

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา 4164701 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร (Field Experience in Food Technology)
2. จำนวนหน่วยกิต 6 หน่วยกิต 640 ชั่วโมง 6(640)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา 3.1 หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร 3.2 ประเภทของรายวิชา หมวดวิชาการปฏิบัติงานภาคสนาม
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อาจารย์จันทวิภา ภูมรินทร์
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน ภาคปลาย/ ชั้นปีที่ 4
6. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 6 พฤศจิกายน 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1.1 เพื่อให้นักศึกษาได้นำความรู้ด้านเนื้อหาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง ในสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานของรัฐ ได้แก่ ด้านกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพอาหาร และ/หรือการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการด้านเคมี และจุลชีววิทยา 1.2 เพื่อให้นักศึกษาสามารถปรับตัวให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 1.3 เพื่อให้นักศึกษาฝึกความอดทน การมีวินัย และความซื่อสัตย์ในการปฏิบัติงาน
--

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อจัดการบริหารการฝึกงาน ให้อาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน ผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสถานที่ฝึกงาน และ นักศึกษา เขาใจถึงจุดมุ่งหมายของการฝึกงานและผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่ชัดเจน และอาจารย์ที่ปรึกษาการ ฝึกงาน ผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสถานที่ฝึกงาน สามารถมอบหมายงาน ติดตาม และประเมินผลการฝึกงานได้ อย่างถูกต้องเหมาะสม และนักศึกษาสามารถบรรลุผลเรียนรู้ตามที่กำหนด

หมวดที่ 3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (1.1)
- ซื่อสัตย์สุจริต รักษาความลับของสถานที่ฝึกงาน (1.2)
- มีวินัยตรงต่อเวลาในการปฏิบัติงาน (1.3)
- เคารพกฎระเบียบของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (1.4)
- ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้องในสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (1.5)

1.2 กระบวนการหรือกิจกรรมที่พัฒนาการเรียนรู้

- ปฐมนิเทศนักศึกษาด้านคุณธรรมจริยธรรม การปฏิบัติของนักศึกษาในสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- กำหนดให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพเช่นเดียวกับพนักงานประจำ
- นักศึกษาบริหารตนเองให้เข้ากับกฎระเบียบของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- ผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มอบหมายงานให้แก่นักศึกษาเพื่อให้ นักศึกษาปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม โดยมีพนักงานพี่เลี้ยงให้คำแนะนำ

1.3 วิธีการประเมินผล

- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน
- ประเมินโดยพนักงานพี่เลี้ยง จากการสังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกระหว่างการฝึกงาน โดยการบันทึกผลการประเมิน
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงานประเมินความซื่อสัตย์ การมีวินัย และ การรักษาความลับของสถานที่ฝึกงานจากข้อมูลที่ปรากฏในการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา จาก ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- เข้าใจบทบาทของกฎระเบียบของทางราชการ กฎหมายอาหาร มาตรฐานระบบบริหารคุณภาพและ
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีผลต่อการดำเนินงานของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (2.4)

2.2 กระบวนการหรือกิจกรรมที่พัฒนาการเรียนรู้

- สถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดพนักงานพี่เลี้ยง ให้คำแนะนำการปฏิบัติงานตามหน้าที่ มอบหมายเอกสารข้อมูลของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้ศึกษาด้วยตนเอง

