



ประมวลรายวิชา

สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ  
มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง  
ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2569

1. หลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
  2. รายวิชา: 1201312 ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ (English for Agro and Bio Industry) 1(1-0-2)
  3. บุรพวิชา: ไม่มี
  4. บรรยาย: วันจันทร์ เวลา 13.00-14.00 น. ห้อง TCD 207
  5. ปฏิบัติ: ไม่มี
  6. ผู้จัดการรายวิชา: ผศ.ดร.อมรรัตน์ ถนนวนแก้ว
  7. อาจารย์ผู้สอน: ผศ.ดร.อมรรัตน์ ถนนวนแก้ว
  8. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes; PLOs) จากหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร สู่วิชาที่มีดังนี้
- PLO 1 สามารถเป็นผู้ประกอบการอาหารที่มีทักษะการออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารและการสร้างแผนธุรกิจ**
- Sub PLO 1A สามารถสร้างและออกแบบแนวคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- Sub PLO 1B สามารถวางแผนทางการตลาดและทำแผนธุรกิจได้ และแสดงทักษะ การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหารอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
- PLO 2 สามารถผลิตและควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร ให้มีประสิทธิภาพและคุณภาพตามข้อกำหนด**
- Sub PLO 2A ประยุกต์ใช้หลักการแปรรูปในการผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพเป็นไปตามแผนและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้วยความรับผิดชอบ
- Sub PLO 2B สามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์/เครื่องจักรในการแปรรูปอาหาร
- Sub PLO 2C สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการบรรจุและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
- PLO 3 สามารถควบคุมและประกันคุณภาพอาหารให้ได้มาตรฐานความปลอดภัย**
- Sub PLO 3A สามารถอธิบายเกี่ยวกับข้อกำหนดและกฎหมายอาหาร กระบวนการเก็บรักษาอาหาร หลักอาหารปลอดภัย มาตรฐานอาหารและพิษภัยในอาหาร และสามารถสืบค้นมาตรฐานอาหารตามสถานการณ์ปัจจุบัน
- Sub PLO 3B สามารถวางแผนและจัดทำระบบประกันคุณภาพให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพ และความปลอดภัย
- PLO 4 สามารถวิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค**
- Sub PLO 4A สามารถวิเคราะห์คุณภาพอาหารของมนุษย์ด้านเคมี จุลินทรีย์ และกายภาพตามวิธีมาตรฐานได้
- Sub PLO 4B ออกแบบแนวคิดและสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารต้นแบบตามความต้องการของผู้บริโภค
- Sub PLO 4C สามารถออกแบบการตลาดและนำเสนอที่เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ความสอดคล้องผลการเรียนรู้ของหลักสูตรกับ TQF 5 ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน

