

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1	รหัสและชื่อวิชา 07 – 512 – 308 การปฏิบัติการห้องอาหาร Dining Room Operation
2	จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต 3 (1-4-4)
3	หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเป็นหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับ
4	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ
5	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 3 รุ่น 57 ทออ.1
6	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) -
7	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) -
8	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
9	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 8 กรกฎาคม 2557

ผ่าน แก้ไข

.....ประธาน
(นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์)

.....กรรมการ
(นางจุฑามาศ พิรพิชระ)

.....กรรมการ
(นายปรัชญา แพมมงคล)

.....กรรมการ
(นายณนนต์ แดงสังวาลย์)

.....กรรมการ
(นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์)

.....
อุตสาหกรรมบริการอาหาร

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1	<p>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เห็นคุณค่าของการจัดและการบริการอาหารในห้องอาหาร 2. รู้วิธีการดำเนินงานของหน่วยงานต่างๆ ในห้องอาหาร 3. เข้าใจหลักการบริการอาหาร การเลือกและการใช้อุปกรณ์ 4. เข้าใจหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร 5. รู้หลักการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 6. รู้คุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ
2	<p>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>เพื่อให้นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการดำเนินกิจการห้องอาหาร รูปแบบและขั้นตอนการบริการ รวมทั้งหลักการสุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยในการปฏิบัติการ</p>

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1	<p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>การประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการและด้านการจัดการธุรกิจเข้าสู่ภาคปฏิบัติ ปัจจัยต่างๆที่ส่งผลให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ วางแผนในการดำเนินงานห้องอาหาร และฝึกปฏิบัติการในห้องอาหารจำลอง</p>											
2	<p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> <table border="1" data-bbox="197 1205 1305 1473"> <thead> <tr> <th data-bbox="197 1205 459 1317">บรรยาย</th> <th data-bbox="459 1205 715 1317">สอนเสริม</th> <th data-bbox="715 1205 1050 1317">การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th> <th data-bbox="1050 1205 1305 1317">การศึกษด้วย ตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="197 1317 459 1473">บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา</td> <td data-bbox="459 1317 715 1473">สอนเสริมเฉพาะความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย</td> <td data-bbox="715 1317 1050 1473">ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา</td> <td data-bbox="1050 1317 1305 1473">การศึกษด้วยตนเอง 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์</td> </tr> </tbody> </table>				บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วย ตนเอง	บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษด้วยตนเอง 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วย ตนเอง									
บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษด้วยตนเอง 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์									
3	<p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล สถานที่ให้คำปรึกษา</p> <p>อาจารย์ศศิธร ป้อมเชิงพิณ โทรศัพท์มือถือ 088 973 2560</p> <p>E-mail: si.sasiton@gmail.com Facebook : Sasithon Pomchiangpin</p> <p>ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ชั้น 5 อาคารเรือนปัญญา</p>											

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1	คุณธรรม จริยธรรม
	คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา <ol style="list-style-type: none"> 1.2 ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 1.3 มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ 1.4 มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
	วิธีการสอน <ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา จากการการเข้าชั้นเรียน การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด 2. เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของ มหาวิทยาลัย 3. ปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ และสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคมในการสอน
	วิธีการประเมินผล <ol style="list-style-type: none"> 1. การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลาที่กำหนด 2. สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง 3. ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
2	ความรู้
	ความรู้ที่ต้องได้รับ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ 2.2 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร 2.4 สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในรายวิชาและวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้
	วิธีการสอน <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย ประกอบด้วย การบรรยาย การสาธิต การอภิปรายกลุ่มย่อย โดยเน้นการใช้หลักการและ ทฤษฎีในการแก้ปัญหา 2. จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง รวมทั้งการทำศึษาสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
	วิธีการประเมินผล <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี 2. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย (แฟ้มสะสมผลงาน) 3. พิจารณาจากการผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย

