

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑	รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๓๑๓-๓๑๖ อาหารจีน Chinese Cuisine
๒	จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต ๓ (๑-๔-๔)
๓	หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และเป็นหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาซีพีเลือก
๔	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อ. สุตจิตร วรรณโชติ รุ่น ๕๕ ปอภ./๑ /๓ /๔
๕	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ (๕๕ ปอภ./๑ /๓ /๔)
๖	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
๗	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
๘	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
๙	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๗ กรกฎาคม ๒๕๕๗

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑	จุดมุ่งหมายของรายวิชา <ol style="list-style-type: none"> ๑. สามารถบอกลักษณะสำคัญของอาหารจีน ๒. เข้าใจเรื่องวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารจีน ๓. เข้าใจการจัดเตรียม เทคนิคการประกอบและการจัดบริการอาหารจีน ๔. มีทักษะในการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารจีน ๕. เห็นความสำคัญและมีเจตคติที่ดีงานการประกอบอาหารจีน
๒	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ ๒

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	คำอธิบายรายวิชา ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีน ประวัติความเป็นมา ลักษณะของอาหารจีน การประกอบอาหารจีน การจัดรายการอาหารเป็นชุด การจัดเลี้ยงอาหารจีน			
๒	จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การ ฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง
	บรรยาย ๑๓ ชั่วโมง ต่อภาค การศึกษา	สอนเสริมเฉพาะ ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ ๖๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วย ตนเอง ๖๐ ชั่วโมง ต่อสัปดาห์
๓	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล สถานที่ให้คำปรึกษา อาคาร ๕ ชั้น ๒ สาขาอาหารและโภชนาการ			

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑	คุณธรรม จริยธรรม
	<p>คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑.๑ เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย ๑.๒ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม ๑.๓ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ ๑.๔ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
	<p>วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ให้ความสำคัญในวินัย การต่อตรงเวลา การส่งงานในเวลาที่กำหนด ๒. สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม ๓. เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสมถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ๔. ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ ๕. ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลา ๒. พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ๓. สังเกตพฤติกรรมและการแต่งกายของนักศึกษา
๒	ความรู้
	<p>ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <ol style="list-style-type: none"> ๒.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างกว้างขวางเป็นระบบ ๒.๔ สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในรายวิชา และวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้
	<p>วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ใช้การสอนอย่างหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้ ๒. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ๓. มอบหมายให้นักศึกษาทำแฟ้มสะสมงาน ๔. ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารจีนโดยนำหลักการทฤษฎีมาประยุกต์ใช้
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. การทดสอบย่อย ๒. พิจารณาจากการปฏิบัติงานและชิ้นงานสำเร็จ ๓. การสอบปลายภาค
	ทักษะทางปัญญา
	<p>ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๓.๑ คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง ๓.๒ สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

	<p>วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ให้นักศึกษาปฏิบัติภารกิจจากผลงานจริง การศึกษา ค้นคว้า และรายงานโดยเพิ่มสะสมผลงาน
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> ประเมินผลจากผลงานสำเร็จ ประเมินผลจากเพิ่มสะสมผลงาน
๔	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
	<p>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์ แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ
	<p>วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็น <p>ผู้รายงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปราย และเสวนา งานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น(Brainstorming) เพื่อฝึกการยอมรับ <p>ความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล</p> <ol style="list-style-type: none"> ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> ประเมินพฤติกรรมภาวะ การเป็นผู้นำ และผู้ตามที่ดี พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะ พร้อมบันทึก ประเมินผลจากผลงานกลุ่ม
๕	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
	<p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย <p>รวมถึงการนำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p> <ol style="list-style-type: none"> สามารถใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
	<p>วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สังเกตพฤติกรรมนักเรียนด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ ๒. ประเมินจากแฟ้มสะสมผลงาน
๖	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)
	<p>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๖.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ ๖.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ ๖.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้
	<p>วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. บรรยายทุกครั้งก่อนให้นักศึกษาลงมือฝึกปฏิบัติและให้คำแนะนำทุก ขั้นตอน ๒. สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ ๓. ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต ๔. สนับสนุนการเข้าประกวดการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหาร ๕. ฝึกนักศึกษาให้มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ๖ อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. สังเกตพฤติกรรมการทำงาน ๒. ประเมินจากผลงานสำเร็จ ๓. พิจารณาจากผลการสอบปฏิบัติ