ผลการเรียนรู้ตาม TQF 5 ด้าน	
<b>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</b>	
1.1	ปฏิบัติ (Apply) งานตามข้อกำหนด กฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ด้วยความซื่อสัตย์ ขยัน อดทน และความรับผิดชอบ
<b>2.ด้านความรู้</b>	
2.1	มีความรู้พื้นฐานด้านคณิตศาสตร์ ฟิสิกส์ เคมีและ ชีววิทยา
2.2	อธิบาย (Explain) ทฤษฎี ในด้านเคมีและการวิเคราะห์อาหาร จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร และศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
2.3	แสดงทักษะปฏิบัติ (Practice) ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
2.4	สามารถอธิบายเกี่ยวกับข้อกำหนดและกฎหมายอาหาร กระบวนการเก็บรักษาอาหาร หลักอาหารปลอดภัย มาตรฐานอาหาร และพิษภัยในอาหารและสามารถสืบค้นมาตรฐานอาหารตามสถานการณ์ปัจจุบัน (Sub PLO 3A)
2.5	สามารถวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี จุลินทรีย์ และกายภาพตามวิธีมาตรฐานได้ (Sub PLO 4A)
<b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b>	
3.1	สามารถเป็นผู้ประกอบการอาหารที่มีทักษะการออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์อาหาร (Sub PLO 1A) และสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารต้นแบบ (Sub PLO 4B) ตามความต้องการของผู้บริโภค
3.2	สามารถวางแผนทางการตลาดและทำแผนธุรกิจได้ และแสดงทักษะการเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร (Sub PLO 1B)
3.3	ประยุกต์ใช้หลักการแปรรูปในการผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพเป็นไปตามแผนและมาตรฐานการผลิตและปฏิบัติตามข้อกำหนด ด้วยความรับผิดชอบ (Sub PLO 2A)
3.4	สามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์/เครื่องจักรในการแปรรูปอาหาร (Sub PLO 2B)
3.5	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการบรรจุและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร (Sub PLO 2C)
3.6	สามารถวางแผนและจัดทำระบบประกันคุณภาพอาหาร (Sub PLO 3B)
3.7	สามารถออกแบบการตลาดและนำเสนอที่เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร (Sub PLO 4C)
<b>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>	
4.1	ปฏิบัติงาน (Apply) ในบทบาทความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีมได้ทุกกลุ่มบุคคล
<b>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>	
5.1	สืบค้นข้อมูลสารสนเทศ (Compute) วิเคราะห์ (Analyze) ข้อมูลทางสถิติและนำเสนอ (Demonstrate) ผลงานต่อสาธารณะทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง

แผนที่การกระจายความรับผิดชอบ

รหัส	รายวิชา	หน่วยกิต	1. คุณธรรม จริยธรรม	2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา							4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ	
			1.1	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	5.1	
1201312	ภาษาอังกฤษสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	1(1-0-2)	●		●													●

### 9. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

การฝึกทักษะภาษาอังกฤษ ด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน ที่เกี่ยวข้องกับศัพท์เฉพาะในศาสตร์ทางด้านอุตสาหกรรมเกษตร และชีวภาพ

Practice of English skills in listening, speaking, reading and writing-related to terminology in agro and bio industry

### 10. ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)

ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)	TQF
1. ประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษ ด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน ที่เกี่ยวข้องกับศัพท์เฉพาะในศาสตร์ทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	1.1, 2.2, 5.1

### 11. แผนการสอน/การเรียนรู้ (Teaching and Learning Schedule)

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
8 มิ.ย.69	1	- ชี้แจงรายวิชา	1	-บรรยายสรุปภาพรวมของเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร. อมรรัตน์
15, 22, 29 มิ.ย.69	3	บทที่ 1 คำศัพท์ (Vocabulary) และ สำนวน (Idiom)	1	- เอกสารประกอบการสอน และ Power point - อธิบายคำศัพท์เป็นภาษาไทย (Lecture) - ฝึกแปลคำศัพท์เป็นภาษาไทยและแต่งประโยคภาษาอังกฤษจากคำศัพท์ - ทำแบบฝึกหัด	ผศ.ดร. อมรรัตน์
6, 13 ก.ค. 69	2	บทที่ 2 การฟัง (Listening)	1	-เอกสารประกอบการสอน และ Power point -การฟังและดูจากวิดีโอภาษาอังกฤษในด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร	ผศ.ดร. อมรรัตน์
21 ก.ค. 6 ส.ค. 69	2	บทที่ 3 การสนทนา (Conversation)	1	- สอนและบรรยายเนื้อหา โดยใช้ power point และเอกสารประกอบการสอน - ชักถามและอภิปราย - ยกตัวอย่าง/ชมคลิป - ทดสอบย่อย	ผศ.ดร. อมรรัตน์