<p>- ศึกษาและฝึกปฏิบัติจริงด้วยตนเองภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยง</p> <p>. - นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองจากการสังเกตและการปฏิสัมพันธ์กับพนักงานประจำ และการศึกษาเอกสารของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>2.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน</p> <p>- ประเมินโดยพนักงานพี่เลี้ยง และอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน จากรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา</p>
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>- สามารถวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนะวิธีการแก้ไข โดยใช้ความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมา (3.2)</p> <p>3.2 กระบวนการหรือกิจกรรมที่ใช่พัฒนาการเรียนรู้</p> <p>- การฝึกปฏิบัติจริงในสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>- การประชุมร่วมระหว่างพนักงานพี่เลี้ยง อาจารย์ที่รับผิดชอบ และนักศึกษา ในช่วงกลางของการฝึก เพื่อการนำเสนอแนวความคิดการแก้ปัญหาของนักศึกษา และการให้ข้อมูลย้อนกลับโดยเจ้าหน้าที่ผู้ดูแล และอาจารย์ที่รับผิดชอบ</p> <p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน</p> <p>- ประเมินโดยพนักงานพี่เลี้ยง อาจารย์ที่รับผิดชอบ และจากการแสดงออกของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม และจากรายงานการฝึกงาน</p>
<p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <p>- วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมในฐานะนักศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (4.3)</p> <p>- มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายและพัฒนาตนเองโดยการเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ในวิชาชีพ อย่างสม่ำเสมอ (4.4)</p> <p>4.2 กระบวนการหรือกิจกรรมที่ใช่พัฒนาการเรียนรู้</p> <p>- การปฏิสัมพันธ์กับบุคคลในระดับต่างๆ ของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>- การฝึกปฏิบัติงานเช่นเดียวกับพนักงานประจำ</p> <p>- การประชุมร่วมระหว่างพนักงานพี่เลี้ยง อาจารย์ที่รับผิดชอบ และนักศึกษา ในช่วงกลางของการฝึก เพื่อการนำเสนอแนวความคิดของนักศึกษาและการให้ข้อมูลย้อนกลับโดยพนักงานพี่เลี้ยง และอาจารย์ที่รับผิดชอบ</p> <p>4.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>- นักศึกษาประเมินการเรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐาน</p> <p>- ประเมินพฤติกรรม โดยพนักงานพี่เลี้ยง จากการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา</p> <p>- ประเมินการแสดงออกของนักศึกษาระหว่างการประชุมร่วม โดยพนักงานพี่เลี้ยง และ อาจารย์ที่รับผิดชอบ</p>
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>

<p>5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้อง ในการพูดและการเขียนในการรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้แก่บุคคลหรือกลุ่มบุคคลและอาจารย์ผู้รับผิดชอบ และการใช้ภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้และเหมาะสม(5.7) <p>5.2 กระบวนการหรือกิจกรรมที่ใช่พัฒนาการเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การฝึกการนำเสนอความคิดเห็นต่อพนักงานพี่เลี้ยง และอาจารย์ผู้รับผิดชอบในการนิเทศนักศึกษา - กำหนดให้นำเสนอ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หลังจากนักศึกษารายงานตัวกลับ ณ หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แบบปากเปล่า <ul style="list-style-type: none"> - กำหนดให้ส่งเอกสารรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ <p>5.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินนักศึกษาจากการใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษ ในการพูดคุยแสดงความคิดเห็น ในวันนิเทศนักศึกษา - ประเมินจากการนำเสนอรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในให้นักศึกษา และอาจารย์ในหลักสูตร และส่งรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหลังจากนักศึกษารายงานตัวกลับจากฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ภายใน 1 เดือน

หมวดที่ 4. ลักษณะของประสบการณ์ภาคสนาม

<p>1. คำอธิบายโดยทั่วไปของประสบการณ์ภาคสนาม</p> <p>การฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียน ในสถานประกอบการโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานของรัฐ ด้านกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพอาหาร และ/หรือการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการด้านเคมี จุลชีววิทยา และการจัดการธุรกิจอาหาร มีการนำเสนอรายงานการปฏิบัติงานในรูปปากเปล่าและเอกสารรายงาน</p>							
<p>2. กิจกรรมของนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเรียนรู้และทำความเข้าใจสถานที่ฝึกงานในมิติต่างๆ เช่น ประวัติ แรงจูงใจในการก่อตั้ง ภารกิจ เป้าหมาย ลูกคา รูปแบบการบริหารจัดการองค์กร เป็นต้น - การทำความเข้าใจวัฒนธรรมองค์กรและการฝากการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสถานการณ์ต่างๆ - การฝึกปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย - การฝากแก้ไขโจทย์ปัญหาทางเทคนิคเบื้องต้นของสถานที่ฝึกงาน 							
<p>3. รายงานหรืองานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย (ถ้ามี)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ชื่อเรื่องรายงาน หรืองานที่ได้รับมอบหมาย</th> <th>กำหนดส่ง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. การนำเสนอรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเกี่ยวกับหน่วยงาน การปฏิบัติงาน และขอเสนอแนะในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต่อ นักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตร</td> <td>1. สัปดาห์ที่ 3 หลังจากรายงานตัวจากการกลับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</td> </tr> <tr> <td>2. รายงานการฝึกงานรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</td> <td>2. สัปดาห์ที่ 4 หลังจากรายงานตัวจากการกลับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</td> </tr> </tbody> </table>		ชื่อเรื่องรายงาน หรืองานที่ได้รับมอบหมาย	กำหนดส่ง	1. การนำเสนอรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเกี่ยวกับหน่วยงาน การปฏิบัติงาน และขอเสนอแนะในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต่อ นักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตร	1. สัปดาห์ที่ 3 หลังจากรายงานตัวจากการกลับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2. รายงานการฝึกงานรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2. สัปดาห์ที่ 4 หลังจากรายงานตัวจากการกลับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ชื่อเรื่องรายงาน หรืองานที่ได้รับมอบหมาย	กำหนดส่ง						
1. การนำเสนอรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเกี่ยวกับหน่วยงาน การปฏิบัติงาน และขอเสนอแนะในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต่อ นักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตร	1. สัปดาห์ที่ 3 หลังจากรายงานตัวจากการกลับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ						
2. รายงานการฝึกงานรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2. สัปดาห์ที่ 4 หลังจากรายงานตัวจากการกลับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ						

