



ประมวลรายวิชา

สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง

ภาคการศึกษา ต้น ปีการศึกษา 2566

1. หลักสูตร: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
2. รายวิชา: 0404451 การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ 3(2-3-4)
3. บुरพวิชา: -ไม่มี-
4. บรรยาย: -ไม่มี-
5. ปฏิบัติ: วันอังคาร เวลา 10.10-12.10 น. ห้อง TCD211
6. ผู้จัดการรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลธิศา สุขเกษม
7. อาจารย์ผู้สอน: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลธิศา สุขเกษม
8. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes; PLOs) จากหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ศึกษารายวิชา มีดังนี้
 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

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรกิจเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการ ความหมาย ความสำคัญ และแนวคิดพื้นฐานของ วิสาหกิจขนาดย่อมและขนาดกลาง การแสวงหาและวิเคราะห์โอกาสในการประกอบธุรกิจ การวิเคราะห์จุด แข็งจุดอ่อนโอกาสและอุปสรรคของธุรกิจ การเลือกกลุ่มเป้าหมาย การออกแบบกลยุทธ์ทางการตลาดและ การผลิต การกำหนดรูปแบบการประกอบการและการบริหารงาน การประเมินทางการเงิน ระบบบัญชี กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

10. ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)

ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)	ELOs หลักสูตร
1. เข้าใจหลักธุรกิจเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการ อธิบายความหมาย ความสำคัญ และแนวคิดพื้นฐานของวิสาหกิจขนาดย่อมและขนาดกลางและการแสวงหาโอกาสในการประกอบธุรกิจและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1.1, 2.1
2. มีทักษะการสร้างและการวางแผนธุรกิจ กลยุทธ์ทางการตลาดและการผลิต การกำหนดรูปแบบการประกอบการและการบริหารงาน การประเมินทางการเงิน ระบบบัญชี	3.2, 4.1, 5.1

แผนการสอน/การเรียนรู้

บรรยาย

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
27 มิ.ย. 66	2	ชี้แจงรายละเอียดรายวิชา	1	- ชี้แจงเนื้อหาวิชา และการวัดผล	ผศ.ดร. ชลธิศา
		บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิสาหกิจขนาดย่อมและขนาดกลาง และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1,2	- แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้นข้อมูล	
4 ก.ค. 66 11 ก.ค. 66	4	บทที่ 2 การแสวงหาโอกาสในการประกอบธุรกิจ การสร้างธุรกิจ การกำหนดรูปแบบการประกอบการและการบริหารงาน	1,2	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่อง บทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ผศ.ดร. ชลธิศา
18 ก.ค. 66 25 ก.ค. 66	4	บทที่ 3 การวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคในการทำธุรกิจ (SWOT analysis) บทที่ 4 การวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด (4P's)	1,2	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่อง บทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างและกรณีศึกษา	ผศ.ดร. ชลธิศา
1 ส.ค. 66 (นัดนอกเวลา) 8 ส.ค. 66 15 ส.ค. 66	6	บทที่ 5 กลยุทธ์ในการผลิต (คาดการณ์ยอดขายและยอดผลิตเพื่อออกแบบกระบวนการผลิต) ชี้แจงรายละเอียดรายวิชา	1,2	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่อง บทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างและกรณีศึกษา	ผศ.ดร. ชลธิศา
22 ส.ค. 66	2	สอบโครงการครั้งที่ 1	1,2	ประเมินความรู้โดยการตั้งคำถามและวิเคราะห์ความเข้าใจของผู้เรียนตามจุดประสงค์การเรียนรู้	ผศ.ดร. ชลธิศา
สอบกลางภาค (25%) (29 ส.ค. 66)					

