



ประมวลรายวิชา

สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ  
มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง  
ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2566

1. หลักสูตร: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
2. รายวิชา: 0404472 โครงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร (Food Science and Technology Project) 3(0-9-0)
3. บुरพวิชา: 0404461 เทคนิคการวิจัย และ 0404361 การวางแผนการตลาดด้านอุตสาหกรรมอาหาร
4. บรรยาย: วันศุกร์ เวลา 13.00-16.10 น. ห้อง TCD209
5. ปฏิบัติ: -
6. ผู้จัดการรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์
7. อาจารย์ผู้สอน: คณาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
8. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes; ELOs) จากหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  
สู่อารยวิทยามีดังนี้

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 มีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อสังคมตามมาตรฐาน ข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

2. ด้านความรู้

- 2.1 อธิบายทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง  
2.2 สามารถปฏิบัติงานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง  
2.3 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเพื่อการผลิตอาหารปลอดภัย

3. ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.1 ประมวลความรู้ด้านวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสู่ตลาดให้มีมาตรฐาน  
 3.2 วิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเพื่อประกอบอาชีพ

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 สื่อสารและทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม  
 4.2 มีความอดทนและรับผิดชอบต่อหน้าที่

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 มีทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลขและเชิงคุณภาพ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและนำเสนอ

9. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ศึกษาและวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน

10. ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)

ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)	ELOs หลักสูตร
1. อธิบายกระบวนการศึกษาและวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	1.1, 2.1, 3.2
2. ประยุกต์ใช้กระบวนการวิจัยในการพัฒนาหรือแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	1.1, 2.1, 3.2, 4.1, 4.2
3. จัดทำรายงานและนำเสนอผลงานการศึกษาวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	4.1, 4.2, 5.1

11. แผนการสอน/การเรียนรู้ (Teaching and Learning Schedule)

การสอนปฏิบัติ

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
30 มิ.ย. 66	3	-ชี้แจงรายละเอียด เนื้อหารายวิชา และ วิธีการวัดและการประเมินผล -การค้นคว้าข้อมูลและกำหนดหัวข้อ โครงการ กำหนดวัตถุประสงค์ กำหนด เป้าหมายเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง	1, 2	-อธิบายกฎระเบียบและการ ยกตัวอย่างพฤติกรรมที่พึง ประสงค์ของการเรียนในห้องเรียน -สรุปภาพรวมของเนื้อหารายวิชา - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น ข้อมูล	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ อันทอง

หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

				- คู่มือการจัดทำโครงการ ฯ - มอบหมายงาน	
7 ก.ค. 66	3	บทปฏิบัติการที่ 1 การเขียนโครงร่างโครงการ ฯ <b>***ส่งแบบฟอร์มการแจ้งรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย* ***แบบฟอร์มการส่งหัวข้อโครงการวิจัย</b> (สัปดาห์ที่ 2 ของการเปิดภาคเรียน)	2, 3	- บรรยายใช้สื่อ Power point และเอกสารประกอบการสอน - คู่มือการจัดทำโครงการ ฯ - การมอบหมายงาน - ชักถามและอภิปราย - PBL/Active learning	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ อันทอง ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์
17 ก.ค. 66		<b>***ส่งเล่มโครงร่างโครงการ ฯ</b> (ก่อนวันสอบโครงร่างโครงการ 2 วัน)	2, 3	- ส่งงานที่ได้รับมอบหมาย	ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์
19, 26 ก.ค. 66	3	<b>***การสอบโครงร่างโครงการ ฯ</b> (วันพุธ ในสัปดาห์ที่ 4 ของการเปิดภาคเรียน)	2, 3, 4, 5	- การนำเสนอโครงการ ฯ - การปฏิบัติ - ชักถามและอภิปราย	คณาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
21 ก.ค. 66	3	บทปฏิบัติการที่ 2 เทคนิคการถ่ายภาพการทดลอง	2, 3	-บรรยายใช้สื่อ Power point และเอกสารประกอบการสอน - การปฏิบัติ - ชักถามและอภิปราย - PBL/Active learning	วิทยาการ/ ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์
28 ก.ค. 66 (วันหยุด) นัดนอกตาราง	3	การศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง พบอาจารย์ที่ปรึกษา	2, 3	- การปฏิบัติ - ชักถามและอภิปราย - PBL/Active learning	คณาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
4 ส.ค. 66	3	บทปฏิบัติการที่ 3 การใช้โปรแกรม MS-EXCEL เพื่อการเตรียมการทดลองอย่างง่าย	2, 3	-บรรยายใช้สื่อ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน - การปฏิบัติ - ชักถามและอภิปราย	วิทยาการ/ ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ อันทอง
11 ส.ค. 66	3	บทปฏิบัติการที่ 4 การใช้โปรแกรม SPSS เพื่อการเตรียมผลการทดลองอย่างง่าย	2, 3	- บรรยายใช้สื่อ Power point และเอกสารประกอบการสอน - การปฏิบัติ - ชักถามและอภิปราย	วิทยาการ/ ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์
18 ส.ค. 66		<b>**ส่งแบบฟอร์มการเสนอรายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัย ครั้งที่ 1 (ร้อยละ 40) (หลังจากสอบโครงร่างฯ 1 เดือน)</b>			ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์
	3	-การศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง พบอาจารย์ที่ปรึกษา	2, 3	- การปฏิบัติ - ชักถามและอภิปราย - PBL/Active learning	คณาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
25 ส.ค. 66	3	บทปฏิบัติการที่ 5 การเขียนรายงานฉบับสมบูรณ์ - องค์ประกอบของรายงานฉบับสมบูรณ์ - เทคนิคการวิจารณ์และสรุปผลการทดลอง	2, 3, 4	-บรรยายใช้สื่อ Power point และเอกสารประกอบการสอน - คู่มือการจัดทำโครงการ ฯ - การมอบหมายงาน - ชักถามและอภิปราย - PBL/Active learning	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ อันทอง
1 ก.ย. 66	3	บทปฏิบัติการที่ 6 เทคนิคการเตรียมโปสเตอร์ด้วยโปรแกรม MS-Power Point อย่างง่ายและการทำInfographic	3, 4, 5	- บรรยายใช้สื่อ Power point และเอกสารประกอบการสอน - การปฏิบัติ - ชักถามและอภิปราย	วิทยาการ/ผศ.ดร. จุฬาลักษณ์ อันทอง

หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

**ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”**

8 ก.ย. 66 15 ก.ย. 66	6	การศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง พบอาจารย์ที่ปรึกษา	2, 3, 4, 5	- การปฏิบัติ - ซักถามและอภิปราย - PBL/Active learning	คณาจารย์สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร
22 ก.ย. 66	<b>**ส่งแบบฟอร์มการเสนอรายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัย ครั้งที่ 2 (ร้อยละ 80)</b> (หลังจากสอบโครงงานฯ 2 เดือน)				ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์
6 ต.ค. 66 20 ต.ค. 66	6	การศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง พบอาจารย์ที่ปรึกษา	2, 3, 4, 5	- การปฏิบัติ - ซักถามและอภิปราย - PBL/Active learning	คณาจารย์สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร
24 ต.ค. 66	<b>**ส่งบทคัดย่อโครงการงาน ฯ</b> (ก่อน วันสอบป้องกันโครงการงาน ฯ 1 สัปดาห์)		2, 3, 4	- การปฏิบัติ - PBL/Active learning	ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์
31 ต.ค. 66	3	<b>**การนำเสนอโครงการงาน ฯ แบบโปสเตอร์</b> สำหรับ full project <b>**การนำเสนอโครงการงาน ฯ แบบ</b> PowerPoint สำหรับ mini project (ช่วงบ่ายของวันที่ 5 หลังจากวันสอบ ปลายภาควันสุดท้ายของนิสิตที่ ลงทะเบียน)	2, 3, 4, 5	- การนำเสนอโครงการงานฯ - การปฏิบัติ - ซักถามและอภิปราย - PBL/Active learning	คณาจารย์สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร
7 พ.ย. 66	<b>***ส่งเล่มรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์</b> <b>***ส่งแบบฟอร์มการส่งรายงานฉบับ</b> <b>สมบูรณ์วิชาโครงการงานวิจัย</b> (หลังจากสอบป้องกันโครงการงานฯ 1 สัปดาห์)		2, 3, 4, 5	- การปฏิบัติ - PBL/Active learning	ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์