4.การติดตามผลการเรียนรู้การฝึกประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตรวจสอบเยี่ยมและติดตามผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยการประชุมร่วมกับผู้รับผิดชอบการฝึก สถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสัมภาษณ์นักศึกษ ณ.สถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อย่างน้อยแห่งละ 1 ครั้ง
- จัดประชุมนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบ และอาจารย์ในหลักสูตร หลังการฝึกงาน ให้นักศึกษานำเสนอผลการเรียนรู้และประสบการณ์จากการฝึกงาน เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างนักศึกษา และอาจารย์ให้คำแนะนำเพื่อปรับเปลี่ยนความเข้าใจที่คลาดเคลื่อนหรือทัศนคติที่ไม่เหมาะสม
- อาจารย์ผู้สอนรายวิชาต่างๆ สังเกตการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นหลังการฝึกงาน เช่น การเข้าเรียน/การส่งงานตรงเวลา ความร่วมมือในการทำงานกลุ่มดีขึ้น พร้อมทั้งชี้ให้เห็นความสำคัญของพฤติกรรมด้านคุณธรรมจริยธรรม ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ต่อการทำงานในอนาคต โดยยกประสบการณ์การฝึกงานของนักศึกษาเป็นตัวอย่าง

5.หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงาน

- จัดโปรแกรมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโดยผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- แนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับกฎระเบียบ การปฏิบัติตัวระหว่างฝึกงาน ตลอดจนแนวทางการฝึกงานที่ดีที่นำไปสู่ความสำเร็จ
- จัดพนักงานพี่เลี้ยง ทำหน้าที่แนะนำการทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ดูแลควบคุมและติดตามผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา
- ติดตามความก้าวหน้า หรือ ปัญหาอุปสรรค ระหว่างการฝึกงานของนักศึกษาและ/หรือของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และแก้ไขปัญหาอุปสรรคเต็มตามความสามารถ
- สรุปผลประเมินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ของนักศึกษา ตามใบประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาข้อยุติกรณีที่เป็น

6. หน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน

6.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- จัดหาสถานที่ฝึกงาน และจัดสรรสถานที่ฝึกงานให้แก่นักศึกษา
- ประสานงานกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงาน เพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายของการฝึกงานและผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุนที่จำเป็น
- จัดโปรแกรมการฝึกงานร่วมกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงาน - จัดปฐมนิเทศแนะนำนักศึกษาก่อนฝึกงาน
- ติดตามการฝึกงานของนักศึกษา พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และอาจารย์ในหลักสูตร เพื่อให้การฝึกประสบการณ์ของนักศึกษابرรลุวัตถุประสงค์และสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้รับผลประโยชน์
- ประสานงานกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงาน และอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน ในการดูแลนักศึกษาฝึกงาน
- สรุปผลการประเมินการฝึกงานของนักศึกษา และจัดประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาข้อยุติกรณีที่เป็น

