> (6) ประเมินจากการสอบปฏิบัติ ความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในผลกระทบที่เกิดจากการใช้เทคโนโลยี (7) ผลการนำเสนอโครงการและเล่มรายงาน (8) ประเมินผลจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศ
<p>PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น</p>	<ul style="list-style-type: none"> (1) จัดรูปแบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็น (2) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก (3) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 	<ul style="list-style-type: none"> (1) ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย (2) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงานและการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม (3) ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ในการปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมาย พร้อมทั้งสามารถอธิบาย วิเคราะห์ปัญหาที่เกิด วิธีการแก้ปัญหาอย่างถูกต้องและเหมาะสม และสามารถแนะนำแนวทางในการป้องกันปัญหาต่อไปได้ (4) สังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	(4) เน้นการเรียนการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญและเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็นอย่างเท่าเทียมกันทั้งในรูปแบบการแสดงความคิดเห็นส่วนตัว และการสรุปมติความเห็นของกลุ่ม (5) เน้นการเรียนการสอนในรูปแบบโครงงาน (6) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติในสถานประกอบการจริง	(5) ผลการนำเสนอโครงงานและเล่มรายงาน
6. ด้านทักษะการปฏิบัติงาน		
PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้	(1) สอนสอดแทรกเนื้อหา ข่าวสาร และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณทางวิชาการ/วิชาชีพ และความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบการวิชาชีพ (2) สอนโดยใช้กรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง การอภิปราย นำเสนอ (3) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย การอภิปรายการฝึกปฏิบัติจริง (4) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียน นอกชั้นเรียน และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (5) มอบหมายงานสืบค้นข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา (6) มอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง (7) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่างๆ (8) มีการอภิปรายในประเด็นที่น่าสนใจ เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น (9) สอนให้รู้จักการอธิบายอย่างมีเหตุมีผลและมีการอ้างอิงเพื่อให้ผู้อื่นเข้าใจได้ การถามตอบ (10) จัดรูปแบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็น (11) เน้นการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกันและมีภาวะผู้นำ (12) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก (13) ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานและให้แนวทางในการปรับตัวที่ดี	(1) การสังเกตพฤติกรรมและการแสดงความคิดเห็น (2) การให้คะแนนโดยผู้ร่วมงาน (3) การสอบย่อย สอบกลางภาคและสอบปลายภาค (4) คุณภาพของรายงาน การนำเสนอ และผลงาน รายงานการปฏิบัติการ (5) ประเมินผลจากการปฏิบัติงาน (6) แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน (7) การนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เช่น ผลงานของโครงการพิเศษ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการสัมมนา เป็นต้น (8) ประเมินจากการนำเสนอ การแก้ปัญหา การตอบคำถาม และการอภิปรายแสดงความคิดเห็น รวมทั้งความสามารถในการอธิบายให้ผู้อื่นเข้าใจได้ (9) ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม (10) ประเมินจากความสามารถในการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล (11) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงานและการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม (12) ประเมินจากความสามารถนำเครื่องมือที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม และตรงตามความต้องการ (13) ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างปลอดภัย