3	ทักษะทางปัญญา
	<p>ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>3.1 คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</p> <p>3.2 สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา</p> <p>3.3 สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา</p>
	<p>วิธีการสอน</p> <p>1. การศึกษาค้นคว้าและรายงานทางเอกสาร</p> <p>2. จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง รวมทั้งการทัศนศึกษาสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <p>1. ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี</p> <p>2. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย (แฟ้มสะสมผลงาน)</p> <p>3. พิจารณาจากการผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p>
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
	<p>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <p>4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p> <p>4.2 สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>4.3 แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.4 มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</p>
	<p>วิธีการสอน</p> <p>1. กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็น ผู้รายงาน</p> <p>2. ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ</p> <p>3. ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปรายกลุ่มย่อย</p> <p>4. ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p>
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <p>1. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย (แฟ้มสะสมผลงาน)</p> <p>2. พิจารณาจากการผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p>

5	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
	<p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <p>5.3 สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p> <p>5.4 สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>
	<p>วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ 2. การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การสื่อสารกับผู้รับบริการและเพื่อนร่วมงาน
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย (แฟ้มสะสมผลงาน) 2. พิจารณาจากการผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย
6	ทักษะพิสัย
	<p>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> 6.1 สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ 6.2 สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ 6.3 สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้
	<p>วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง 2. รวมทั้งการทัศนศึกษาสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย (แฟ้มสะสมผลงาน) 2. พิจารณาจากการผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
7-8	<p>หน่วยที่ 5 การสุขาภิบาลอาหารและ ความปลอดภัยในการประกอบอาหาร</p> <p>51 ความสำคัญและความจำเป็นของ การสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>511 ความหมายและความสำคัญ ของการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>512 การสุขาภิบาลสถานที่จำหน่าย อาหาร</p> <p>513 การเลือกใช้และการทำความ สะอาดภาชนะอุปกรณ์</p> <p>52 ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>521 ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>522 อนามัยส่วนบุคคลสำหรับผู้ สัมผัสอาหาร</p> <p>53 พื้นฐานความปลอดภัยในการ ประกอบกิจการห้องอาหาร</p> <p>531 ความสำคัญของความปลอดภัย</p> <p>532 ความปลอดภัยในกระบวนการ ผลิตอาหาร</p> <p>533 ความปลอดภัยในการบริการ อาหาร</p> <p>53 ฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับ พนักงานผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>531 วางแผน</p> <p>532 เตรียมอุปกรณ์และสื่อ ประกอบการอบรม</p> <p>533 อบรม/สรุปผล</p>	2	1. การบรรยาย 2. การแสดง บทบาทสมมติ	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. ใบปฏิบัติงาน 4. เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ บริการอาหาร	ทดสอบย่อยครั้งที่ 2
		8			

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
9	หน่วยที่ 6 คุณสมบัติและมารยาท ของบริการ 61 คุณสมบัติและมารยาทของบริการ 611 คุณสมบัติที่ดีทางด้านร่างกายขอ งบริการ 612 มารยาทในการบริการอาหาร 62 ฝึกปฏิบัติการเตรียมพร้อมของ พนักงานบริการ 621 การเตรียมความพร้อมด้าน ร่างกาย 622 การเตรียมความพร้อมด้านจิตใจ	1 4	1. สาธิต ประกอบกร บรรยาย 2. ฝึกปฏิบัติการ แต่งหน้าและ ปรับปรุง บุคลิกภาพ	เครื่องแต่งกาย เครื่องสำอางค์	สังเกตพฤติกรรม
10	เตรียมความพร้อมเพื่อเปิดร้านอาหาร	1 4	สถานการณ์ จำลอง		เพิ่มสะสมงาน
11	ฝึกทักษะการจัดและการบริการ กลุ่มที่ 1 เปิดร้านอาหาร	1 4	สถานการณ์ จำลอง	ลานเอนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารเรียน ปัญหา	เพิ่มสะสมงาน ผลการปฏิบัติงาน
12	ฝึกทักษะการจัดและการบริการ กลุ่มที่ 2 เปิดร้านอาหาร	1 4	สถานการณ์ จำลอง	ลานเอนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารเรียน ปัญหา	เพิ่มสะสมงาน ผลการปฏิบัติงาน
13	ฝึกทักษะการจัดและการบริการ กลุ่มที่ 3 เปิดร้านอาหาร	1 4	สถานการณ์ จำลอง	ลานเอนกประสงค์ ชั้น 1 อาคารเรียน ปัญหา	เพิ่มสะสมงาน ผลการปฏิบัติงาน
14	สรุปผลการปฏิบัติงาน	1 4	อภิปรายกลุ่มย่อย	1.PowerPoint 2.เพิ่มสะสมงาน	สังเกตพฤติกรรม การอภิปรายกลุ่ม ย่อย
15	สอบภาคปฏิบัติ	5			ผลการปฏิบัติงาน
16	สอบปลายภาคการศึกษา	2			ข้อสอบปลายภาค เรียน ที่ 2 ปีการศึกษา 2556

