

รายละเอียดรายวิชา (มคอ.3)

รหัสวิชา : 5073317
วิชา : การจัดการงานบริการอาหาร
ภาคเรียนที่ : 2/2559

ผู้สอน อาจารย์สาวิตรี ญวงค์ศรี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป	
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	3
	2. จำนวนหน่วยกิต	3
	3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	3
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	3
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	3
	8. สถานที่เรียน	3
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	3
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	4
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ	
	1. คำอธิบายรายวิชา	4
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	4
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	4
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	
	1. คุณธรรม จริยธรรม	5
	2. ความรู้	5
	3. ทักษะทางปัญญา	6
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	6
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล	
	1. แผนการสอน	8
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	12

หมวด	หน้า
หมวด 6	
ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	
1. เอกสารและตำราหลัก	13
2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	13
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	13
4. การประเมินผล	13
หมวด 7	
การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	
1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	13
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	13
3. การปรับปรุงการสอน	13
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	14
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	14

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการงานบริการอาหาร รูปแบบการบริการตามแบบมาตรฐาน การออกแบบการจัดบริการอาหารตามวัตถุประสงค์และโอกาสพิเศษและจัดตกแต่งสถานที่ตามลักษณะงานได้ การวางแผนเมนู การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การควบคุมการจัดซื้อ การจัดการทีมงานและวัสดุอุปกรณ์ รวมทั้งองค์ประกอบของงานเลี้ยงและบริการอาหาร จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เป็นรายวิชาที่พัฒนาขึ้นเพื่อให้ศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานบริการอาหาร เข้าใจโครงสร้างของการบริการอาหารรูปแบบต่างๆ เช่น การจัดเลี้ยงในโอกาสพิเศษต่าง การจัดบริการอาหารในโรงเรียนหรือโรงพยาบาล เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ศึกษาทราบว่าอาหารที่ปรุงประกอบทั้งหมด สามารถนำไปสู่การบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ และการนำเสนออาหารให้สอดคล้องกับการบริการ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารูปแบบมาตรฐานของการจัดบริการอาหารประเภทต่างๆ การออกแบบการจัดบริการอาหารตามวัตถุประสงค์และโอกาสพิเศษ การจัดตกแต่งสถานที่ตามลักษณะงาน การวางแผนเมนู การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การจัดการทีมงานและวัสดุอุปกรณ์ รวมทั้งองค์ประกอบของการบริการอาหาร ได้แก่ การจัดโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปาก สำหรับการจัด งานเลี้ยงและบริการอาหาร จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
ทฤษฎี 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเป็นกรณีพิเศษเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเองจำนวน 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์ หรือ เฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทางอีเมลล์ และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- พัฒนาผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบ มีวินัยและมีจรรยาบรรณวิชาชีพ
- มีวินัยในตนเองและมีความรับผิดชอบเข้าชั้นเรียน และงานที่ได้รับมอบหมาย
- รับฟังการแสดงความคิดเห็นของเพื่อนร่วมกลุ่มและในชั้นเรียน
- มีความซื่อสัตย์และจริงใจต่อเพื่อนร่วมกลุ่มและตนเอง
- เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- อาจารย์ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี

1.2 วิธีการสอน

- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน
- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาตัวอย่างการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ
- อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการ

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนจากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ
- มีการอ้างอิงจากการมีส่วนร่วมฝึกปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและเป็นความจริง
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาและการฝึกปฏิบัติงาน และการมีสัมมาคารวะ

ต่อผู้อาวุโสและอาจารย์

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

มีความรู้ในเรื่องรูปแบบและประเภทของร้านอาหาร กฎและข้อบังคับของการเปิดร้านประเภทต่างๆ การวางแผนงบประมาณ การวางแผนเมนู การจัดการอุปกรณ์ เครื่องมือและการจัดซื้อของร้านอาหาร การประกอบอาหารและการจัดการบริการตามประเภทของร้านอาหาร การบริการอาหารภายในร้าน และการจัดส่งนอกสถานที่ รวมทั้งการจัดเลี้ยงทั้งใน และนอกสถานที่ร้านอาหาร

2.2 วิธีการสอน

- บรรยายประกอบสื่อการสอน การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง
- บรรยายประกอบสื่อการสอนของกระบวนการประกอบอาหาร และบอกถึงสาเหตุความสำคัญในแต่ละขั้นตอนการประกอบอาหารรวมถึงการเปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามเกี่ยวกับข้อสงสัย
- การจัดแบ่งกลุ่มนักศึกษาให้ฝึกปฏิบัติตามที่อาจารย์สาธิต โดยมอบหมายภาระหน้าที่ในแต่ละคนเพื่อเสริมสร้างการทำงานเป็นทีม ซึ่งสำคัญมากในการประกอบอาชีพ
- การจัดแบ่งกลุ่มนักศึกษาให้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมในชั้นเรียนร่วมกัน และมีการแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นและพร้อมกับการนำเสนออภิปรายระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- มอบหมายกิจกรรมให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติการจัดงานเลี้ยงในสถานการณ์จริง

2.3 วิธีการประเมินผล

- ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติ
- ทดสอบปลายภาคโดยสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- การแบ่งหน้าที่และการทำงานเป็นทีม
- ความตั้งใจและมีสมาธิในการทำงาน
- การแก้ไขปัญหา หากเกิดข้อผิดพลาดในการประกอบอาหาร

3.2 วิธีการสอน

- วิเคราะห์และยกตัวอย่างกรณีศึกษา
- ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- ทดลองสาธิตให้เห็นภาพที่มา รูปแบบและสาเหตุของปัญหา
- สาธิตการแก้ปัญหาพร้อมอธิบายถึงขั้นตอนในการแก้ไขปัญหา