6.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

- ให้คำปรึกษาด้านวิชาการแก่นักศึกษาฝึกงาน

<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบ ติดตามความก้าวหน้าและปัญหาอุปสรรคในระหว่างการฝึกงาน ตามความเหมาะสม - รายงานปัญหาอุปสรรคแก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงาน - ประเมินผลการฝึกงานของนักศึกษา และประชุมร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง
<p>7. การเตรียมการในการแนะแนวและช่วยเหลือนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดปฐมนิเทศแนะนำการฝึกงานให้กับนักศึกษา - ให้อาจารย์ในหลักสูตรเป็นที่ปรึกษาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา
<p>8. สิ่งอำนวยความสะดวกและการสนับสนุน ที่ต้องการจากสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - พนักงานพี่เลี้ยงประจำนักศึกษาสำหรับกิจกรรมการให้คำแนะนำการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และแก้ไข้ปัญหาของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หมวดที่ 5. การวางแผนและการเตรียมการ

<p>1. การกำหนดสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงาน คัดเลือกสถานที่ฝึกงานที่ดำเนินกิจการสอดคล้องกับสาขาวิชา ที่มีความพร้อม ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เข้าใจและสนับสนุนจุดมุ่งหมายของการฝึกงาน - มีความปลอดภัยของสถานที่ตั้ง สภาพะการทำงาน และการเดินทาง - ประสานงานให้สถานที่ฝึกจัดพนักงานพี่เลี้ยงดูแลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงาน ร่วมกับเจ้าหน้าที่ประจำคณะ ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพติดต่อประสานงานกับสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน เมื่อสถานที่ฝึกงานตอบรับแล้ว จัดนักศึกษาลงฝึกงานในสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต่างๆตามความสมัครใจนักศึกษาอาจหาสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้วยตนเอง แต่สถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต้องได้รับความเห็นชอบจากประธานหลักสูตรสาขาวิชา</p>
<p>2. การเตรียมนักศึกษา</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดปฐมนิเทศการฝึกงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ พร้อมทั้งมอบคู่มือการฝึกงาน ให้กับนักศึกษาก่อนการฝึกงาน 2 สัปดาห์ โดยครอบคลุมเนื้อหาต่างๆ เช่น จุดมุ่งหมายของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง การปฏิบัติตนระหว่างการฝึกงาน กิจกรรมการฝึกงานการติดตามประเมินผล การป้องกันและหลีกเลี่ยงอันตรายจากการฝึกงาน การวางตัว การติดต่อแจ้งเหตุด่วน การเตรียมความพร้อมด้านวิชาการก่อนการฝึกงาน เป็นต้น</p>
<p>3. การเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน</p> <p>-จัดประชุมชี้แจงเพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายของการฝึกงาน ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง บทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพซึ่งได้แก่อาจารย์ประจำหลักสูตร การดูแลนักศึกษา กิจกรรมและตารางเวลาการฝึกงาน การติดตามและประเมินผลการฝึกงาน ฯลฯ ก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p>
<p>4. การเตรียมผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>ติดต่อสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ แล้วประสานงานกับผู้รับผิดชอบการฝึกของนักศึกษา ณ สถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ชี้แจงให้ทราบถึงจุดมุ่งหมายของการฝึกงาน และผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่</p>

ต้องการเน้น ให้ความสำคัญร่วมกันในการจัดกิจกรรมระหว่างการศึกษา การกำหนดความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงานและพนักงานพี่เลี้ยง พร้อมแจ้งช่องทางการติดต่อกรณีเหตุด่วน

5. การจัดการความเสี่ยง

อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันประเมินความเสี่ยงต่อนักศึกษาและสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จากข้อมูลสถิติการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และข่าวสาร/สารสนเทศในสื่อสาธารณะ แล้วดำเนินการป้องกัน ดังนี้

ความเสี่ยงจากสถานที่ตั้ง การเดินทาง และสภาวะการทำงาน

- คัดเลือกสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ไม่ตั้งอยู่ในเขตอันตราย การคมนาคมสะดวก และสภาวะการทำงานไม่เสี่ยงอันตราย

ความเสี่ยงจากอุบัติเหตุการทำงานของนักศึกษา

- ปฐมนิเทศแนะนำนักศึกษา ประกันอุบัติเหตุและประกันการเจ็บป่วยและชีวิตให้นักศึกษา
ความเสี่ยงจากความเสียหายของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เนื่องจากการทำงานของนักศึกษา

- ขอให้สถานที่ฝึกงาน จัดพนักงานพี่เลี้ยงให้คำแนะนำและดูแลควบคุมการทำงานของนักศึกษา

กำหนดให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ฝึกงานอย่างเคร่งครัด

ความเสี่ยงด้านสังคม

- ปฐมนิเทศแนะนำการวางตัวที่เหมาะสมต่อบุคลากรทุกระดับของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หมวดที่ 6. การประเมินนักศึกษา