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13 20, 27 ส.ค.	3	บทที่ 4 การอ่าน (Reading)	1	- สอนและบรรยายเนื้อหา โดยใช้ power point และเอกสารประกอบการสอน - ชักถามและอภิปราย - ยกตัวอย่าง/ชมคลิป - ทดสอบย่อย	ผศ.ดร. อมรรัตน์
7, 14, ก.ย. 69	2	บทที่ 5 การเขียน (Writing)	1	-เอกสารประกอบการสอน และ Power point -การเขียนบันทึกและกรอกแบบฟอร์มในงานด้านอุตสาหกรรมเกษตร -เขียนบทความภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร -การเขียนข้อมูลกราฟฟิคที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร -Active Learning	ผศ.ดร. อมรรัตน์
21 ก.ย. 69	1	บทที่ 6 การนำเสนอ (Presentation)	1	-เอกสารประกอบการสอน และ Power point -นำเสนอโดยการทำคลิปวิดีโอ -การถามตอบ -Active Learning	ผศ.ดร. อมรรัตน์
สอบปลายภาค (40%)					

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

CLOs รายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน (Teaching learning activity)	วิธีการประเมิน (Assessment)	ช่วงเวลาประเมิน	สัดส่วนของคะแนนที่ประเมิน
1	การมีส่วนร่วมในกิจกรรมและพฤติกรรม จริยธรรมการเรียน)	- สังเกตการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม และมีความประพฤติที่ดี - บันทึกการเข้าห้องเรียนทุกครั้ง	สัปดาห์ที่ 1-15	5 %
1	แบบฝึกหัดและทดสอบย่อย - มอบหมายให้นิสิตทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียน อาจารย์ผู้สอนตรวจแบบฝึกหัด พร้อมทั้งให้คำแนะนำนิสิตเป็นรายบุคคล	-การเก็บคะแนนจากการตรวจแบบฝึกหัด -การทดสอบย่อย	สัปดาห์ที่ 2-4	5%

CLOs รายวิชา	กิจกรรมการเรียนการสอน (Teaching learning activity)	วิธีการประเมิน (Assessment)	ช่วงเวลาที่ ประเมิน	สัดส่วนของ คะแนนที่ ประเมิน
	- นิสิตทำแบบทดสอบย่อย (Quiz)			
1	การทดสอบการฟัง มอบหมายให้ นิสิตทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียน	- การเก็บคะแนนจากการตรวจเช็ค ความถูกต้องของงานที่มอบหมาย	สัปดาห์ที่ 5-6	10%
1	- การทดสอบการอ่าน มอบหมายให้นิสิตทำแบบฝึกหัดใน ชั้นเรียน	- การเก็บคะแนนจากการตรวจเช็ค ความถูกต้องของงานที่มอบหมาย	สัปดาห์ที่ 7	10%
1	การทดสอบการสนทนา มอบหมายงานสำหรับการแสดง บทบาทสมมติ (Role play) โดย ให้นิสิตพูดบทสนทนาเป็นกลุ่ม ๆ ละ 3 คน โดยมีความยาวตั้งแต่ 10 ประโยคขึ้นไป	- เก็บคะแนนจากการสังเกต จากการ แสดง ดูในด้านความตั้งใจความคิด สร้างสรรค์ และการใช้ภาษาอังกฤษ อย่างถูกต้องและเหมาะสม	สัปดาห์ที่ 9-10	10%
1	ทดสอบการเขียนโดย มอบหมาย ให้นักศึกษาทำแบบฝึกหัดในชั้น เรียน	- การเก็บคะแนนจากการตรวจเช็ค ความถูกต้องของงานที่มอบหมาย	สัปดาห์ที่ 11-12	10%
1	การทดสอบการนำเสนอ โดยให้นิสิตแต่ละคนนำเสนอ เกี่ยวกับกระบวนการแปรรูป อาหารมาคนละ 1 ชนิด วิดีโอมี ความยาวไม่เกิน 5 นาที	- เก็บคะแนนจากการสังเกต จากการ แสดง ดูในด้านความตั้งใจความคิด สร้างสรรค์ และการใช้ภาษาอังกฤษ อย่างถูกต้องและเหมาะสม	สัปดาห์ที่ 13-15	10%
1	การบรรยาย	การสอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 17-18	40%

