

มคอ.3

การใช้คอมพิวเตอร์สำหรับธุรกิจการบริการอาหาร

Computer for Food Service Business

(5073326)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ภาคเรียนที่ 1/2561

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
คณะ/สาขาวิชา โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
5073326 การใช้คอมพิวเตอร์สำหรับธุรกิจการบริการอาหาร
Computer for Food Service Business
- จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5)
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ประเภทวิชาบังคับ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: อ.อัญชุลี สุวัชฌน
อาจารย์ผู้สอน : อ.อัญชุลี สุวัชฌน โทรศัพท์มือถือ 081-7123120
E-mail : toyballons@hotmail.com
- ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/2561 ชั้นปีที่ 3 หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ตอนเรียน UA และ UB
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
กรกฎาคม พ.ศ. 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมาย และวัตถุประสงค์

มคอ. 3 การใช้คอมพิวเตอร์สำหรับธุรกิจการบริการอาหาร
โรงเรียนการเรือน

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1) เพื่อศึกษาการนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์ไปประยุกต์ใช้สำหรับธุรกิจบริการอาหารในระดับโรงแรมและภัตตาคาร เพื่อปฏิบัติงานในด้านระบบบัญชีและโปรแกรมสำเร็จรูปที่นิยมใช้ในปัจจุบัน

1.2) เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะด้านการนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์ไปประยุกต์ใช้สำหรับงานด้านธุรกิจบริการอาหาร

1.3) เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลงานวิจัยหรือกรณีศึกษาที่เกิดขึ้นจริงในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับงานด้านธุรกิจบริการอาหาร

1.4) เพื่อให้ นักศึกษามีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย รวมทั้งเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงเนื้อหาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับงานด้านธุรกิจบริการอาหารให้ทันสมัยสอดคล้องกับเหตุการณ์ในปัจจุบัน และผู้เรียนสามารถนำไปใช้ได้จริง

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระบบการจัดการสารสนเทศในธุรกิจบริการอาหารในระดับโรงแรม และภัตตาคาร ฝึกปฏิบัติการนำเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับเทคโนโลยีการประกอบอาหารมาประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จำลองในชั้นเรียน และศึกษาการใช้โปรแกรมพื้นฐานในการคำนวณ การนำเสนอผลงานด้วยคอมพิวเตอร์ การจัดทำเล่มรายงานเมนูอาหาร ใบปลิว และสื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของผู้เรียน นอกห้องเรียน	30 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	32 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่ผู้เรียนเป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1.1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.1.2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

1.1.3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

1.1.4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.1.5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 วิธีการสอน

1.2.1) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ ในเนื้อหาวิชาและกิจกรรมการเรียนรู้ โดยเน้นความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม รวมทั้งความซื่อสัตย์สุจริต

1.2.2) อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดี ให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย และรับผิดชอบต่อหน้าที่

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1) ประเมินผลพฤติกรรมผู้เรียนจากการสังเกตในกิจกรรมต่างๆ ทั้งในและนอกชั้นเรียน ทั้งในด้านระเบียบวินัย ความรับผิดชอบต่อ การมีน้ำใจ ซื่อสัตย์ มีสัมมาคารวะ และรู้จักกาลเทศะ

1.3.2) ประเมินผลผู้เรียนจากการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งด้านความรับผิดชอบต่อ ความตรงต่อเวลา ความซื่อสัตย์ และการมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

2.1.1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2.1.2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

2.1.3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

2.1.4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 วิธีการสอน

2.2.1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน แล้วจัดการเรียนการสอนโดยใช้สื่อการสอนรวมทั้ง

กิจกรรมที่น่าสนใจหลากหลายรูปแบบ จากนั้นมีการสรุปเทคนิคหรือความรู้ต่างๆ ที่ได้รับ

2.2.2) มอบหมายงานที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์เพื่อธุรกิจบริการอาหาร

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1) ประเมินผลความรู้ของผู้เรียนจากการทดสอบประเมินผล

2.3.2) ประเมินผลความรู้ของผู้เรียนจากงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

3.1.1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

3.1.2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่ที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3.1.3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 วิธีการสอน

3.2.1) ฝึกกระบวนการคิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์และเป็นระบบ โดยเริ่มจากการฝึกแก้ไขโจทย์ปัญหาที่ง่ายไม่ซับซ้อน แล้วเพิ่มความซับซ้อนมากยิ่งขึ้นโดยมุ่งเน้นในการบรรลุเป้าหมายการเรียนรู้

3.2.2) จัดกิจกรรมเสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเขาวงกตปัญหา ให้ผู้เรียนได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้ใหม่ๆ บูรณาการเชื่อมโยงองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเข้าไว้ด้วยกัน

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1) ประเมินจากการปฏิบัติงานและกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย ในการแก้ไขโจทย์ปัญหาที่ซับซ้อน

3.3.2) ประเมินจากการตั้งคำถาม ตอบปัญหา และการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

4.1.1) ความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม

4.1.2) ความสามารถปรับตัวในและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.1.3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4.1.4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

4.1.5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 วิธีการสอน

4.2.1) จัดให้มีกิจกรรมหรือมอบหมายงานที่ทำให้ผู้เรียนมีโอกาสในการปฏิสัมพันธ์และทำงานร่วมกับผู้อื่น

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1) ประเมินผลจากการทำกิจกรรมและการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา

5.1.1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

5.1.2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

5.1.3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 วิธีการสอน

5.2.1) มอบหมายงานที่ผู้เรียนต้องใช้ทักษะในการคำนวณ คณิตวิเคราะห์ แก้ไขโจทย์ปัญหา โดยผู้สอนมีหน้าที่แนะนำเทคนิควิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ไขพร้อมให้คำแนะนำ

5.2.2) มอบหมายงานและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร เช่น การอภิปรายและแสดงความคิดเห็น หรือการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน

5.2.3) กระตุ้นและชี้แนะแนวทางให้ผู้เรียนสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูล เช่น การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นและประมวลผลข้อมูลโดยต้องอาศัยเทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1) ประเมินจากผลงานที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข รวมทั้งการแก้ไขโจทย์ปัญหา

5.3.2) ประเมินทักษะการสื่อสารจากการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน รวมทั้งจากการรายงานและนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

5.3.3) ประเมินทักษะการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศจากผลของงานที่ได้รับการมอบหมาย

หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน - อบรมนักศึกษาเกี่ยวกับคุณธรรมจริยธรรมที่จำเป็นสำหรับวิชาชีพ - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบคอมพิวเตอร์	4	- อธิบายรายละเอียดวิชา เนื้อหา วัตถุประสงค์ของการเรียน เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือและสื่ออื่น ๆ เพื่อสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม - บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนอ (Power Point)	อาจารย์ผู้สอน
2-3	- การทำงานเอกสารเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหาร ด้วยโปรแกรม Microsoft Word	8	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ใช้โปรแกรม Microsoft Word ในการฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนอ (Power Point) - โปรแกรม Microsoft Word	อาจารย์ผู้สอน
4-5	- การคำนวณบัญชีเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหาร ด้วยโปรแกรม Microsoft Excell	8	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ใช้โปรแกรม Microsoft Excell ในการฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector)	อาจารย์ผู้สอน

มคอ. 3 การใช้คอมพิวเตอร์สำหรับธุรกิจบริการอาหาร
โรงเรียนการเรือน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- โปรแกรมนำเสนองาน (Power Point) - โปรแกรม Microsoft Excell	
6-7	- การนำเสนอผลงานด้วยโปรแกรม Microsoft PowerPoint	8	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ใช้โปรแกรม Microsoft PowerPoint ในการฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power Point) - โปรแกรม Microsoft PowerPoint	อาจารย์ผู้สอน
8-9	- การตกแต่งภาพอาหารและภาพเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารด้วยโปรแกรม Adobe Photoshop	8	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ใช้โปรแกรม Adobe Photoshop ในการฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power Point) - โปรแกรม Adobe Photoshop	อาจารย์ผู้สอน
10-11	- การสร้างเอกสารเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหาร เช่น ตำรับอาหาร ใบปลิวและสื่อโฆษณาด้วยโปรแกรม Adobe Illustrator	8	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ใช้โปรแกรม Adobe Illustrator ในการฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power Point) - โปรแกรม Adobe Illustrator	อาจารย์ผู้สอน
12-15	- ให้นักศึกษาลงมือทำงานจริงด้วยโปรแกรมประยุกต์ต่าง ๆ เพื่อฝึกฝนทักษะการใช้	16	- ให้นักศึกษานำเสนอผลงานด้านธุรกิจบริการอาหารเป็นรายบุคคล - ให้	อาจารย์ผู้สอน