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5 ก.ย. 66 12 ก.ย. 66	6	บทที่ 6 การประเมินทางการเงิน- คำนวณงบประมาณการลงทุน งบประมาณค่าใช้จ่ายต่อหน่วย งบประมาณการขาย งบกำไรขาดทุน งบกระแสเงินสด งบดุล	1,2	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่อง บทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างและกรณีศึกษา	ผศ.ดร. ชลธิศา
19 ก.ย. 66	4	บทที่ 7 โปรแกรมการจัดทำระบบบัญชี	1,2	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่อง บทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างและกรณีศึกษา	ผศ.ดร. ชลธิศา
26 ก.ย. 66 3 ต.ค. 66	4	บทที่ 8 การจัดทำแผนธุรกิจ	1,2	- สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่อง บทนำ โดยใช้เครื่องฉายร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - ยกตัวอย่างและกรณีศึกษา	ผศ.ดร. ชลธิศา
10 ต.ค. 66	2	สอบโครงการครั้งที่ 2	1,2	ประเมินความรู้โดยการตั้ง คำถามและวิเคราะห์ความ เข้าใจของผู้เรียนตาม จุดประสงค์การเรียนรู้	ผศ.ดร. ชลธิศา
สอบปลายภาค (25%)					

**นิตนออกตาราง

ปฏิบัติการ

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
**	3	ชี้แจงรายละเอียดรายวิชา	1	- ชี้แจงเนื้อหาวิชา และ การ วัดผล	ผศ.ดร. ชลธิศา
		บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิสาหกิจ ขนาดย่อมและขนาดกลาง และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1,2,3	เลือกธุรกิจที่นิสิตสนใจ เพื่อใช้ เป็นโจทย์โครงการปัญหาพิเศษ ในการฝึกปฏิบัติต่อไป	
**	6	บทที่ 2 การแสวงหาโอกาสในการ ประกอบธุรกิจ การสร้างธุรกิจ การ กำหนดรูปแบบการประกอบการและ การบริหารงาน	1,2,3	ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับเนื้อหา บรรยาย	ผศ.ดร. ชลธิศา
**	6	บทที่ 3 การวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคในการทำธุรกิจ	1,2,3	ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับเนื้อหา บรรยาย	ผศ.ดร. ชลธิศา

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
		(SWOT analysis) บทที่ 4 การวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด (4P's)		ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับเนื้อหาบรรยาย	
**	6	บทที่ 5 กลยุทธ์ในการผลิต (คาดการณ์ยอดขายและยอดผลิตเพื่อออกแบบกระบวนการผลิต) ชี้แจงรายละเอียดรายวิชา	1,2,3	ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับเนื้อหาบรรยาย	ผศ.ดร. ชลธิศา
**	3	สอบโครงการครั้งที่ 1	1,2,3	นำเสนอรายงานความก้าวหน้าโครงการปัญหาพิเศษ	ผศ.ดร. ชลธิศา
**	6	บทที่ 5 กลยุทธ์ในการผลิต (คาดการณ์ยอดขายและยอดผลิตเพื่อออกแบบกระบวนการผลิต)	1,2,3	ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับเนื้อหาบรรยาย	ผศ.ดร. ชลธิศา
**	6	บทที่ 6 การประเมินทางการเงิน-คำนวณงบประมาณการลงทุน งบประมาณค่าใช้จ่ายต่อหน่วย งบประมาณการขาย งบกำไรขาดทุน งบกระแสเงินสด งบดุล	1,2,3	ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับเนื้อหาบรรยาย	ผศ.ดร. ชลธิศา
**	6	บทที่ 7 โปรแกรมการจัดทำระบบบัญชี	1,2,3	ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับเนื้อหาบรรยาย	ผศ.ดร. ชลธิศา
**	3	บทที่ 8 การจัดทำแผนธุรกิจ	1,2,3	ฝึกปฏิบัติที่สอดคล้องกับเนื้อหาบรรยาย	ผศ.ดร. ชลธิศา
**	3	สอบโครงการครั้งที่ 2	1,2,3	นำเสนอรายงานฉบับสมบูรณ์โครงการปัญหาพิเศษ	ผศ.ดร. ชลธิศา