12. กิจกรรมการเรียนการสอน (Teaching learning activity) และวิธีการประเมิน (Assessment) ที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)

CLOs รายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน (Teaching learning activity)	วิธีการประเมิน (Assessment)	ช่วงเวลาที่ประเมิน	สัดส่วนของ คะแนนที่ ประเมิน
1-3	การบรรยาย การฝึกทักษะปฏิบัติ PBL/Active learning	สอบโครงร่างโครงการงานฯ (คะแนนจากคณะกรรมการสอบ)	สัปดาห์ที่ 3	15%
1-3	การบรรยาย การฝึกทักษะปฏิบัติ PBL/Active learning	สอบป้องกันโครงการงานฯ (คะแนนจากคณะกรรมการสอบ)	สัปดาห์ที่ 16-17	35%
1-3	การฝึกทักษะปฏิบัติ PBL/Active learning	ทักษะการปฏิบัติและการศึกษาวิจัย (คะแนนจากอาจารย์ที่ปรึกษา) - โครงร่างโครงการงานฯ (5%) - การดำเนินการวิจัย (20%) - รายงานความก้าวหน้า (5%)	สัปดาห์ที่ 1-15	30%
1-3	การบรรยาย การฝึกทักษะปฏิบัติ PBL/Active learning	รายงานโครงการงานฯฉบับสมบูรณ์ (คะแนนจากอาจารย์ที่ปรึกษา)	สัปดาห์ที่ 16-17	15%
1-3	การบรรยาย การฝึกทักษะปฏิบัติ	ทักษะการจัดการและการดำเนินงาน (คะแนนจากผู้จัดการรายวิชา) - การส่งรายงานความก้าวหน้า - การส่งโครงร่างปัญหาพิเศษ	สัปดาห์ที่ 1-17	5%

หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

**ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”**

CLOs รายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน (Teaching learning activity)	วิธีการประเมิน (Assessment)	ช่วงเวลาที่ประเมิน	สัดส่วนของ คะแนนที่ ประเมิน
		- การส่งบทความ - การส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ - การเข้าชั้นเรียนและการมีส่วนร่วม ของนิสิต		

### 13. เกณฑ์การประเมิน

1. กำหนดเป็นช่วงคะแนน (Fix rate) การตัดเกรดแบบ 8 เกรด

A $\geq$ 80%	B 70-74.99%	C 60-64.99%	D 50-54.99%
B <sup>+</sup> 75-79.99%	C <sup>+</sup> 65-69.99%	D <sup>+</sup> 55-59.99%	F < 50%

2. วิธีกำหนดช่วงคะแนนโดยใช้ค่าเฉลี่ยและความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Mean $\pm$ SD) การตัดเกรดกำหนดให้ คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ 80% ได้เกรด A และคะแนนน้อยกว่า 45% ได้เกรด F

#### หมายเหตุ

นิสิตสามารถอุทธรณ์ร้องทุกข์เรื่องคะแนนหรือเกรดได้ ผ่านทางนักวิชาการ คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

### 14. เอกสารอ่านประกอบ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยทักษิณ.(2551). คู่มือการทำวิทยานิพนธ์. สงขลา: บริษัทนำศิลป์โฆษณา จำกัด.

ผล ยาวิชัย. (2553). สัมมนา.กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.