1. หลักเกณฑ์การประเมิน

ประเมินการบรรลุผลการเรียนรู้ของนักศึกษาทั้ง 5 ด้าน โดยให้ระดับคะแนน 1-5 ตามเกณฑ์ของคณะ ดังนี้

- 1 หมายถึง ต้องปรับปรุงอย่างมาก
- 2 หมายถึง ต้องปรับปรุง
- 3 หมายถึง พอใช้
- 4 หมายถึง ดี
- 5 หมายถึง ดีมาก

นักศึกษาต้องได้รับคะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงผ่านเกณฑ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2. กระบวนการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

- ประเมินโดยผู้ที่เกี่ยวข้องตามรายการที่แสดงไว้ในหมวดที่ 3. โดยใช้เกณฑ์คะแนน 1-5 ในแต่ละประเด็น/ด้าน ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จาก สถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ร่วมประเมินและสรุปผลการประเมินในส่วนที่อยู่ในความรับผิดชอบของสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงานร่วมประเมินและสรุปผลการประเมินการฝึกจากอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นคะแนนเฉลี่ยของแต่ละคน

- รวมคะแนนเฉลี่ยการประเมินจากผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และจาก

<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยถ่วงค่าคะแนนจากผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ : ค่าคะแนนจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงาน เป็น 7 : 3</p> <p>- อาจารย์ผู้รับผิดชอบ รายงานสรุปผลการประเมินต่อประธานหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเพื่อการรับรองก่อนการประกาศผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (ผ่าน/ไม่ผ่าน) และประเมินผลเป็นระดับคะแนนในรายวิชานี้</p>
<p>3. ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต่อการประเมินนักศึกษา</p> <p>- ประเมินการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างการฝึกและหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามแบบฟอร์มประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของคณะโดยพิจารณาจากพฤติกรรมและผลงานระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและรายงานการฝึกงาน ซึ่งผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงานต้องรวบรวมความคิดเห็นจากพนักงานพี่เลี้ยงและพนักงานอื่นๆที่ทำงานร่วม/เกี่ยวข้องกับนักศึกษา</p>
<p>4. ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต่อการประเมินนักศึกษา</p> <p>- ประเมินนักศึกษาหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกงาน ตามแบบฟอร์มประเมินของคณะเกษตรศาสตร์ โดยพิจารณาจากรายงานการประเมินตนเองของนักศึกษา บันทึกการประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน และรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา</p>
<p>5. การสรุปผลการประเมินที่แตกต่าง</p> <p>- อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสานงานกับผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อตรวจสอบทำความเข้าใจในประเด็นการประเมินที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ และกรณีจำเป็น จัดประชุมร่วมระหว่างผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ในหลักสูตร 2 คน เพื่อพิจารณาหาข้อสรุป</p>

หมวดที่ 7. การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

<p>1. กระบวนการประเมินของการฝึกประสบการณ์ภาคสนามจากผู้เกี่ยวข้อง</p> <p>1.1 นักศึกษา จัดให้นักศึกษาตอบแบบประเมินประสิทธิผลของการฝึกงาน</p> <p>1.2 ผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงาน ขอให้ผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงาน บันทึกความคิดเห็นต่อประสิทธิผลของการฝึกงาน ใน แบบฟอร์มที่ภาควิชากำหนด และการสุ่มถามด้วยวาจา</p> <p>1.3 อาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน ขอให้อาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน บันทึกความคิดเห็นต่อการฝึกงานในแบบฟอร์มที่คณะวิชากำหนด</p>
<p>2. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง</p> <p>- อาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงานประมวลผลการฝึกงานของนักศึกษาทั้งหมด พร้อมทั้งผลการประเมินและ ข้อเสนอแนะต่างๆ ของนักศึกษา ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงานและ อาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน จัดทำรายงานผลการดำเนินการของฝึกงาน รายงานต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำเสนอต่อหัวหน้าภาควิชาเพื่อทราบและพิจารณา</p> <p>- ที่ประชุมภาควิชาพิจารณาประสิทธิผลของการฝึกงาน วิเคราะห์ปัญหาและกำหนดแผนพัฒนาปรับปรุง สำหรับใช้ในรอบการศึกษาถัดไป โดยแสดงไว้ในรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร</p>