**นิตนออกตาราง

กิจกรรมการเรียนการสอนและการประเมินที่สอดคล้องกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ (ELOs)

ELOs	กิจกรรมการเรียนการสอน	ลักษณะการประเมิน (เช่น สอบ รายงาน โครงการ ฯลฯ)	ช่วงเวลาที่ประเมิน	สัดส่วนของ คะแนนที่ ประเมิน
1.1, 2.1	การบรรยาย	การสอบทฤษฎีกลางภาค	สัปดาห์ที่ 10	25%
	การบรรยาย	การสอบทฤษฎีปลายภาค	สัปดาห์ที่ 17	25%
3.2, 4.1, 5.1	กรณีศึกษา	สอบโครงการครั้งที่ 1	สัปดาห์ที่ 9	10%
	กรณีศึกษา	สอบโครงการครั้งที่ 2	สัปดาห์ที่ 16	10%
	กรณีศึกษา	รายงานโครงการฉบับสมบูรณ์	สัปดาห์ที่ 17	10%
3.2, 4.1, 5.1	การมอบหมายงาน	การประเมินผลการเรียนรู้ในชั้นเรียน	สัปดาห์ที่ 1-15	10%
	กรณีศึกษา	การประเมินผลการเรียนรู้ในชั้นเรียน	สัปดาห์ที่ 1-15	10%
รวม				100%

เกณฑ์การประเมิน

1) กำหนดเป็นช่วงคะแนน (Fix Rate) การตัดเกรดแบบ 8 เกรด

A	≥ 80 %	B	70-74.99 %	C	60-64.99 %	D	50-54.99 %
B ⁺	75-79.99 %	C ⁺	65-69.99 %	D ⁺	55-59.99 %	F	< 50 %

2) วิธีกำหนดช่วงคะแนนโดยใช้ค่าเฉลี่ยและความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Mean±SD) การตัดเกรดกำหนดให้ คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ 80% ได้เกรด A และคะแนนน้อยกว่า 45% ได้เกรด F

หมายเหตุ นิสิตสามารถอุทธรณ์ร้องทุกข์เรื่องการประเมินผลคะแนน และการตัดเกรดได้ โดยการแจ้งและยื่นคำร้องผ่านทาง นักวิชาการศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

เอกสารอ่านประกอบ

1.เอกสารและตำราหลัก

*ชลธิศา สุขเกษม. 2555.แนวทางการจัดทำแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดย่อมและขนาดกลาง. เอกสารประกอบการ สอนรายวิชาวิสาหกิจขนาดย่อมและขนาดกลาง (0404472). สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีและการ พัฒนาชุมชนมหาวิทยาลัยทักษิณ

Business model canvas <http://www.itd.or.th/wp-content/plugins/download-attachments/includes/download.php?id=28108>

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ออนไลน์ <http://www.ismed.or.th>

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ออนไลน์ <http://www.sme.go.th>

ธุรกิจ SME ออนไลน์ <http://www.otopweb.com>

กรมส่งเสริมการส่งออกกระทรวงพาณิชย์ ออนไลน์ <http://www.depthai.go.th/>

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ออนไลน์ <http://www.tisi.go.th>

ปรับลดอัตราภาษีเงินได้นิติบุคคลออนไลน์ <http://www.rd.go.th/publish/16895.0.html#1>

การหักค่าเสื่อมราคาเบื้องต้นออนไลน์ <http://www.rd.go.th/publish/16895.0.html#2>


สิทธิประโยชน์ทางภาษี สำหรับธุรกิจเงินร่วมทุน (Venture Capital :VC)

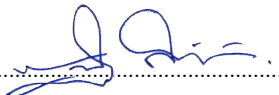
ออนไลน์ <http://www.rd.go.th/publish/16895.0.html#3>

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

การจดทะเบียนธุรกิจจดทะเบียนทางอินเทอร์เน็ต ออนไลน์ www.dbd.go.th/

ลงชื่อ 
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลติศา สุขเกษม)
ผู้จัดการรายวิชา
วันที่ 25 มิถุนายน 2566

