

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
4514908 การวิจัยด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
(Research in Food Industry & Service)
- จำนวนหน่วยกิต
3 (2-2)
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิชาเฉพาะ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: อ.นราธิป ปุณเกษม
อาจารย์ผู้สอน: ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ
 - อ.นราธิป ปุณเกษม
 - อ.อัญลักษณ์ ศรีสำราญ
 - ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์
 - อ.วีระพงศ์ วิรุฬห์ธนภรณ์
- ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 4
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ถนน สิรินคร กรุงเทพฯ
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
21 มีนาคม 2557

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมาย และวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจและสามารถอธิบายความสำคัญ จุดมุ่งหมายและกระบวนการวิจัยได้
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาสามารถจำแนกความแตกต่างระหว่างการวิจัยสองกระบวนการที่ค้น คือ เชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพได้
- 1.3 เพื่อให้นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ความสนใจของตนเกี่ยวกับเรื่องที่สนใจ และสามารถระบุการตัดสินใจครั้งสุดท้ายได้สำเร็จว่าจะทำวิจัยหัวข้อเรื่องเกี่ยวกับอะไร
- 1.4 เพื่อให้ศึกษามีความรู้และสามารถวิเคราะห์ปัจจัยต่างๆ ของหัวข้อเรื่องที่ทำการวิจัยได้อย่างตรงประเด็น
- 1.5 เพื่อให้ศึกษาสามารถเขียนกรอบแนวคิด, สมมติฐาน ในการวิจัยของตนได้
- 1.6 เพื่อให้ศึกษาสามารถกำหนดวิธีดำเนินการวิจัยได้อย่างเหมาะสมกับหัวข้อวิจัย และสามารถวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลโดยการนำเสนอเป็นรายงานได้อย่างถูกต้อง
- 1.7 เพื่อให้ศึกษาสามารถพัฒนางานวิจัยด้านอาหาร หรืองานสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัย

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

มีการปรับปรุงเนื้อหาเพิ่มเติมเพื่อให้เหมาะสมกับการใช้ประโยชน์ของนักศึกษาในต่อไป

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารูปแบบและขั้นตอนการพัฒนางานวิจัยด้านอาหาร โดยการค้นคว้า ทดลอง และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การทดสอบทางประสาทสัมผัส วิเคราะห์ และสรุปผลการทดลอง นำเสนอผลิตภัณฑ์ และจัดทำรูปเล่มงานวิจัยภายใต้การควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำเกี่ยวกับการวิจัย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1.คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

- 1.1.1) พัฒนาผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบ มีวินัยและมีจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 1.1.2) มีวินัยในตนเองและมีความรับผิดชอบเข้าชั้นเรียน และงานที่ได้รับมอบหมาย
- 1.1.3) รับฟังการแสดงความคิดเห็นของเพื่อนร่วมกลุ่มและในชั้นเรียน
- 1.1.4) มีความซื่อสัตย์และจริงใจต่อเพื่อนร่วมกลุ่มและตนเอง
- 1.1.5) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 1.1.6) อาจารย์ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี

1.2 วิธีการสอน

- 1.2.1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน
- 1.2.2) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาตัวอย่างการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 1.2.3) อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการ
- 1.2.4) กำหนดให้นักศึกษาหาตัวอย่างที่เกี่ยวข้อง
- 1.2.5) บทบาทสมมติ

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1.3.1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนจากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ
- 1.3.2) มีการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงานอย่างถูกต้องและเหมาะสม การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาและการทำรายงาน และการมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
- 1.3.3) ประเมินผลการวิเคราะห์กรณีศึกษาและการนำเสนอรายงานที่มอบหมาย

2.ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 2.1.1) มีความรู้ในสาขาวิชาทั้งหลักการ และการปฏิบัติ มีความเข้าใจในศาสตร์ต่างๆ ได้แก่ วิทยาศาสตร์ ศิลปศาสตร์ การบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร การวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 2.1.2) มีความรู้จัก คั้นเคย และมีทักษะ ความชำนาญในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ในห้องปฏิบัติการอาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย
- 2.1.3) สามารถนำองค์ความรู้จากการเรียนรู้ มาปรับใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แก้ไขปัญหาระหว่างการทดลองวิจัยได้อย่างเหมาะสม