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนที่ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
1	ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การเข้าร่วมกิจกรรม	ตลอดภาคการศึกษา	10 %
2	ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา	ทดสอบย่อย ครั้งที่ 1 ทดสอบย่อย ครั้งที่ 2 ข้อสอบปลายภาคเรียน	3-4 7-8 16	5% 5% 20 %
3	ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	ผลงานที่มอบหมาย (เพิ่มสะสมผลงาน) การอภิปรายกลุ่มย่อย	1-15 15	15 % 5%
4	ด้านทักษะพิสัย	ผลการปฏิบัติงาน	11-15	40 %

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1	<p>เอกสารและตำราหลัก</p> <p>จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. <u>Keys to a Restaurant's Success</u> เสาเข็มสำหรับธุรกิจร้านอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร บริษัท โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮาส์ 2556</p>
2	<p>เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>ขวัญแก้ว วัชโรทัย. <u>วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหารเครื่องตั้งและเมนูอาหาร</u>. พิมพ์ครั้งที่ 8 กรุงเทพมหานคร บริษัท อมรินทร์พรีนติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง 2555</p> <p>ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. <u>การจัดบริการอาหารและเครื่องตั้ง</u>. พิมพ์ครั้งที่ 9 กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2555</p> <p>ประสงค์ แสงพยับ. <u>การจัดการด้านอาหารและเครื่องตั้ง</u>. กรุงเทพมหานคร บริษัท ประชาชน จำกัด 2526</p> <p>พิสมัย ประโชติการ. <u>งานบริการอาหารและเครื่องตั้ง</u>. กรุงเทพมหานคร บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด 2536</p> <p>ศิวะ วสุนทรภักดิ์. <u>คู่มือการบริการอาหารและเครื่องตั้ง</u>. กรุงเทพมหานคร บริษัท สามัคคีสาร (ดอกหญ้า) จำกัด (มหาชน) 2537</p> <p>ศรีสมร คงพันธุ์. <u>คู่มือการจัดงานเลี้ยง</u> พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร อมรินทร์การพิมพ์ 2532</p> <p>สุโขทัยธรรมาราช. มหาวิทยาลัย <u>การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร</u>. กรุงเทพมหานคร โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช</p>
3	<p>เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p> <p>กรมพลานการทหารเรือ. <u>การบริการทฤษฎีหลักสูตร พ.จ.อ. บริการ – สาโรจน์ (อค์สำเนา)</u></p> <p>กรมยุทธศึกษาทหารเรือ. <u>คู่มือการบริการ</u> พิมพ์ครั้งที่ 2 ปราณบุรี โรงพิมพ์ศูนย์กลางทหารราบ 2518</p> <p>Huste, Annemarie <u>Entertaing at Home</u>. Harry N. Aframs 1994</p> <p>Wood, Martin leith 's <u>Guide To Setting up and running a Restaurant</u> : Merehrst , 1990</p> <p>Gartlgruber, Maria & Heinz. Gutmayer, Willy. Lenger, Heinz & Rene'. Siegel, Linde & Simon. Stickler, Hans <u>Service A Guide for Professionals</u> : Osterreich, 2005.</p>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน - ข้อเสนอแนะผ่าน Facebook ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
2	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ - ผลการเรียนของนักศึกษา - แบบประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ
3	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวิจัยในชั้นเรียน - การทัศนศึกษาสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
4	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวหน้าสาขาวิชา พิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบในการวัดผลการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายละเอียดของรายวิชา(มคอ.3) - คณะกรรมการบริหารคณะพิจารณาอนุมัติผลการเรียน
5	<p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4