ลงชื่อ 
(รองศาสตราจารย์ ดร.พนัส กิตติพัฒนวร)
ประธานสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
วันที่ 24 มิถุนายน 2566

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

เกณฑ์การให้คะแนน (Scoring Rubric) คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ

1. การสอบแบบ Closed-book Examination

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *
ความครบถ้วน ของประเด็น และความถูกต้อง ของข้อมูล	- ประเด็นที่นำเสนอครบถ้วน เนื้อหาในแต่ละประเด็นมีความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างถูกต้องตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอครบถ้วน แต่ เนื้อหาในบางประเด็นยังขาดความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างถูกต้องตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอไม่ครบถ้วน นอกจากนี้เนื้อหาในบางประเด็นยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วนคลาดเคลื่อนไป จากข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่นำเสนอไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาในประเด็นที่นำเสนอ ยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วนคลาดเคลื่อน ไปจากข้อเท็จจริงที่ปรากฏ
ความชัดเจน และระดับ การคิดวิเคราะห์	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงการคิดวิเคราะห์อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงระดับการคิดวิเคราะห์ที่ลึกซึ้ง	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงระดับการคิดวิเคราะห์ ที่เหมาะสมกับคำถาม	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ข้อสังเกต ไม่สามารถแสดงให้เห็นถึงการคิดวิเคราะห์อย่างชัดเจนเพราะมีสัดส่วนของการบรรยายข้อเท็จจริงอยู่มาก - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ข้อสังเกต แสดงให้เห็น ถึงระดับการคิดวิเคราะห์แบบผิวเผิน	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ข้อสังเกต มีลักษณะเป็นการบรรยาย ข้อเท็จจริง ปราศจากการคิดวิเคราะห์
ความเหมาะสม และ ความถูกต้องใน การใช้ภาษา	- ใช้ภาษาวิชาการ อย่างเหมาะสม - การใช้คำและการสะกดคำถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการ ปะปนกับภาษา พุดบัง - การใช้คำและการสะกดคำถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับภาษาพูดค่อนข้างมาก - การใช้คำและการสะกดคำในบางจุดผิด หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากเป็นบางจุด	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการสะกดคำในบางจุด ผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากหลายจุด หรืออ่านไม่ออก

หมายเหตุ * คะแนน 0 สำหรับผู้ที่ขาดสอบ หรือ ผู้ที่ไม่เขียนคำตอบในข้อหนึ่งข้อใด หรือทุกข้อเท่านั้น

2. การทำรายงาน (Report) การเขียนเรียงความ (Essay) และการสอบแบบ Take-home Examination