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	(14) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง (15) จัดกิจกรรมสัมมนาเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือความรู้ด้านเทคโนโลยี (16) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง (17) ฝึกปฏิบัติทั้งรายกลุ่มและรายบุคคลเพื่อให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย (18) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ (19) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงาน (20) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติในสถานประกอบการจริง	(14) ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ในการปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมาย พร้อมทั้งสามารถอธิบาย วิเคราะห์ปัญหาที่เกิด วิธีการแก้ปัญหาอย่างถูกต้องและเหมาะสม และสามารถแนะนำแนวทางในการป้องกันปัญหาต่อไปได้ (15) ประเมินจากการสอบปฏิบัติ (16) ประเมินผลจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศ
PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง	(1) มีการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผู้เรียนสามารถแสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมได้อย่างเต็มที่ (2) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย การอภิปราย การฝึกปฏิบัติจริง (3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน (4) ให้ลงมือปฏิบัติจริงโดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่างๆ (5) จัดให้มีการเรียนรู้รายวิชาโครงการและสัมมนา เพื่อให้นักศึกษามีทักษะการคิดวิเคราะห์และสืบค้นข้อมูล (6) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้าเรียนรู้วิธีการแสวงหาความรู้และการสรุปองค์ความรู้ด้วยตนเอง (7) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์ จำลอง	(1) ประเมินจากความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานรวมถึงความเข้าใจในผลกระทบที่เกิดจากการใช้เทคโนโลยี (2) ประเมินจากการจัดทำรายงาน ผลงาน ในชั้นเรียน (3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เช่น รายงานงานวิจัยหรือการสัมมนา เป็นต้น ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา (4) ประเมินจากความครบถ้วนสมบูรณ์ของเนื้อหาในงานที่ได้รับมอบหมาย (5) ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย (6) ประเมินจากการสอบปฏิบัติ (7) ผลการนำเสนอโครงการและเล่มรายงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	(8) ฝึกปฏิบัติทั้งรายกลุ่มและรายบุคคลเพื่อให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย (9) เน้นการเรียนการสอนในรูปแบบโครงงานส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ที่ทำให้ผู้เรียนได้ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking)	
PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้	(1) จัดกิจกรรมเพื่อฝึกภาวะความเป็นผู้นำและฝึกการรับผิดชอบในการทำงานร่วมกันเป็นทีม มีความกระตือรือร้นในการติดตามและสืบค้นข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง (2) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลายทั้งการบรรยาย การอภิปรายการฝึกปฏิบัติจริง (3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียน นอกชั้นเรียน และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (4) จัดรูปแบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็น มอบหมายงานในการสืบค้นข้อมูลมานำเสนอและ อภิปรายแสดงความคิดเห็น (5) เน้นการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ระหว่างกันและมีภาวะผู้นำ (6) ส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก (7) ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานและให้แนวทางในการปรับตัวที่ดี (8) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง (9) จัดกิจกรรมสัมมนาเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือความรู้ด้านเทคโนโลยี (10) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง	(1) การสอบย่อย สอบกลางภาคและสอบปลายภาค (2) คุณภาพของรายงาน การนำเสนอ และผลงาน (3) การตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็น (4) ประเมินผลจากการปฏิบัติงาน (5) แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน (6) การนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า (7) ประเมินจากการนำเสนอ การแก้ปัญหา การตอบคำถาม และการอภิปรายแสดงความคิดเห็น รวมทั้งความสามารถในการอธิบายให้ผู้อื่นเข้าใจได้ (8) สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออกในบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามขณะทำกิจกรรมร่วมกัน (9) ประเมินจากการสื่อสารด้วยภาษาพูดขณะเรียน การนำเสนอและการร่วมกิจกรรม (10) ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม (11) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงานและการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม (12) ประเมินจากความสามารถนำเครื่องมือที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม และตรงตามความต้องการ (13) ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ในการปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมาย พร้อมทั้งสามารถอธิบาย วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น วิธีการแก้ปัญหาอย่างถูกต้องและเหมาะสม และสามารถแนะนำแนวทางในการป้องกันปัญหาต่อไปได้ (14) สังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักศึกษา (15) ประเมินผลจากสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	(11) ฝึกปฏิบัติและจัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ การวางแผน การบริหารความเสี่ยง และการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงาน (12) ให้นักศึกษาปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง	

7. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงานเมื่อสิ้นปีการศึกษา

7.1 สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
1	-
2	-
3	-
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม 2. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับ ความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 3. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพ รวมถึงเข้าใจบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละสาขาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน 4. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ ในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี 5. มีความรู้ในวิธีการและการใช้เครื่องมือด้านเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมในการทำงาน 6. สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น 7. สามารถใช้ความรู้และทักษะในสาขาวิชาของตนในการประยุกต์แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานจริงได้ 8. มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี 9. สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการทางด้านเทคโนโลยี 10. สามารถคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 11. สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ ๆ 12. สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม รวมทั้งให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ 13. สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทางด้านเทคโนโลยีทั้งของตนเองและสอดคล้องกับทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง 14. รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ และมีความรักองค์กร 15. มีจิตสำนึกความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงานด้านเทคโนโลยีและการรักษาสภาพแวดล้อมพลังงาน 16. มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้เป็นอย่างดี 17. มีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่างสร้างสรรค์ 18. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ 19. มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูลทั้งทางวาจาและลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมาย การเลือกใช้สื่อในการนำเสนอที่เหมาะสม 20. สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณและเครื่องมือทางเทคโนโลยี เพื่อประกอบวิชาชีพสาขาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้ 21. มีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย 22. สามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน 23. มีทักษะปฏิบัติและความสามารถในการทำงานรูปแบบโครงการ (project oriented) 24. สามารถปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ

7.2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
1	-
2	<p>PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>PLO2 มีความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการจัดการด้านการผลิตและธุรกิจอาหาร</p> <p>PLO3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้</p> <p>PLO4 อธิบายหลักการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตามจรรยาบรรณของนักผลิตอาหาร ตลอดจนเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร</p> <p>PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่</p> <p>PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม</p> <p>PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้</p> <p>PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้</p>
3	<p>PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>PLO5 สามารถระบุแนวทางการปฏิบัติงานด้านการขาย การผลิต และการจัดการในธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่</p> <p>PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม</p> <p>PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้</p> <p>PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม</p> <p>PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้</p> <p>PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยี การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น</p> <p>PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้</p> <p>PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง</p> <p>PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้</p>
4	<p>PLO1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย เสียสละ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีจิตสาธารณะ และมีจิตสำนึกในการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p>PLO6 สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบและอาหารในท้องถิ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นได้</p> <p>PLO7 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะในการทำงานร่วมกับสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม</p> <p>PLO8 สามารถบูรณาการองค์ความรู้สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับศาสตร์อื่นได้</p>

ปีที่	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้
	<p>PLO9 สามารถนำเสนอแนวคิดที่ถูกต้องตามหลักการและทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม</p> <p>PLO10 แสดงออกถึงการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความรับผิดชอบและกระตือรือร้นในการเรียนรู้</p> <p>PLO11 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสำหรับการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยี การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารในยุคดิจิทัลได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>PLO12 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในการประกอบอาชีพได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น</p> <p>PLO13 มีแนวคิดผู้ประกอบการและสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจอาหารได้</p> <p>PLO14 สามารถริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และการสร้างแนวคิดใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างสรรค์ธุรกิจอาหารสมัยใหม่ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง</p> <p>PLO15 สามารถปรับตัวได้ดีในสังคมและก้าวทันสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้</p>

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จและเป้าหมาย

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	หน่วยวัด	ค่าเป้าหมายของปีการศึกษา 2566	
		คณะ	หลักสูตร
ร้อยละของนักศึกษาสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน	ร้อยละ	40	50 (12 คน)
ร้อยละของนักศึกษาสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานนานาชาติ	ร้อยละ	1	10 (1 คน)
ร้อยละของอาจารย์และบุคลากรที่ผ่านการอบรมหลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน/ผู้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	ร้อยละ	80	100 (5 คน)
ร้อยละของอาจารย์ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการจัดสหกิจศึกษานานาชาติ	ร้อยละ	20	20 (1 คน)
จำนวนนักศึกษาที่ได้รับผลการประเมินการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของนักศึกษาจากหน่วยงาน/สถานประกอบการ ระดับดีเยี่ยม	ร้อยละ	80	80 (8 คน)
จำนวนหน่วยงานภายนอกที่มีเครือข่ายความร่วมมือ (MOU) ด้านสหกิจศึกษาและบูรณาการกับการทำงาน และยังคงมีการดำเนินงานหรือจัดกิจกรรมร่วมกัน	หน่วยงาน	1	2
ร้อยละของนักศึกษาสหกิจศึกษาและบูรณาการกับการทำงานที่ได้นำมาทำหลังสำเร็จการศึกษาภายใน 6 เดือน	ร้อยละ	70	70 (7 คน)
จำนวนรางวัลที่นักศึกษาได้รับจากการเข้าร่วมประกวดผลงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานระดับเครือข่ายพัฒนาสหกิจศึกษาภาคใต้ตอนล่าง	รางวัล	1	1