ข้อมูลแนะนำ

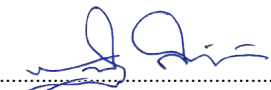
ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย [http://www.kmutt.ac.th/jif/public\\_html/](http://www.kmutt.ac.th/jif/public_html/)

Scienedirect <http://www.sciencedirect.com/>

Google <http://www.google.com/>

Journal Link <http://www.journalink.or.th/>

ลงชื่อ   
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิไลลักษณ์ กล่อมพงษ์)  
ผู้จัดการรายวิชา  
วันที่ 22 มิถุนายน 2566

ลงชื่อ.....  
(รองศาสตราจารย์ ดร.พนธ์ กิตติพัฒน์บวร)  
ประธานสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  
วันที่ ...24 มิถุนายน 2566

เกณฑ์การให้คะแนน (Scoring Rubric) คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ  
การทำรายงาน (Report)

ระดับมาตรฐาน/ รายละเอียดเกณฑ์ การให้คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *
ความครบถ้วนของ ประเด็น และ ความถูกต้องของ ข้อมูล***	- ประเด็น ที่ นำ เสน อ ครบถ้วน เนื้อหาในแต่ละ ประเด็นมีความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างถูกต้อง ตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็น ที่ นำ เสน อ ครบถ้วน แต่เนื้อหาในบาง ประเด็น ยังขาด ความ สมบูรณ์ ข้อมูลที่กล่าวอ้าง ถูกต้องตาม ข้อเท็จจริงที่ ปรากฏ	- ประเด็น ที่ นำ เสน อ ไม่ ครบถ้วนนอกจากนี้ เนื้อหาใน บางประเด็น ยังขาดความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อนไปจากข้อเท็จจริง ที่ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่นำเสนอไม่ ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อ หา ใน ประเด็น ที่ นำ เสน อ ยังขาด ความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อน ไป จาก ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ
ความชัดเจน และ ระดับการคิด วิเคราะห์	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึงการ คิดวิเคราะห์อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึง ระดับการคิดวิเคราะห์ที่ ลึกซึ้ง	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึงการ คิดวิเคราะห์อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึง ระดับการคิดวิเคราะห์ที่ เหมาะสมกับหัวข้อ	- คำอธิบาย /ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกตไม่สามารถแสดงให้เห็น ถึงการคิดวิเคราะห์อย่าง ชัดเจน เพราะมีสัดส่วนของ การบรรยายข้อเท็จจริงอยู่ มาก - คำอธิบาย /ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึง ระดับการคิดวิเคราะห์แบบผิว เผิน	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตมีลักษณะเป็นการ บรรยายข้อเท็จจริง ปราศจากการคิดวิเคราะห์
ความเชื่อมโยงของ เนื้อหา	เนื้อหาที่มีความเชื่อมโยงกัน ทั้งหมด	เนื้อหาบางส่วนยังขาดความ เชื่อมโยง	เนื้อหาส่วนใหญ่ยังขาดความ เชื่อมโยง	เนื้อหาขาดความเชื่อมโยง
ความเหมาะสม และความถูกต้อง ในการใช้ภาษา	- ใช้ภาษาวิชาการอย่าง เหมาะสม - การใช้คำและการสะกดคำ ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับ ภาษาพูดบ้าง - การใช้คำและการสะกดคำ ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับ ภาษาพูดค่อนข้างมาก - การใช้คำและการสะกดคำ ในบางจุดผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากเป็นบางจุด	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการสะกดคำ ในบางจุดผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากหลายจุด หรือ อ่านไม่ออก
ปริมาณเนื้อหาที่ นำเสนอ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ เหมาะสมกับหัวข้อ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ เหมาะสมกับหัวข้อ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ น้อยเกินไป	การนำเสนอมีเนื้อหามี ปริมาณน้อยมาก
ความน่าเชื่อถือ ของแหล่งข้อมูล ที่ อ้างอิง	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมีความ น่าเชื่อถือ สูง เช่น วารสารวิชาการ ที่อยู่ใน ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และ/หรือ ระดับชาติ งานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ ผ่านหน่วยงานระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมีความ น่าเชื่อถือ สูง เช่น วารสารวิชาการ ที่อยู่ใน ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และ/หรือ ระดับชาติ งานวิจัย ที่ได้รับ การ เผยแพร่ผ่านหน่วยงาน ระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่น่ามาอ้างอิง บางส่วนยังขาด ความ น่าเชื่อถือ เช่น blog หรือ website ที่ไม่ปรากฏนาม ผู้เขียน และ/หรือ รายละเอียดอื่นใดที่ทำให้เชื่อ ได้ว่าข้อมูลที่น่าเสนอใน blog หรือ website เป็นข้อเท็จจริง	แหล่งข้อมูลที่น่ามาอ้างอิง ขาดความน่าเชื่อถือ และ/ หรือไม่มีการอ้างอิงถึง แหล่งที่มา
การมีส่วนร่วมของ สมาชิก ในกลุ่ม **	มีส่วนร่วมสม่ำเสมอ	มีส่วนร่วมบ่อยครั้ง	มีส่วนร่วมบางครั้ง	มีส่วนร่วมน้อยครั้ง/ขาด การมีส่วนร่วม