มคอ. 3 การใช้คอมพิวเตอร์สำหรับธุรกิจบริการอาหาร
โรงเรียนการเรือน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	โปรแกรมในงานด้านธุรกิจบริการอาหาร		นักศึกษานำเสนอวิธีคำนวณบัญชี ต้นทุน กำไร ด้วยโปรแกรมประยุกต์ด้านธุรกิจ การบริการอาหารเป็นงานกลุ่ม	
16	สอบปลายภาค			

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผล	สัปดาห์ที่ ประเมินผล	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1, 1.2, 1.3, 1.5, 2.1, 2.2, 2.4, 3.1, 3.4, 4.1, 5.1,5.2, 5.4	การนำเสนองานเดี่ยว	12-15	25
2	1.1, 1.2, 1.3, 1.5, 2.1, 2.2, 2.4, 3.2, 3.3, 4.1, 5.3, 5.4	การนำเสนอผลงานกิจกรรม กลุ่ม	12-15	25
3	1.1,1.5,2.1,3.1,3.3	ทดสอบย่อย	2-11	20
4	1.1,1.5,2.1,3.1, 3.2, 3.4, 5.3	สอบปลายภาค	16	30

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 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก

1. รัชชัย จำลอง, “ครบทุกเรื่อง Microsoft Office 2010 ฉบับสมบูรณ์,” ซีเอ็ดดูเคชั่น, บมจ., 2557.
2. ดวงพร เกียงคำ, “Insight Photoshop CS6 ฉบับสมบูรณ์,” โปรวิชั่น, บจก., 2557.
3. วสันต์ พิงพูลผล, “คู่มือ Illustrator CS6 Professional Guide ฉบับสมบูรณ์,” ไอทีซี พรีเมียร์, บจก., 2557.

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

-

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

ข้อมูลสารสนเทศต่างๆ

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

2.1 พิจารณาจากผลการประเมินการสอนที่ได้รับจากผู้เรียนเมื่อสิ้นภาคการศึกษา เพื่อนำผลการประเมินและข้อคิดเห็นต่างๆ ไปปรับปรุงวิธีการสอนต่อไป

2.2 พิจารณาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนทั้งหมด ได้แก่ ผลการประเมินจาก การสอบของผู้เรียน และคะแนนจากงานรวมทั้งกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย

2.3 สังเกตจากพฤติกรรมของผู้เรียน และพิจารณาจากปัญหาและข้อสงสัยที่ผู้เรียนเข้ามาขอรับคำแนะนำ

3. การปรับปรุงการสอน

3.1 จากผลการประเมินการสอนที่ได้รับจากผู้เรียน นำมาพิจารณาปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงวิธีการสอน และกิจกรรมต่างๆ

3.2 สร้างกิจกรรมใหม่ๆ ที่ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะด้านการใช้ความคิดสร้างสรรค์

3.3 ปรับปรุงเนื้อหาให้มีความทันสมัย

3.4 การทำวิจัยในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของผู้เรียน

การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน และการประเมินผลจากคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตรฯ

5. การดำเนินการทบทวน และวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยผู้เรียน ผลการประเมินโดยคณะกรรมการการประเมินการสอน ผลการประเมินตนเอง และผลจากการทำวิจัยในชั้นเรียนโดยอาจารย์ผู้สอน รวมทั้งระดับคะแนนของผู้เรียน สรุปเป็นภาพรวมแล้ววิเคราะห์จุดเด่นและสิ่งที่ต้องพัฒนาปรับปรุงในประเด็นของ เนื้อหารายวิชา การสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ผลการเรียนรู้ที่ ผู้เรียนได้รับ และเกณฑ์การประเมินผลของรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียน การสอนต่อไป