### 13. เกณฑ์การให้คะแนน (Scoring Rubric)

#### 1. การสอบแบบ Closed-book Examination

ระดับ มาตรฐาน/ รายละเอียด เกณฑ์การให้ คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน  (7.5-10 คะแนน)	ได้มาตรฐาน  (5-7.4 คะแนน)	ใกล้เคียงมาตรฐาน  (2.5-4.9 คะแนน)	ต่ำกว่ามาตรฐาน  (0-2.4 คะแนน) *
ความครบถ้วน ของประเด็น และความถูก ต้องของข้อมูล	- ประเด็นที่นำเสนอครบถ้วน เนื้อหาในแต่ละประเด็นมีความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างถูกต้องตาม ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอครบถ้วน แต่ เนื้อหาในบางประเด็นยัง ขาดความ สมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างถูกต้อง ตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาในบาง ประเด็นยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อนไป จากข้อเท็จจริง ที่ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่นำเสนอไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาในประเด็นที่ นำเสนอ ยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อน ไปจากข้อเท็จจริง ที่ปรากฏ
ความชัดเจน	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงการคิดวิเคราะห์	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึงการ	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต ไม่สามารถแสดงให้เห็น	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตมีลักษณะเป็นการ

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

**ปรัชญาของหลักสูตร รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรม เพื่อพัฒนาสังคม**

<b>และระดับ</b> <b>การคิดวิเคราะห์</b>	อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง ข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงระดับการคิดวิเคราะห์ที่ลึกซึ้ง	คิดวิเคราะห์อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึงระดับการคิดวิเคราะห์ที่เหมาะสมกับคำถาม	เห็นถึงการคิดวิเคราะห์อย่างชัดเจนเพราะมีสัดส่วนของการบรรยายข้อเท็จจริงอยู่มาก - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ข้อสังเกต แสดงให้เห็น ถึงระดับการคิดวิเคราะห์แบบผิวเผิน	บรรยายข้อเท็จจริง ปราศจากการคิดวิเคราะห์
<b>ความเหมาะสม และ</b> <b>ความถูกต้องใน</b> <b>การใช้ภาษา</b>	- ใช้ภาษาวิชาการ อย่างเหมาะสม - การใช้คำและการสะกดคำ ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการ ปะปนกับ ภาษา พูดบ้าง - การใช้คำและการสะกดคำ ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับ ภาษาพูดค่อนข้างมาก - การใช้คำและการสะกดคำใน บางจุดผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากเป็นบางจุด	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการสะกดคำใน บางจุดผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากหลายจุด หรือ อ่านไม่ออก

หมายเหตุ \* คะแนน 0 สำหรับผู้ที่ขาดสอบ หรือ ผู้ที่ไม่เขียนคำตอบในข้อหนึ่งข้อใด หรือทุกข้อเท่านั้น