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *
ความครบถ้วน ของประเด็น และความถูกต้องของ ข้อมูล***	- ประเด็นที่นำเสนอครบถ้วน เนื้อหาในแต่ละประเด็นมีความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างถูกต้องตาม ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอครบถ้วน แต่เนื้อหาในบางประเด็นยังขาด ความสมบูรณ์ ข้อมูลที่กล่าวอ้าง ถูกต้องตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอไม่ ครบถ้วนนอกจากนี้ เนื้อหาใน บางประเด็น ยังขาด ความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อนไปจากข้อเท็จจริง ที่ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่นำเสนอไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาในประเด็นที่ นำเสนอยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อนไปจากข้อเท็จจริง ที่ปรากฏ
ความชัดเจน และระดับการ คิดวิเคราะห์	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึงการ คิดวิเคราะห์อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึงระดับ การคิดวิเคราะห์ที่ลึกซึ้ง	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึงการคิด วิเคราะห์อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึง ระดับการคิดวิเคราะห์ที่ เหมาะสมกับหัวข้อ	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกตไม่สามารถแสดงให้เห็น ถึงการคิดวิเคราะห์อย่าง ชัดเจน เพราะมีสัดส่วนของ การบรรยายข้อเท็จจริงอยู่มาก - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึง ระดับการคิดวิเคราะห์แบบผิว เผิน	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตมีลักษณะเป็นการ บรรยายข้อเท็จจริงปราศจาก การคิดวิเคราะห์
ความเชื่อมโยง ของเนื้อหา	เนื้อหาที่มีความเชื่อมโยงกัน ทั้งหมด	เนื้อหาบางส่วนยังขาดความ เชื่อมโยง	เนื้อหาส่วนใหญ่ยังขาดความ เชื่อมโยง	เนื้อหาขาดความเชื่อมโยง
ความเหมาะสม และความถูกต้องในการใช้ ภาษา	- ใช้ภาษาวิชาการอย่าง เหมาะสม - การใช้คำ และการสะกดคำถูกต้องตาม หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับ ภาษาพูดบ้าง - การใช้คำและการสะกดคำ ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับ ภาษาพูดค่อนข้างมาก - การใช้คำและการสะกดคำใน บางจุดผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากเป็นบางจุด	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการสะกดคำใน บางจุดผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากหลายจุด หรือ อ่านไม่ออก
ปริมาณเนื้อหา ที่นำเสนอ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ เหมาะสมกับหัวข้อ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ เหมาะสมกับหัวข้อ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณน้อย เกินไป	การนำเสนอมีเนื้อหามีปริมาณ น้อยมาก
ความน่าเชื่อถือ ของแหล่งข้อมูล ที่อ้างอิง	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมีความ น่าเชื่อถือสูง เช่น วารสารวิชาการ ที่อยู่ใน ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และ/หรือระดับชาติ งานวิจัยที่ ได้รับการเผยแพร่ผ่าน หน่วยงานระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมีความ น่าเชื่อถือสูง เช่น วารสารวิชาการที่อยู่ใน ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และ/หรือ ระดับชาติ งานวิจัยที่ได้รับการ เผยแพร่ผ่านหน่วยงาน ระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่นำมาอ้างอิง บางส่วนยังขาดความน่าเชื่อถือ เช่น blog หรือ website ที่ไม่ ปรากฏนามผู้เขียน และ/หรือ รายละเอียดอื่นใดที่ทำให้เชื่อ ได้ว่าข้อมูลที่น่าเสนอใน blog หรือ website เป็นข้อเท็จจริง	แหล่งข้อมูลที่นำมาอ้างอิงขาด ความน่าเชื่อถือ และ/หรือไม่มี การอ้างอิงถึง แหล่งที่มา
การมีส่วนร่วม	มีส่วนร่วมสม่ำเสมอ	มีส่วนร่วมบ่อยครั้ง	มีส่วนร่วมบางครั้ง	มีส่วนร่วมน้อยครั้ง/ขาดการมี

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทะลุทะลวง มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *
ของสมาชิก ในกลุ่ม **				ส่วนร่วม

หมายเหตุ * คะแนน 0 สำหรับผู้ที่ขาดสอบ หรือ ผู้ที่ไม่เขียนคำตอบในข้อหนึ่งข้อใด หรือทุกข้อเท่านั้น

3. การนำเสนอหน้าชั้นเรียน (Presentation)