2.2 วิธีการสอน

2.2.1) จัดการเรียนการสอนโดยการบรรยายประกอบสื่อการสอน การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง และการศึกษา เรียนรู้ด้วยตนเอง ด้วย วิธีการค้นคว้า สืบค้น วิจัย ทดลอง ปฏิบัติ ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1) วัดและประเมินผลการเรียนจากแบบฝึกปฏิบัติ กิจกรรมใบงานประจำบทเรียน และจากการจัดทำรายงานประจำบทเรียนของนักศึกษา ผ่านระบบออนไลน์ และในรูปแบบเอกสาร มีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนภายหลังการเรียนประจำสัปดาห์ จาก ประสิทธิภาพของรายงานประจำบทเรียน, กิจกรรมภายในชั้นเรียน และ “แบบ ประเมินผลการเรียนการสอน วิชาการวิจัยด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ” โดยนักศึกษา

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

3.1.1) มีความสามารถในการศึกษา คิดค้นและพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ ที่เกิดจากการเรียนรู้ สืบค้น สืบค้น และทดลองทำ

3.1.2) สามารถใช้ความรู้ ทักษะ ความชำนาญด้านการประกอบอาหารและการบริการ ใน บริบททางวิชาชีพและ วิชาการ ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การบริหารจัดการ ธุรกิจอาหาร การบริหารงานครัว การทดสอบทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหาร การ สาธิตอาหาร และงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.1.3) มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาและสาระสำคัญของสาขาวิชา รวมทั้ง วัฒนธรรมอาหาร

3.2 วิธีการสอน

3.2.1) เอกสารชุดการสอน Website กิจกรรม เครื่องมือหรือนวัตกรรมที่ใช้ในการสอน ฯลฯ กิจกรรมประจำบทเรียนจำนวน พร้อมใบงาน ตัวอย่างงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร พร้อมวีซีดีและ Power Point Slide ประจำบทเรียน

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1) ประเมินผลรายบุคคล จากการนำเสนอการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารสมดุล และ นำเสนอรูปแบบงานวิจัย (ฉบับสมบูรณ์)

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

4.1.1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม

4.1.2) สามารถทำร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.1.3) สามารถปรับตัวให้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบในการทำงาน

4.1.4) มีการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 วิธีการสอน

4.2.1) จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่นและบุคคลภายนอก

4.2.2) มอบหมายงานและกำหนดความรับผิดชอบของนักศึกษาแต่ละคนในการทำงาน อย่างชัดเจน

4.2.3) ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

4.3.2) รายงานที่นำเสนอ พฤติกรรมการทำงาน

4.3.3) รายงานการศึกษาด้วยตนเอง

4.3.4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

5.1.1) สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

5.1.2) มีความรู้ในการนำทักษะด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี มาใช้ในการวิเคราะห์ และแก้ปัญหา ในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.1.3) มีวิจรณ์ญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารที่เหมาะสม เพื่อการรวบรวมข้อมูล แปลความหมาย การสื่อสารข้อมูลและการถ่ายทอดข้อมูลโดยแสดงถึงหลักการ และแนวคิดได้อย่างสร้างสรรค์

5.1.4) สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ฟัง และสามารถใช้เทคนิคในการพูดและการเขียน เพื่ออธิบายสิ่ง ที่เรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.1.5) สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

5.2 วิธีการสอน

5.2.1) ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่เช่นโปรแกรมคอมพิวเตอร์ประกอบการสอน

5.2.2) การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

5.2.3) มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้

5.2.4) งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปแบบเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1) ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน

5.3.2) ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอ
รายงานในชั้นเรียน

5.3.3) ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1-2	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวิจัย	4	1. การบรรยายให้ความรู้ 2. แนะนำตัวอย่างงานวิจัยเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม การติดตามสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ จัดให้ นักศึกษานำเสนอหัวข้อเรื่องงานวิจัย พร้อมนำเสนอบทนำ และวัตถุประสงค์ งานวิจัย ชี้แจงเหตุผลที่เลือกหัวข้อนี้แก่ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย	
3-4	สถิติและการวางแผนการทดลอง	4	1. แนะนำตัวอย่างกรอบแนวคิดงานวิจัย 2. รายงานหน้าชั้นพร้อมส่งไฟล์ให้ อ. ที่ ปรึกษา ทาง Email และเอกสาร 3. รูปเล่ม / หัวข้อ การนำเสนอกรอบ แนวคิดสำหรับงานวิจัยด้านอาหาร	
5-6	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	4	1. ให้ความรู้เรื่องแนวทาง การสร้าง แบบสอบถามที่ดี พร้อมตัวอย่างการ กำหนดเครื่องมือในการวิจัย 2. กิจกรรมใบงาน / แบบฝึกปฏิบัติการ กำหนดประชากรและ กลุ่มตัวอย่าง 3. นักศึกษาแบ่งกลุ่ม และอภิปรายผล	
7-8	การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	4	1. ให้ความรู้เรื่องแนวทาง การสร้าง แบบสอบถามที่ดี พร้อมตัวอย่างการ กำหนดเครื่องมือในการวิจัย 2. กิจกรรมใบงาน / แบบฝึกปฏิบัติการ กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง 3. นักศึกษาแบ่งกลุ่ม และอภิปรายผล	
9-10	การประเมินคุณภาพอาหารด้วย ประสาทสัมผัส	4	1. ให้ความรู้เรื่องการวิเคราะห์ผลข้อมูล การวิจัยผลิตภัณฑ์อาหาร 2. แนะนำตัวอย่างการวิเคราะห์ผลข้อมูล และการอภิปรายผลการวิจัย	
11-12	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของ ผลิตภัณฑ์อาหาร	4	1. กิจกรรมใบงาน (ตามที่อาจารย์ที่ ปรึกษาเป็นผู้กำหนด)	