## 2. การทำรายงานสรุปบทเรียนและการนำเสนอผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

ระดับมาตรฐาน/ รายละเอียดเกณฑ์ การให้คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *
<b>ความครบถ้วน</b> <b>ของประเด็น และ</b> <b>ความถูกต้องของ</b> <b>ข้อมูล***</b>	- ประเด็นที่นำเสนอ ครบถ้วน เนื้อหาในแต่ละ ประเด็นมีความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างถูกต้อง ตามข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอ ครบถ้วน แต่เนื้อหาใน บางประเด็นยังขาด ความสมบูรณ์ ข้อมูลที่ กล่าวอ้างถูกต้องตาม ข้อเท็จจริงที่ปรากฏ	- ประเด็นที่นำเสนอไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาในบางประเด็น ยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่วน คลาดเคลื่อนไปจากข้อเท็จจริงที่ ปรากฏ	- ตอบไม่ตรงประเด็น - ประเด็นที่นำเสนอไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ เนื้อหาในประเด็นที่ นำเสนอยังขาดความสมบูรณ์ - ข้อมูลที่กล่าวอ้างบางส่ว คลาดเคลื่อนไปจากข้อเท็จจริงที่ ปรากฏ
<b>ความชัดเจน และ</b> <b>ระดับการคิด</b> <b>วิเคราะห์</b>	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึง การคิดวิเคราะห์อย่าง ชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็นถึง ระดับการคิดวิเคราะห์ที่ ลึกซึ้ง	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตแสดงให้เห็น ถึงการคิดวิเคราะห์ อย่างชัดเจน - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกต แสดงให้ เห็นถึงระดับการคิด วิเคราะห์ที่เหมาะสมกับ หัวข้อ	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้งข้อสังเกตไม่ สามารถแสดงให้เห็นถึงการคิด วิเคราะห์อย่างชัดเจน เพราะมี สัดส่วนของการบรรยายข้อเท็จจริง อยู่มาก - คำอธิบาย/ข้อโต้แย้งข้อสังเกต แสดงให้เห็นถึงระดับการคิด วิเคราะห์แบบผิวเผิน	- คำอธิบาย/ข้อโต้แย้ง/ ข้อสังเกตมีลักษณะเป็นการ บรรยายข้อเท็จจริงปราศจาก การคิดวิเคราะห์
<b>ความเชื่อมโยง</b> <b>ของเนื้อหา</b>	เนื้อหามีความเชื่อมโยงกัน ทั้งหมด	เนื้อหาบางส่วนยังขาด ความเชื่อมโยง	เนื้อหาส่วนใหญ่ยังขาดความ เชื่อมโยง	เนื้อหาขาดความเชื่อมโยง
<b>ความเหมาะสม</b> <b>และความถูกต้อง</b> <b>ในการใช้ภาษา</b>	- ใช้ภาษาวิชาการอย่าง เหมาะสม - การใช้ คำและการสะกดคำ ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านง่าย	- ใช้ภาษาวิชาการ ปะปนกับภาษาพูดบ้าง - การใช้คำและการ สะกดคำถูกต้องตาม หลักไวยากรณ์	- ใช้ภาษาวิชาการปะปนกับภาษาพูด ค่อนข้างมาก - การใช้คำและการสะกดคำในบาง จุดผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากเป็นบางจุด	- ใช้ภาษาพูด - การใช้คำและการสะกดคำใน บางจุดผิดหลักไวยากรณ์ - ลายมืออ่านยากหลายจุด หรือ อ่านไม่ออก

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

**ปรัชญาของหลักสูตร รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรม เพื่อพัฒนาสังคม**

ระดับมาตรฐาน/ รายละเอียดเกณฑ์ การให้คะแนน	สูงกว่ามาตรฐาน	ได้มาตรฐาน	ใกล้เคียงมาตรฐาน	ต่ำกว่ามาตรฐาน
	(7.5-10 คะแนน)	(5-7.4 คะแนน)	(2.5-4.9 คะแนน)	(0-2.4 คะแนน) *
		- ลายมืออ่านง่าย		
ปริมาณเนื้อหาที่ นำเสนอ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณ เหมาะสมกับหัวข้อ	เนื้อหาที่นำเสนอมี ปริมาณเหมาะสมกับ หัวข้อ	เนื้อหาที่นำเสนอมีปริมาณน้อย เกินไป	การนำเสนอมีเนื้อหาปริมาณ น้อยมาก
ความน่าเชื่อถือ ของแหล่งข้อมูล ที่ อ้างอิง	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมี ความน่าเชื่อถือสูง เช่น วารสารวิชาการ ที่อยู่ใน ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และ/หรือระดับชาติ งานวิจัยที่ได้รับการ เผยแพร่ผ่านหน่วยงาน ระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่อ้างอิงมี ความน่าเชื่อถือสูง เช่น วารสารวิชาการที่อยู่ใน ฐานข้อมูลระดับ นานาชาติ และ/หรือ ระดับชาติ งานวิจัยที่ ได้รับการ เผยแพร่ ผ่านหน่วยงาน ระดับชาติ ฯลฯ	แหล่งข้อมูลที่นำมาอ้างอิงบางส่วนยัง ขาดความน่าเชื่อถือ เช่น blog หรือ website ที่ไม่ปรากฏนามผู้เขียน และ/หรือ รายละเอียดอื่นใดที่ทำให้ เชื่อได้ว่าข้อมูลที่น่าเสนอใน blog หรือ website เป็นข้อเท็จจริง	แหล่งข้อมูลที่นำมาอ้างอิงขาด ความน่าเชื่อถือ และ/หรือไม่มี การอ้างอิงถึง แหล่งที่มา
สื่อที่ใช้ในการ นำเสนอ	ตัวขนาดอักษร อ่านง่าย ชัดเจน เลือกสีของ ตัวอักษรที่อ่านได้ง่ายเห็น ชัดเจน ไม่มีคำสะกดผิด มีการเน้นส่วนสำคัญ นำเสนอได้น่าสนใจ	ตัวขนาดอักษร อ่านง่าย ชัดเจน เลือกสีของ ตัวอักษรที่อ่านได้ง่าย เห็นชัดเจน ไม่มี คำสะกดผิด	ตัวขนาดอักษร อ่านง่าย ชัดเจน เลือกสีของตัวอักษรที่อ่านได้ง่ายเห็น ชัดเจน แต่พบคำสะกดผิดอยู่บ้าง	ตัวขนาดอักษร อ่านยาก ไม่ ชัดเจน เลือกสีของตัวอักษรไม่ เหมาะสม พบคำสะกดผิด
การมีส่วนร่วมของ สมาชิก ในกลุ่ม **	มีส่วนร่วมสม่ำเสมอ	มีส่วนร่วมบ่อยครั้ง	มีส่วนร่วมบางครั้ง	มีส่วนร่วมน้อยครั้ง/ขาดการมี ส่วนร่วม