9. แผนการปฏิบัติงาน ปีการศึกษา 2566

9.1 สาขาวิชาการผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ขั้นตอนการดำเนินงาน	กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
1. นักศึกษาแจ้งขอเข้าร่วมสหกิจศึกษา	1. ศูนย์สหกิจศึกษา/หลักสูตร ประชาสัมพันธ์การเรียนแผนสหกิจศึกษาแก่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 แจ้งความประสงค์เรียนแผนสหกิจศึกษา	ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1-2	- อาจารย์ประจำหลักสูตร - ศูนย์สหกิจศึกษา
2. นักศึกษาสมัครงานสหกิจศึกษา	1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ลงทะเบียนเรียนรายวิชาเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สมัครงานสหกิจศึกษา 3. ศูนย์สหกิจศึกษาประสานหน่วยงานที่นักศึกษาสมัคร	ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1	- อาจารย์ประจำหลักสูตร - ศูนย์สหกิจศึกษา
3. เตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1. หลักสูตรและศูนย์สหกิจศึกษาเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาให้นักศึกษา	ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1	- อาจารย์ประจำหลักสูตร - ศูนย์สหกิจศึกษา
4. ปฐมนิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา	1. ปฐมนิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา	ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1	- ศูนย์สหกิจศึกษา
5. นิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา	1. นัดหมายสถานประกอบการเพื่อเข้านิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา 2. ดำเนินการนิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษาตามวันเวลาที่นัดหมาย	ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2	- อาจารย์ประจำหลักสูตร - ศูนย์สหกิจศึกษา
6. ติดตามความก้าวหน้าการดำเนินการโครงการ/วิจัย และผลการปฏิบัติงาน	1. กำหนดแผนการติดตาม 2. แจ้งแผนการติดตามแก่นักศึกษา 3. อาจารย์นิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา	ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2	- อาจารย์ประจำหลักสูตร - ศูนย์สหกิจศึกษา
7. สัมมนาหลังปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	1. ดำเนินการสัมมนาหลังปฏิบัติงานสหกิจศึกษา 2. ประเมินผลการสัมมนาหลังปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของนักศึกษารายบุคคล 3. คัดเลือกตัวแทนนักศึกษาเพื่อเข้าร่วมประกวดผลงานสหกิจศึกษา ระดับมหาวิทยาลัย	ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2	- อาจารย์ประจำหลักสูตร
8. ประกวดผลงานสหกิจศึกษา ระดับมหาวิทยาลัย	1. ส่งนักศึกษาเข้าร่วมประกวดผลงานสหกิจศึกษา ระดับมหาวิทยาลัย	ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2	- อาจารย์ประจำหลักสูตร

9.2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ขั้นตอนการดำเนินงาน	กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
1. นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1	1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ลงทะเบียนเรียนรายวิชาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1	ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	อาจารย์ประจำหลักสูตร
2. ติดต่อสถานประกอบการ	1. หลักสูตรติดต่อสถานประกอบการ 2. นักศึกษาติดต่อสถานประกอบการด้วยตนเอง 3. ส่งหนังสือขอความอนุเคราะห์ไปยังสถานประกอบการ	ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	อาจารย์ประจำหลักสูตร
3. ปฐมนิเทศนักศึกษาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1	1. ปฐมนิเทศนักศึกษาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1 2. แจกและอธิบายเอกสารที่นักศึกษาต้องใช้รายงานตัวและการบันทึกข้อมูล	ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	อาจารย์ประจำหลักสูตร
4. นิเทศนักศึกษาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1	1. นัดหมายสถานประกอบการเพื่อเข้านิเทศนักศึกษา 2. ดำเนินการนิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษาตามวันเวลาที่นัดหมาย	ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	อาจารย์ประจำหลักสูตร
5. สัมมนาหลังเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1	1. ดำเนินการสัมมนาหลังเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1 2. ประเมินผลการสัมมนาหลังเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร 1 ของนักศึกษารายบุคคล	ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	อาจารย์ประจำหลักสูตร

