

รายละเอียดของรายวิชา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1	รหัสและชื่อวิชา 07-512-101-55 อุตสาหกรรมการบริการเบื้องต้น Introduction of Hospitality Industry
2	จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต 3(3-0-6)
3	หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และเป็นหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ
4	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อาจารย์นฤศร มังกรศิลา
5	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 1 อาจารย์นฤศร มังกรศิลา ทอ.56/1, ปอ.57/1 และ ปอ.57/2
6	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
7	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
8	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
9	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 19 พฤษภาคม 2556

ผ่าน     แก้ไข    .....ประธาน  
 (นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์)  
 .....กรรมการ  
 (นางจุฑามาศ พิรพัชระ)  
 .....กรรมการ  
 (นายปรัชญา แพมมงคล)  
 .....กรรมการ  
 (นายณนนต์ แดงสังวาลย์)  
 .....กรรมการ  
 (นายกมลพิพัฒน์ ชนะดิทธิ)

อุตสาหกรรมบริการอาหาร

15 ก.ค. 2557

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1	จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1.1. เข้าใจความสำคัญและลักษณะของอุตสาหกรรมบริการ 1.2. เข้าใจองค์ประกอบที่สำคัญของอุตสาหกรรมบริการ ธุรกิจและอาชีพต่างๆ ในอุตสาหกรรมบริการ รวมถึงธุรกิจที่เกี่ยวข้อง 1.3. เข้าใจทฤษฎีและหลักการของการให้บริการในอุตสาหกรรมบริการ 1.4. เข้าใจวิธีการจัดการธุรกิจในอุตสาหกรรมบริการ
2	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรมและปัญหาในการนำความรู้ความเข้าใจ ในเรื่อง อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น เพื่อเป็นหลักแนวคิดในการต่อยอดเพื่อการเรียนในวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ได้มีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาในรายวิชา ให้สอดคล้องกับบริบททางสังคม ที่ได้มีความก้าวหน้าไปตามยุคสมัย

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1	คำอธิบายรายวิชา แนวคิด องค์ประกอบ และความสำคัญของอุตสาหกรรมบริการ ที่มาและวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมบริการ ลักษณะและประเภทของอุตสาหกรรมบริการ องค์ประกอบของอุตสาหกรรมบริการ และปัจจัยที่มีผลต่ออุตสาหกรรมบริการ แนวโน้มการบริการ การพัฒนาระบบอุตสาหกรรมบริการ			
2	จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง
	45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	เฉพาะความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะ ราย	-	การศึกษาด้วย ตนเอง 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์
3	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล สถานที่ให้คำปรึกษาฯ ห้องงานประกันคุณภาพการศึกษา วันจันทร์ 14.00 – 16.00 น. อาคารเรียนปัญญา ชั้น 3 อีเมลล์ : narusorn18@hotmail.com			

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1	<p><b>คุณธรรม จริยธรรม</b></p> <p>1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <p>1.1.1. ปฏิบัติตามกฎหมาย กฏ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม</p> <p>1.1.2. มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ</p> <p>1.1.3. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p> <p>1.2 วิธีการสอน</p> <p>1.2.1. ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา จากการเข้าชั้นเรียน การส่งงาน ภายในเวลาที่กำหนด</p> <p>1.2.2. เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย</p> <p>1.2.3. ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ และสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคมในการสอน</p> <p>1.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>1.3.1. การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลาที่กำหนด</p> <p>1.3.2. สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง</p> <p>1.3.3. ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ</p>
2	<p><b>ความรู้</b></p> <p>2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>2.1.1. เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ</p> <p>2.1.2. สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาอุตสาหกรรม การบริการอาหาร</p> <p>2.1.3. สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในรายวิชาและวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้</p> <p>2.2 วิธีการสอน</p> <p>2.2.1. ใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย ประกอบด้วย การบรรยาย การสาธิต การอภิปรายกลุ่มย่อย โดยเน้นการใช้หลักการและทฤษฎีในการแก้ไขปัญหา</p> <p>2.2.2. จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง หรือการเรียนรู้อื่นๆ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างเป็นอย่างดี</p> <p>2.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>2.3.1. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย</p> <p>2.3.2. พิจารณาจากการผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p>
3	<p><b>ทักษะทางปัญญา</b></p> <p>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>3.1.1. คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</p> <p>3.1.2. สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์</p>