หมายเหตุ \* คะแนน 0 สำหรับผู้ที่ขาดสอบ หรือ ผู้ที่ไม่เขียนคำตอบในข้อหนึ่งข้อใด หรือทุกข้อเท่านั้น

\*\* กรณีเป็นการทำรายงานกลุ่ม โดยใช้รายงานความเห็นส่วนบุคคลเกี่ยวกับเนื้อหาของรายงานในการวัดการมีส่วนร่วม

#### 14. เกณฑ์การประเมิน

ประเมินผลแบบกำหนดเป็นช่วงคะแนน (Fix Rate) 8 ระดับ ดังนี้

A	≥ 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 %

หมายเหตุ นิสิตสามารถอุทธรณ์ร้องทุกข์เรื่องการประเมินผลคะแนน และการตัดเกรดได้ โดยการแจ้งและยื่นคำร้องผ่านทางนักวิชาการ  
ศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

#### 15. เอกสารอ่านประกอบ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 2535. พจนานุกรมศัพท์เกษตรอังกฤษ-ไทย สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. พิมพ์ลักษณ์ กรุงเทพฯ:

โอเดียนสโตร์, 84 หน้า

งามพริ้ง รุ่งโรจน์ดี. 2540. วิธีอ่านคู่มือภาษาอังกฤษประจำเครื่อง. สำนักพิมพ์ ส.ส.ท. 118 หน้า

หลักสูตร วท.บ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ปรัชญาของหลักสูตร รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรม เพื่อพัฒนาสังคม

Lidija Obad. 2009. English for Food Technology. JOSIP JURAJ STROSSMAYER UNIVERSITY FACULTY OF FOOD TECHNOLOGY OSIJEK


[http://www.ptfos.unios.hr/en/images/stories/pdf/radovi/katedre/samostalne/eng/ENGLISH\\_IN\\_FOOD\\_TECHNOLOGY\\_I.pdf](http://www.ptfos.unios.hr/en/images/stories/pdf/radovi/katedre/samostalne/eng/ENGLISH_IN_FOOD_TECHNOLOGY_I.pdf)

ลงชื่อ..... 

(รองศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว)

ผู้จัดการรายวิชา

วันที่ 1 มิถุนายน 2569

ลงชื่อ..... 

(รองศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว)

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

วันที่ 1 มิถุนายน 2569