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียง มาตรฐาน รายละเอียด	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน)
การถ่ายทอด เนื้อหา	- คล่องแคล่ว ไม่ติดขัด ทำให้เข้าใจประเด็นได้ง่ายและเร็ว - การพูดมีการเว้นจังหวะและการเน้นคำ หรือ เน้นสาระสำคัญอย่างเหมาะสม เพื่อให้ผู้ฟังติดตามการนำเสนอ - ความเร็วในการพูดอยู่ในระดับ เหมาะสม	- คล่องแคล่ว ไม่ติดขัด ทำให้เข้าใจประเด็นได้ง่าย - การพูดมีการเว้นจังหวะอย่างเหมาะสม - ความเร็วในการพูดอยู่ในระดับ เหมาะสม	- ไม่คล่องแคล่ว มีการหยุดชะงักบ้าง เป็นบางจังหวะ - พูดเร็วจนจับความไม่ค่อยได้ หรือพูด ข้า จนเกินไป	- ติดขัดหลายครั้ง หรือ ใช้คำ เช่น “เออ” “อ่า” บ่อยครั้ง - หยุดชะงักในหลายจังหวะ - พูดเร็วจนจับความไม่ค่อยได้ หรือพูดซ้ำจนเกินไป
การสบสายตา	สบสายตากับผู้ฟังอยู่ตลอดเวลา เพื่อดึงดูดให้ผู้ฟังสนใจในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	สบสายตากับผู้ฟังพอสมควร	สบสายตากับผู้ฟังน้อยครั้งมาก	ไม่สบสายตากับผู้ฟัง หรือ ก้มหน้าอ่านบทพูด
การใช้เสียง	- น้ำเสียงเต็มเปี่ยมด้วยความมั่นใจ - ความดังของเสียงเหมาะสม	- น้ำเสียงสะท้อนถึงความมั่นใจ - ความดังของเสียงเหมาะสม	- น้ำเสียงสั้นเครือบ้าง - ใช้เสียงเบาบ้างดังบ้างสลับกันไป	- น้ำเสียงสั้นเครือ - ใช้เสียงเบาเหมือนการกระซิบหรือดังเหมือนการตะคอก หรือการตะโกน
การใช้ภาษากายในการสื่อสาร	ใช้ภาษากายอย่างคล่องแคล่ว เช่น ยกมือ ผายมือ เพื่อดึงดูดให้ผู้ฟังรู้สึกสนใจในสิ่งที่อธิบาย	ใช้ภาษากายในการสื่อสารพอสมควร เช่น ยกมือ ผายมือ เพื่อทำให้ผู้ฟัง สนใจในสิ่งที่อธิบาย	มีการใช้ภาษากายน้อยครั้งในการสื่อสาร	ไม่มีการใช้ภาษากายใดๆ ในการสื่อสาร

4. โครงการ (Project) และปัญหาพิเศษ (Special problem)