	<p>ปัญหา</p> <p>3.1.3. สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา</p>
	<p>3.2 วิธีการสอน</p> <p>3.2.1. การศึกษาค้นคว้าและรายงานทางเอกสาร</p> <p>3.2.2. จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง รวมทั้งการทัศนศึกษาสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>
	<p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>3.3.1. ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี</p> <p>3.3.2. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย</p> <p>3.3.3. พิจารณาจากผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p>
<b>4</b>	<b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>
	<p>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <p>4.1.1. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p> <p>4.1.2. สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>4.1.3. แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.1.4. มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</p>
	<p>4.2 วิธีการสอน</p> <p>4.2.1. กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็นผู้รายงาน</p> <p>4.2.2. ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ</p> <p>4.2.3. ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปรายกลุ่มย่อย</p> <p>4.2.4. ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p>
	<p>4.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>4.3.1. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย</p> <p>4.3.2. พิจารณาจากผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p>
<b>5</b>	<b>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>
	<p>5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <p>5.1.1. สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p> <p>5.1.2. สามารถให้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>
	<p>5.2 วิธีการสอน</p> <p>5.2.1. มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ</p> <p>5.2.2. การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่</p>

	<p>ได้รับมอบหมาย</p> <p>5.2.3. การสื่อสารกับผู้รับบริการและเพื่อนร่วมงาน</p>
	<p>5.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>5.3.1. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย</p> <p>5.3.2. พิจารณาจากผลการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p>
6	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน
	6.1 ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา
	6.2 วิธีการสอน
	6.3 วิธีการประเมินผล

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1 แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
1	<p>แนะนำรายละเอียดของวิชา (มคอ.3) และเกณฑ์การให้คะแนน</p> <p><b>หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้น อุตสาหกรรมบริการ</b></p> <p>1.1 ลักษณะและความเป็นมาของ อุตสาหกรรมบริการ</p> <p>1.2 การประกอบธุรกิจบริการ และการค้าบริการระหว่างประเทศ</p>	3	<p>1. แบ่งกลุ่มและ แต่งตั้งหัวหน้ากลุ่ม</p> <p>2. บรรยาย</p> <p>3. อภิปรายกลุ่ม</p>	<p>1. PowerPoint</p> <p>2. ใบงาน</p> <p>3. วิดีโอ,รูปภาพ</p> <p>4. แบบทดสอบ</p>	<p>1.ความสนใจ</p> <p>2.การถาม ตอบ</p> <p>3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย</p>
2	<p>1.3 ประเภทและอาชีพของงาน อุตสาหกรรมบริการ</p>	3	<p>1. บรรยาย</p> <p>2. อภิปรายกลุ่ม</p>	<p>1. PowerPoint</p> <p>2. ใบงาน</p> <p>3. วิดีโอ,รูปภาพ</p> <p>4. แบบทดสอบ</p>	<p>1.ความสนใจ</p> <p>2.การถาม ตอบ</p> <p>3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย</p>
3	<p><b>หน่วยที่ 2 อุตสาหกรรมบริการ กับระบบเศรษฐกิจและ สังคม</b></p> <p>2.1 ปัจจัยสนับสนุน การ เจริญเติบโตของอุตสาหกรรม บริการ</p> <p>2.2 อุตสาหกรรมบริการและ ผลกระทบต่อด้านเศรษฐกิจและสังคม</p>	3	<p>1. บรรยาย</p> <p>2. อภิปรายกลุ่ม</p>	<p>1. PowerPoint</p> <p>2. ใบงาน</p> <p>3. วิดีโอ,รูปภาพ</p> <p>4. แบบทดสอบ</p>	<p>1.ความสนใจ</p> <p>2.การถาม ตอบ</p> <p>3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย</p>
4	<p><b>หน่วยที่ 3 การบริการอาหาร</b></p> <p>3.1 ความสำคัญและประเภทของ การบริการอาหาร</p>	3	<p>1. บรรยาย</p> <p>2. อภิปรายกลุ่ม</p>	<p>1. PowerPoint</p> <p>2. ใบงาน</p> <p>3. วิดีโอ,รูปภาพ</p> <p>4. แบบทดสอบ</p>	<p>1.ความสนใจ</p> <p>2.การถาม ตอบ</p> <p>3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย</p>