10. การประเมินผล

ตัวชี้วัด	แหล่งข้อมูล	วิธีการ/เครื่องมือ	วิธีวิเคราะห์ข้อมูล	เกณฑ์การประเมินของหลักสูตร
1. ร้อยละของนักศึกษาสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน	รายชื่อนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาและรายวิชาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑอาหาร	นับจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาและรายวิชาเรียนรู้ทักษะปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑอาหาร	ร้อยละ 50 (12 คน)
2. ร้อยละของนักศึกษาสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานนานาชาติ	ศูนย์สหกิจศึกษา	รายชื่อนักศึกษาที่ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ต่างประเทศ	นับจำนวนนักศึกษาที่ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่ต่างประเทศ	ร้อยละ 10 (1 คน)
3. ร้อยละของอาจารย์และบุคลากรที่ผ่านการอบรมหลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน/ผู้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	ศูนย์สหกิจศึกษา	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรที่ผ่านการอบรมหลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา	นับจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ผ่านการอบรมหลักสูตรคณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา	ร้อยละ 100 (5 คน)
4. ร้อยละของอาจารย์ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการจัดสหกิจศึกษานานาชาติ	ศูนย์สหกิจศึกษา	รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการจัดสหกิจศึกษานานาชาติ	นับจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการจัดสหกิจศึกษานานาชาติ	ร้อยละ 20 (1 คน)
5. จำนวนนักศึกษาที่ได้รับผลการประเมินการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของนักศึกษาจากหน่วยงาน/สถานประกอบการ ระดับดีเยี่ยม	ศูนย์สหกิจศึกษา	คะแนนจากการประเมินผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของนักศึกษาจากหน่วยงานภายนอก	นับจำนวนนักศึกษาของหลักสูตรที่ได้รับผลประเมินการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของนักศึกษาจากหน่วยงานภายนอก ในระดับดีเยี่ยม	ร้อยละ 80 (8 คน)
6. จำนวนหน่วยงานภายนอกที่มีเครือข่ายความร่วมมือ (MOU) ด้านสหกิจศึกษาและบูรณาการกับการทำงาน และยังคงมีการดำเนินงานหรือจัดกิจกรรมร่วมกัน	ศูนย์สหกิจศึกษา	รายชื่อสถานประกอบการที่ให้ความร่วมมือในการรับฝึกนักศึกษาสหกิจศึกษา	นับจำนวนสถานประกอบการที่รับฝึกนักศึกษาสหกิจศึกษา	2 หน่วยงาน
7. ร้อยละของนักศึกษาสหกิจศึกษาและบูรณาการกับการทำงานที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษาภายใน 6 เดือน	นักศึกษาสหกิจศึกษา	ติดตามภาวะการมีงานทำของบัณฑิต	นับจำนวนนักศึกษาสหกิจศึกษาที่ได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษาภายใน 6 เดือน	ร้อยละ 70 (7 คน)
8. จำนวนรางวัลที่นักศึกษาได้รับจากการเข้าร่วมประกวดผลงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานระดับเครือข่ายพัฒนาสหกิจศึกษาภาคใต้ตอนล่าง	ศูนย์สหกิจศึกษา	ส่งนักศึกษาร่วมประกวดผลงานสหกิจศึกษา	นับจำนวนรางวัลที่นักศึกษาได้รับจากการเข้าร่วมประกวดผลงานสหกิจศึกษา	1 รางวัล

11. รายละเอียดงบประมาณ

หมวดงบประมาณ	รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ
<p>ระดับมหาวิทยาลัย</p> <p>เบิกจ่ายจากงบประมาณเงินรายได้ (เงินบำรุงการศึกษา) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ของสำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน แผนงาน : พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ผลผลิต : สนับสนุนการจัดการเรียนการสอน โครงการบริหารสำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน กิจกรรมที่ 23 คณาจารย์นิเทศก์นักศึกษา ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาและสหกิจศึกษานานาชาติ งบดำเนินงาน หมวดค่าใช้จ่าย</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. เตรียมความพร้อมนักศึกษาสหกิจศึกษา 2. ปฐมนิเทศนักศึกษาสหกิจศึกษา 3. นิเทศงานนักศึกษาสหกิจศึกษา 4. สัมมนาเชิงปฏิบัติการการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาสหกิจศึกษาสู่โลกแห่งการทำงาน 5. ประเมินผลงานนักศึกษาสหกิจศึกษา ระดับมหาวิทยาลัย 6. ประเมินผลงานนักศึกษาสหกิจศึกษา ระดับเครือข่าย