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

ระดับ มาตรฐาน/ 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)
ความครบถ้วน ของประเด็น และความถูกต้องของ ข้อมูล**	- ประเด็นที่นำเสนอครบถ้วน เนื้อหา ในแต่ละประเด็นมี ความสมบูรณ์ - ข้อมูล ที่กล่าวอ้างถูกต้องตาม ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอครบถ้วน แต่ เนื้อหาในบางประเด็นยังขาด ความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างถูกต้อง ตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอไม่ ครบถ้วนนอกจากนี้ เนื้อหา ในบางประเด็น ยังขาดความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อน ไปจาก ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่นำเสนอไม่ ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาใน ประเด็นที่นำเสนอ ยังขาด ความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อน ไปจาก ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ
ความชัดเจน และระดับการ คิดวิเคราะห์	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงการ คิดวิเคราะห์อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึง ระดับการคิดวิเคราะห์ ที่ ลึกซึ้ง	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงระดับการคิด วิเคราะห์ที่เหมาะสมกับหัวข้อ/ คำถามวิจัย	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต ไม่สามารถแสดง ให้เห็นถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน เพราะมีสัดส่วน ของการบรรยายข้อเท็จจริง อยู่มาก - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้ เห็นถึง ระดับการคิดวิเคราะห์แบบ ผิวเผิน	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต มีลักษณะ เป็นการบรรยายข้อเท็จจริง ปราศจากการคิดวิเคราะห์
ความเชื่อมโยง ของเนื้อหา	เนื้อหาที่มีความเชื่อมโยงกัน ทั้งหมด	เนื้อหาบางส่วนยังขาดความ เชื่อมโยง	เนื้อหาส่วนใหญ่ยังขาดความ เชื่อมโยง	เนื้อหาขาดความเชื่อมโยง
ความเหมาะสม และความถูกต้องในการใช้ ภาษา	- ใช้ภาษาวิชาการอย่าง เหมาะสม - การใช้คำ และการสะกดคำถูกต้องตาม หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับภาษา พูดบ้าง - การใช้คำและการสะกดคำ ถูกต้อง ตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับ ภาษาพูด ค่อนข้างมาก - การใช้คำและการสะกดคำ ในบางจุดผิด หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากเป็นบางจุด	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการสะกดคำใน บางจุดผิด หลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากหลายจุด หรือ อ่าน ไม่ออก
ปริมาณเนื้อหา ที่นำเสนอ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ เหมาะสม กับหัวข้อ/การ ตอบคำถามวิจัย	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ เหมาะสมกับหัวข้อ/การตอบ คำถามวิจัย	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ น้อยเกินไปไม่เหมาะกับ หัวข้อ/การตอบคำถามวิจัย	การนำเสนอมีเนื้อหาปริมาณ น้อยมากไม่เหมาะกับหัวข้อ/ การตอบคำถามวิจัย
ความน่าเชื่อถือ ของแหล่งข้อมูล ที่อ้างอิง	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมีความ น่าเชื่อถือ สูง เช่น วารสารวิชาการที่อยู่ใน ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และ/หรือระดับชาติ งานวิจัยที่ ได้รับการเผยแพร่ผ่าน หน่วยงานระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมีความ น่าเชื่อถือสูง เช่น วารสารวิชาการ ที่ อยู่ในฐานข้อมูลระดับ นานาชาติและ/หรือระดับชาติ งานวิจัยที่ได้รับการเผยแพร่ผ่าน หน่วยงานระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่นำมาอ้างอิง บางส่วนยังขาดความ น่าเชื่อถือ เช่น blog หรือ website ที่ไม่ปรากฏนาม ผู้เขียน และ/หรือ รายละเอียดอื่นใดที่ทำให้เชื่อ ได้ว่าข้อมูลที่นำเสนอใน blog หรือ website เป็น	แหล่งข้อมูลที่นำมาอ้างอิงขาด ความน่าเชื่อถือ และ/หรือไม่มี การอ้างอิงถึงแหล่งที่มา

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

ระดับ มาตรฐาน/ 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)
			ข้อเท็จจริง	
การมีส่วนร่วม ของนักศึกษา	มีส่วนร่วมสม่ำเสมอ	มีส่วนร่วมบ่อยครั้ง	มีส่วนร่วมบางครั้ง	มีส่วนร่วมน้อยครั้ง/ขาดการมีส่วนร่วม

หมายเหตุ * คะแนน 0 สำหรับผู้ที่ขาดสอบ หรือ ผู้ที่ไม่เขียนคำตอบในข้อหนึ่งข้อใด หรือทุกข้อเท่านั้น