3.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติการ
- การนำเสนอรายงาน
- การทดสอบปลายภาค ทฤษฎีและปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม
- พัฒนาความเป็นผู้นำและความเป็นผู้ตามในการทำงานเป็นทีม
- มีส่วนร่วมและร่วมปฏิบัติในงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย

4.2 วิธีการสอน

- แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการโดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน
- นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุว่าเกิดจากความบกพร่องส่วนใด
- ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม

4.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา
- ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา
- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล
- สามารถค้นคว้าหาข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

5.2 วิธีการสอน

- ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่เช่นโปรแกรมคอมพิวเตอร์ประกอบการสอน
- การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
- งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปแบบเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
- ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	การจัดการงานบริการอาหาร - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	ศุภณัฐรัตน์ อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
2	รูปแบบการจัดบริการอาหาร -ร้านอาหารและการจัดเลี้ยง	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	ศุภณัฐรัตน์ อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
3	การออกแบบการจัดบริการ อาหารตามวัตถุประสงค์ และ โอกาสพิเศษ	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	ศุภณัฐรัตน์ อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
4	สถานที่ - การจัดตกแต่งสถานที่ตาม ลักษณะงาน อุปกรณ์และเครื่องมือ - การจัดการวัสดุ อุปกรณ์และ เครื่องมือ สำหรับการจัดเลี้ยง ทีมงาน - การจัดการทีมงานสำหรับการ จัดเลี้ยง	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง	ศุภณัฐรัตน์ อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
5	การจัดโต๊ะอาหาร	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	ศุภณัฐรัตน์ อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
6	การเย็บผ้าติดขอบโต๊ะ	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	ศุภณัฐรัตน์ อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
7	การจัดพับผ้าเช็ดปาก	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	ศุภณัฐรัตน์ อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
8	สอบกลางภาค			
9	การควบคุมต้นทุน และการ วางแผนงบประมาณ - การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน - การควบคุมการจัดซื้อ และ การจัดเก็บ วัสดุดิบ	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	ศุภณัฐรัตน์ อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	งานด้านการบริการ - หลักปฏิบัติสำหรับพนักงาน บริการ - คุณภาพของการบริการ - จรรยาบรรณ มารยาทของ พนักงานบริการอาหาร	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
11	การวางแผนเมนูอาหาร และ เครื่องดื่ม	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
12	การวางแผนงาน - การเตรียมอาหาร สำหรับ งานจัดเลี้ยง - การควบคุมการผลิตอาหาร สำหรับงานจัดเลี้ยง - การขนส่งอาหารสำหรับการ จัดเลี้ยง	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย - กรณีศึกษาตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
13	การเตรียมงานจัดเลี้ยง	3	- ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
14	การจัดเลี้ยง	3	- ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
15	สรุปผลการดำเนินงาน	3	- PowerPoint ประกอบการ บรรยาย	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1,3.3	- การทดสอบย่อยครั้งที่ 1	5	5 %
	2.1,3.3	- การทดสอบย่อยครั้งที่ 2	6	5 %
	2.1,3.3	- การทดสอบย่อยครั้งที่ 3	7	5 %
	1.1, 2.1,3.3	- สอบกลางภาค	8	15 %
	1.1, 2.1,3.3	- สอบปฏิบัติ	14	20 %
	1.1, 2.1,3.3	- สอบปลายภาค	16	20 %
2	2.1, 3.3, 4.4, 5.1	- การทำงานกลุ่มและผลงาน	13	10 %
	2.1, 3.3	- การนำเสนอสรุปผล	15	10 %
	1.1, 2.1, 4.1	ดำเนินงานรายกลุ่ม		
3	1.1, 4.4	- การเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10 %
	1.1, 4.4	- การส่งงานตามที่มอบหมาย		
	1.1, 2.1, 4.1	- การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน		
	2.1, 3.3	- พัฒนาการในการเรียนรู้ - วิเคราะห์กรณีศึกษา		

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาการจัดการงานบริการอาหาร

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Anthony Strianese & Pamela P.Strianese (2007) Dining Room and Banquet Management 4th edition
Delmar Cengage Learning

Bill Hansen & Chris Thomas (2005) Off-Premise Catering Management John Wiley & Sons

Bruce Mattel (2008) Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation John Wiley & Sons

Clayton W. Barrows & Tom Powers(2009) Introduction to Management in the Hospitality Industry 9th Editions John Wiley & Sons

Francine Halvorsen (2004) Catering Like a Pro: From Planning to Profit, Revised Edition John Wiley & Sons

Judy Allen (2000) Ultimate Guide to Event Planning John Wiley & Sons

Katsigris & Thomas (2007) The Bar & Beverage Book 4th Editions John Wiley & Sons

Krista Turner (2004) Entrepreneur Magazine's Start Your Own Event Planning Business Entrepreneur Press

Lea R. Dopson, David Hayes & Jack Miller (2008) Food and Beverage Cost Control 4th Editions John Wiley & Sons

Nancy Loman Scanlon (2006) Catering Management 3rd Editions John Wiley & Sons

Patti J. Schock & John M. Stefanelli (2001) On-Premise Catering, John Wiley & Sons

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ข้อมูลออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น <http://www.specialevents.com>
- เอกสารและหนังสือที่เกี่ยวข้องกับการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม, ธุรกิจบริการอาหาร เป็นต้น

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสังเกตการสอน และการสัมภาษณ์ภาคนักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป และนำข้อมูลจากการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาจากข้อ 4 มาใช้