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13-15	การจัดทำรูปเล่มงานวิจัย	6	ปฏิบัติ และการรายงาน ผลการทดสอบภาคปฏิบัติ - การประกอบอาหารตามหัวข้อวิจัย - การนำเสนอรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์	

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1.1/ 1.1.2/ 1.1.3/ 1.1.4/ 1.1.5/ 1.1.6/ 4.1.1/ 4.1.2/ 4.1.3/ 4.1.4	การประเมินพฤติกรรมด้าน คุณธรรม จริยธรรม ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	1-15	30%
2	1.1.1/ 1.1.2/ 1.1.3/ 1.1.4/ 1.1.5/ 1.1.6/	การประเมินพฤติกรรมด้าน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และ ความตรงต่อเวลา	1-15	10%
3	2.1.1/ 2.1.2/ 2.1.3/ 3.1.1/ 3.1.2/ 3.1.3/ 5.1.1/ 5.1.2/ 5.1.3/ 5.1.4/ 5.1.5	การประเมินด้าน ความรู้ที่ต้อง ได้รับ ทักษะทางปัญญา การ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศที่ต้องพัฒนา	1-15	55%
4	2.1.1/ 2.1.2/ 2.1.3/ 3.1.1/ 3.1.2/ 3.1.3/ 5.1.1/ 5.1.2/ 5.1.3/ 5.1.4/ 5.1.5	การสอบปลายภาค	1-15	5%

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

อิงเกณฑ์มหาวิทยาลัย อิงกลุ่ม

ใช้เกณฑ์คะแนน ดังนี้

ผลการเรียน A คะแนน 90 - 100

ผลการเรียน B+ คะแนน 85 - 89

ผลการเรียน B คะแนน 75 - 84

ผลการเรียน C+ คะแนน 70 - 74

ผลการเรียน C คะแนน 60 - 69

ผลการเรียน D+ คะแนน 55 - 59

ผลการเรียน D คะแนน 50 - 54

ผลการเรียน F คะแนน 0 - 49

หมวดที่ 6 ทฤษฎีการประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก

นราธิป ปุณเกษม, บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ และธัญลักษณ์ ศรีสำราญ. (2557). เอกสารประกอบการสอนการวิจัยด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

เทียนฉาย กิระนันท์. (2544). สังคมศาสตร์วิจัย (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

บุญชม ศรีสะอาด. (2545). การวิจัยเบื้องต้น (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพมหานคร : สุวีริยาสาสน์.

พยอม วงศ์สารศรี. (2549). วิทยาการวิจัย. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

วีรยา ภัทรอาชาชัย. (2539). หลักการวิจัยเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร : อินเทอร์เน็ต.

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

สรชัย พิศาลบุตร. (2544). วิธีวิจัยเชิงปฏิบัติ. กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิเชียร เกตุสิงห์. (2544). การวิจัยเชิงปฏิบัติ. กรุงเทพมหานคร : ลาตพรวัว.

หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์มหาวิทยาลัย

2. การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร จากการสังเกตขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยทั้งในและนอกชั้นเรียน

4. การทดสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา

มีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาโดยการสุ่มประเมินข้อสอบ และความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนนของรายวิชา

5. การดำเนินการทบทวน และวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

มีการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการการการสอน ผลการประเมินตนเองและผลจากการทำวิจัยในชั้นเรียน โดยอาจารย์ผู้สอน รวมทั้งระดับคะแนนของนักศึกษา สรุปเป็นภาพรวมแล้ววิเคราะห์จุดเด่นและสิ่งที่ต้องพัฒนาปรับปรุง ในประเด็นของเนื้อหาวิชา การสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และผลการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้รับ เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนต่อไป