ระดับ	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ปานกลาง	ดี	ดีมาก	คะแนน
คะแนน	0-1.9	2.0-3.9	4.0-5.9	6.0-7.9	8.0-10	
บทนำ/ที่มา	ไม่เกริ่นนำหรือกล่าวถึงที่มา	มีการเกริ่นนำ แต่ไม่สัมพันธ์หรือเหมาะสมกับการทดลอง	มีการเกริ่นนำ แต่ไม่ตรงอย่างน้อย 1 ประเด็นสำคัญ	มีการเกริ่นนำ/กล่าวถึงที่มาครอบคลุม รายละเอียดการทดลองที่สำคัญ แต่ยังไม่สมบูรณ์	มีการเกริ่นนำ/กล่าวถึงที่มาอย่างสมบูรณ์	
วัตถุประสงค์ และวิธีการ	ไม่ได้กล่าวถึงวัตถุประสงค์ และวิธีการ	ไม่ได้กล่าวถึงวัตถุประสงค์ และวิธีการอย่างถูกต้องตามขั้นตอนการทดลอง	มีการระบุวัตถุประสงค์ และวิธีการ แต่ขาดข้อมูลบางส่วน บางขั้นตอน และหรือไม่สมบูรณ์	ระบุรายละเอียดการทดลองสำคัญครอบคลุม แต่ขาดรายละเอียดส่วนที่สำคัญ	ระบุวัตถุประสงค์ และวิธีการ ตามลำดับขั้นตอนชัดเจน และสมบูรณ์	
ผลการทดลอง: ข้อมูล ภาพ กราฟ ตาราง ฯลฯ	ไม่มีภาพ กราฟ ตาราง	ภาพ กราฟ ตารางมีความคลาดเคลื่อน หรือคุณภาพต่ำ ไม่มีชื่อเรื่อง คำอธิบายหัวตารางและได้ภาพ ไม่มีลำดับ หรือไม่ถูกต้อง	ภาพ กราฟ ตาราง ส่วนใหญ่ ถูกต้อง บางส่วนไม่สมบูรณ์ ยังต้องการข้อมูลเพิ่มเติม	ทุกภาพ กราฟ ตาราง ถูกต้อง แต่มีส่วนน้อยยังต้องปรับปรุง	ทุกภาพ กราฟ ตาราง สมบูรณ์ มีลำดับถูกต้อง มีคำอธิบายได้ภาพและหัวตารางครบถ้วน	
การอภิปราย/ข้อสังเกต	การแปลผลของแนวโน้ม และการเปรียบเทียบข้อมูลไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้อง	การแปลผลของแนวโน้ม และการเปรียบเทียบข้อมูลไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้องอย่างมาก แสดงให้เห็นถึงการขาดความเข้าใจในผลการทดลอง	แปลผลบางส่วนอย่างถูกต้องและมีการอภิปราย แต่บางส่วนยังเข้าใจผลไม่สมบูรณ์	เกือบทุกส่วนของผลการทดลองมีการแปลผลอย่างถูกต้องและมีการอภิปราย มีเพียงส่วนน้อยที่ต้องการการปรับปรุง	แนวโน้มสำคัญทั้งหมด และการเปรียบเทียบข้อมูลมีการแปลผลอย่างถูกต้องและมีการอภิปราย สื่อให้เห็นถึงความเข้าใจ ผลการทดลองเป็นอย่างดี	
สรุปผลการทดลอง	การสรุปผลไม่สมบูรณ์หรือไม่ถูกต้อง	การสรุปผลผิดพลาดหรือขาดจุดสำคัญ	มีเค้าร่างการสรุปประเด็นหลัก แต่ส่วนใหญ่ยังผิดพลาด แสดงให้เห็นถึงความไม่เข้าใจ	มีการสรุปผลส่วนสำคัญทั้งหมด แต่ยังไม่สมบูรณ์	มีการสรุปผลสำคัญทั้งหมดอย่างชัดเจน แสดงให้เห็นถึงความเข้าใจ	
ลักษณะรายงานและรูปแบบ	ลักษณะรายงาน และรูปแบบทั้งหมดไม่เหมาะสม	แต่ละตอนของรายงานจัดเรียงไม่เป็นระบบ พิมพ์หรือเขียนรายงานในรูปแบบที่ไม่เหมาะสม	แต่ละตอนของรายงานมีการจัดเรียงและมีรูปแบบที่ไม่เรียบร้อย แต่สามารถอ่านเข้าใจได้	รายงานปฏิบัติการส่วนใหญ่พิมพ์/เขียนโดยใช้รูปแบบที่เหมาะสม แต่ละตอนของรายงานมีการจัดเรียงดี แต่ยังคงต้องปรับปรุง	รายงานปฏิบัติการพิมพ์/เขียนโดยใช้รูปแบบที่เหมาะสม สามารถอ่านเข้าใจได้ง่าย	
รวม						

หมายเหตุ * Factor/ตัวคูณ ในการให้คะแนนของแต่ละประเด็นการประเมิน ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของอาจารย์ประจำรายวิชาตามความเหมาะสม

** ช่วงคะแนนที่ไว้ในแต่ละระดับ ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของอาจารย์ประจำรายวิชาตามความเหมาะสม

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

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”