การนำเสนอหน้าชั้นเรียน (Presentation)

ระดับมาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน รายละเอียด	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน)
การถ่ายทอด เนื้อหา	- คล่องแคล่ว ไม่ติดขัด ทำให้เข้าใจประเด็นได้ง่ายและเร็ว - การพูดมีการเว้นจังหวะ และการเน้นคำ หรือ เน้นสาระสำคัญอย่างเหมาะสม เพื่อให้ผู้ฟังติดตามการนำเสนอ - ความเร็วในการพูดอยู่ในระดับเหมาะสม	- คล่องแคล่ว ไม่ติดขัด ทำให้เข้าใจประเด็นได้ง่าย - การพูดมีการเว้นจังหวะอย่างเหมาะสม - ความเร็วในการพูดอยู่ในระดับเหมาะสม	- ไม่คล่องแคล่ว มีการหยุดชะงักบ้างเป็นบางจังหวะ - พูดเร็วจนจับความไม่ค่อยได้ หรือพูด ข้างจนเกินไป	- ติดขัดหลายครั้ง หรือ ใช้คำ เช่น “เอ่อ” “อ่า” บ่อยครั้ง - หยุดชะงักในหลายจังหวะ - พูดเร็วจนจับความไม่ค่อยได้ หรือ พูดข้างจนเกินไป
การสบสายตา	สบสายตากับผู้ฟังอยู่ตลอดเวลา เพื่อดึงดูดให้ผู้ฟังสนใจในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	ส บ ส ย ต า กั บ ผู้ ฟั ง พอสมควร	สบสายตากับผู้ฟังน้อยครั้งมาก	ไม่สบสายตากับผู้ฟัง หรือ ก้มหน้าอ่านบทพูด
การใช้น้ำเสียง	- น้ำเสียงเต็มเปี่ยมด้วยความมั่นใจ - ความดังของเสียงเหมาะสม	- น้ำเสียงสะท้อนถึงความมั่นใจ - ความดังของเสียงเหมาะสม	- น้ำเสียงสั้นเครือบ้าง - ใช้เสียงเบาบ้าง ดังบ้างสลับกันไป	- น้ำเสียงสั้นเครือ - ใช้เสียงเบาเหมือนการกระซิบ หรือ ดังเหมือนการตะคอก หรือการตะโกน
การใช้ภาษากาย ในการสื่อสาร	ใช้ภาษากายอย่างคล่องแคล่ว เช่น ยกมือ ผายมือ เพื่อดึงดูดให้ผู้ฟังรู้สึกสนใจในสิ่งที่อธิบาย	ใช้ภาษากายในการสื่อสารพอสมควร เช่น ยกมือ ผายมือ เพื่อให้ผู้ฟังสนใจในสิ่งที่อธิบาย	มีการใช้ภาษากายน้อยครั้งในการสื่อสาร	ไม่มีการใช้ภาษากายใดๆ ในการสื่อสาร