5	3.2 โครงสร้างการบริหารงาน ภายในภัตตาคารและร้านอาหาร 3.3 การจัดการธุรกิจภัตตาคาร และร้านอาหาร	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย
6	หน่วยที่ 4 การจำแนกประเภท ของบริการ 4.1. การจำแนกประเภทของ บริการ 4.2. ธุรกิจบริการต่างๆ	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย
7	4.3. อาชีพในธุรกิจบริการ	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย
8	หน่วยที่ 5 แนวคิดและการ ออกแบบบริการ 5.1. การบริหารประสบการณ์ ลูกค้า	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย
9	5.2. คุณภาพในงานบริการ 5.3. การตลาดธุรกิจบริการ	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย
10	หน่วยที่ 6 เทคโนโลยีกับการ พัฒนาบริการ 6.1. เทคโนโลยีกับการพัฒนา บริการ	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย
11	6.2. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีกับ การบริการ	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้น เรียน การแต่ง กาย

12	หน่วยที่ 7 บทบาทของสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการ 7.1. ภาครัฐกับอุตสาหกรรมบริการ 7.2 ภาคเอกชนกับอุตสาหกรรมบริการ	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย
13	7.3 สถาบันชุมชนกับอุตสาหกรรมบริการ	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย
14	หน่วยที่ 8 การพัฒนาอุตสาหกรรมบริการในอนาคต 8.1. การพัฒนาระบบอุตสาหกรรมบริการ 8.2 การพัฒนาบุคลากรเพื่อเข้าสู่อาชีพในอุตสาหกรรมบริการ 8.3 โอกาสขยายตัวด้านอุตสาหกรรมบริการ	3	1. บรรยาย 2. อภิปรายกลุ่ม	1. PowerPoint 2. ใบงาน 3. วิดีโอ,รูปภาพ 4. แบบทดสอบ	1.ความสนใจ 2.การถาม ตอบ 3. การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย
15	ประมวลความรู้ทั้งหมด	5		1.เอกสารประกอบการสอนทั้งหมดในกลุ่ม	
16	สอบปลายภาคการศึกษา				ข้อสอบอัตนัย

2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
1	(ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน)	ทดสอบย่อย สอบปลายภาคการศึกษา	1-14 16	30 % 30 %
2	(ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน)	วิเคราะห์กรณีศึกษา นำเสนอการศึกษาค้นคว้า การทำงานเป็นทีม การแสดงความคิดเห็น	ตลอด ภาคการศึกษา	30 %
3	(ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน)	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การมีส่วนร่วมในการอภิปราย เสนอความคิดเห็น ฯลฯ	ตลอด ภาคการศึกษา	10 %

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1	เอกสารและตำราหลัก นฤศร มังกรศิลา. มปป. เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชา อุตสาหกรรมการบริการเบื้องต้น. สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร.
2	เอกสารและข้อมูลสำคัญ จินตนา บุญบงการ และณัฐพันธ์ เขจรนันท์. 2542. เอกสารสอนชุดวิชา อุตสาหกรรมการบริการ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิราช. ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และวุฒิสักดิ์ พิศสุวรรณ. 2541. การบริหารการตลาดยุคใหม่. กรุงเทพฯ: บริษัท ซีระฟิล์ม และไซเท็กซ์ จำกัด.
3	เอกสารและข้อมูลแนะนำ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย <a href="http://www.tourismthailand.com">http://www.tourismthailand.com</a> วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี <a href="http://www.th.wikipedia.org">http://www.th.wikipedia.org</a> เว็บไซต์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อในประมวลรายวิชา

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา</li> <li>- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา</li> </ul>
2	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน</li> <li>- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</li> <li>- การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้</li> </ul>
3	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน</li> </ul>
4	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีใบอาจารย์ประจำหลักสูตร</li> <li>- ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม</li> </ul>
5	<p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4</li> <li>- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ</li> </ul>