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑ แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วย เรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
๑	๑. แนะนำวิชาเกณฑ์การให้คะแนน ระบบการเรียน หน่วยที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ อาหารจีน ๑.๑ ประวัติความเป็นมา ของอาหารจีน ๑.๒ ลักษณะอาหารจีนตาม กลุ่มผู้บริโภค ๑.๓ ลักษณะของอาหารจีน ตามภูมิภาค ปฏิบัติ การประกอบอาหารเช้า	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๒	หน่วยที่ ๒ การประกอบอาหารจีน ประเภทต่างๆ ๒.๑ อาหารจีนประเภทต้ม ๒.๒ อาหารจีนประเภทนึ่ง ปฏิบัติ อาหารจีนประเภทต้ม อาหารจีนประเภทนึ่ง	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบ ปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๓	หน่วยที่ ๒ (ต่อ) การประกอบอาหาร จีนประเภทต่างๆ ๒.๓ อาหารจีนประเภทผัด ๒.๔ อาหารจีนประเภททอด ๒.๕ อาหารจีนประเภทย่าง ปฏิบัติ อาหารจีนประเภทผัด อาหารจีนประเภททอด อาหารจีนประเภทย่าง	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๔	หน่วยที่ ๒ (ต่อ) การประกอบอาหาร จีนประเภทต่างๆ ๒.๖ อาหารจีนประเภทของ หวาน ๒.๗ อาหารจีนประเภทต้ม ซำ ปฏิบัติ อาหารจีนประเภทของหวาน	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วย เรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
	อาหารจีนประเภทต้มยำ				
๕	หน่วยที่ ๓ วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ใช้ ในการประกอบอาหารจีน ๓.๑ วัตถุดิบประเภท เนื้อสัตว์ ๓.๒ วัตถุดิบประเภทผัก ๓.๓ วัตถุดิบอื่น ๆ ปฏิบัติ ซอสและน้ำจิ้มที่ใช้ในอาหาร จีน	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๖	หน่วยที่ ๓ (ต่อ) วัตถุดิบและ เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหาร จีน ๓.๔ เครื่องปรุงที่ใช้ในการ แต่งรส ๓.๕ เครื่องปรุงที่ใช้ในการ แต่งสี ๓.๖ เครื่องยาจีน ๓.๗ การเตรียมเครื่องปรุง ปฏิบัติ การแต่งสีและรสในอาหาร จีน การใช้เครื่องยาจีนในอาหาร จีน	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๗	หน่วยที่ ๔ การเลือกซื้อ การเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบและ เครื่องปรุง ๔.๑ การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ๔.๒ การเลือกซื้อผัก ๔.๓ การเลือกซื้อ เครื่องปรุงรสและกลิ่น ปฏิบัติ การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ผัก และเครื่องปรุง	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๘	หน่วยที่ ๔ (ต่อ) การเลือกซื้อ และการ เก็บรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุง ๔.๔ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ๔.๕ การเก็บรักษา	๑	การ บรรยาย	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วย เรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
	เครื่องปรุง ปฏิบัติ การเก็บรักษาวัตถุดิบและ		ฝึกปฏิบัติ		สำเร็จ
๙	เครื่องปรุง หน่วยที่ ๕ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารจีน ๕.๑ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ เตรียม ๕.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารจีน ๕.๓ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ เสิร์ฟอาหารจีน ปฏิบัติ การใช้มีดและเขียง การใช้กะทะและกระบวย การใช้ตะเกียบ	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๑๐	หน่วยที่ ๖ เทคนิคการประกอบอาหาร จีน ๖.๑ เทคนิคการเตรียม เนื้อสัตว์ ๖.๒ เทคนิคการเตรียมผัก ปฏิบัติ การหั่นอาหารประเภท เนื้อสัตว์ การเลาะเนื้อสัตว์ การหั่นผักรูปแบบต่างๆ	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๑๑	หน่วยที่ ๖ (ต่อ) เทคนิคการประกอบ อาหารจีน ๖.๓ เทคนิคการประกอบ อาหารจีน ๖.๔ การตกแต่งอาหารจีน ปฏิบัติ การประกอบอาหารจีนด้วย เทคนิคต่างๆ	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วย เรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
๑๒	หน่วยที่ ๗การจัดรายการอาหารจีน เป็นชุดสำหรับการจัดเลี้ยงอาหารจีน ๗.๑ การจัดรายการอาหาร จีนเป็นชุด ปฏิบัติ การจัดรายการอาหารจีน	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๑๓	หน่วยที่ ๗ การรายการอาหารจีนเป็น ชุดสำหรับการจัดเลี้ยงอาหารจีน ๗.๒ การจัดเลี้ยงอาหาร จีน ปฏิบัติ การจัดเลี้ยงอาหารจีน	๑ ๔	การ บรรยาย ฝึกปฏิบัติ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๑๔	สอบปฏิบัติกลุ่มที่ ๑ จัดโต๊ะจีน	๕	สอบ ปฏิบัติ		ผลงาน สำเร็จ
๑๕	สอบปฏิบัติกลุ่มที่ ๒ จัดโต๊ะจีน	๕	สอบ ปฏิบัติ		ผลงาน สำเร็จ
๑๖	สอบปลายภาคการศึกษา				

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การเตรียมความพร้อมทั้งวัสดุและ อุปกรณ์ การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐ %
ด้านความรู้	ทดสอบย่อย๑ ทดสอบย่อย๒ การสอบปฏิบัติ สอบปลายภาค	๔ ๙ ๑๔-๑๕ ๑๖	๑๐ % ๑๐ % ๒๐ % ๓๐ %
ด้านทักษะทางปัญญา	การสอบปฏิบัติ สอบปลายภาค	๑๕ ๑๖	(๒๐ %) (๓๐ %)
ด้านความสัมพันธ์ ความรับผิดชอบ	ทดสอบย่อย๒ การสังเกตการปฏิบัติงาน	๙ ตลอดภาคเรียน	(๑๐ %)
ด้านการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร	แฟ้มสะสมผลงาน	๑-๑๕	(๑๐ %)
ด้านการปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ การสอบปฏิบัติ	๑-๑๓ ๑๔-๑๕	๒๐ % (๒๐ %)

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	เอกสารและตำราหลัก สุดจิตร วรรณโชติ. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารจีน. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร.
๒	เอกสารและข้อมูลสำคัญ ๑. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์.๒๕๓๙ เอกสารการสอนชุดวิชา เทคโนโลยีอาหารและเครื่องตีมนหน่วยที่ ๘-๑๕.กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมิกราช. ๒. อุบล ดีสวัสดิ์.ม.ป.ป. อาหารจีนยอดนิยม. พิมพ์ครั้งที่๒. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ แม่บ้านจำกัด
๓	เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
๒	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา - การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้
๓	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
๔	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม
๕	<p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔ - เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