

มคอ.3

Course Specification

ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
English for Food and Beverage Service
(5073344)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียนที่ 1/2562

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
คณะ/สาขาวิชา	โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073344 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
(English for Food and Beverage Service)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อ.ธิติมา แก้วมณี

อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย

อ.ธิติมา แก้วมณี (Tel: 081-385-7534, E-mail: thitital@hotmail.com)

อ.ดร.นิพัทธ์ชนก นางจพินิจ (Tel: 081-915-5419, E-mail: nnajpinij@gmail.com)

ผศ.ดร.ชุตินิภา สุวรรณกนิษฐ์ (Tel: 02-423-9435, E-mail: ajarntong.suandusit@gmail.com)

นางสาวปัญญา ประภาพันธ์ศักดิ์ (Tel: 094-769-9119, E-mail: punpra@hotmail.com)

อาจารย์ผู้สอน : วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

อ.ธิติมา แก้วมณี

อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อ.ชฎาวรรณ ศิริจารุกุล

Mr. Albert Kirsten

อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อ.อัศพงษ์ อุประวรรณ

อ.เสาวธาร สมานิตย์

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (กรุงเทพฯ) - ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรังและลำปาง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

8 กรกฎาคม พ.ศ. 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา ทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน โดยมุ่งเน้นในบริบทที่เกี่ยวข้องกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ภาษาอังกฤษในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในงานด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มและการบริการ การให้ข้อมูล การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

English in the context of food and beverage service, essential vocabularies and idioms used in food and beverage production and service, giving information, question and answer, development of English communication skills in the context of food and beverage service

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง	ตามความเหมาะสม	-	90 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่อขอพบอาจารย์เพื่อขอคำปรึกษาได้ทั้งก่อนและหลังเวลาเรียน 1 ชั่วโมงตามตารางสอน หรือสามารถนัดหมายวันเวลาล่วงหน้าที่นักศึกษาต้องการเข้าพบอาจารย์ หรือติดต่อขอคำปรึกษาผ่าน email

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 2) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรมจริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 3) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 4) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 วิธีการสอน

สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม ในเนื้อหาวิชาและกิจกรรมการเรียนรู้ โดยเน้นการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ความซื่อสัตย์สุจริต การมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ รวมทั้งการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินพฤติกรรมผู้เรียนจากการสังเกตในชั้นเรียนและการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย ด้านระเบียบวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ความซื่อสัตย์สุจริต และการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2) สามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในงานด้านวิชาชีพ

2.2 วิธีการสอน

- 1) ผู้สอนให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน สรุปย่อความรู้หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม
- 2) ใช้การจัดการเรียนการสอนหลายรูปแบบที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การสอนบรรยายความรู้ประกอบการสอนที่หลากหลาย การใช้กิจกรรมในชั้นเรียนเพื่อฝึกปฏิบัติมุ่งพัฒนาทักษะการสื่อสารโดยใช้ภาษาอังกฤษ การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลต่างๆ การเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนเรียนรู้

2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินความรู้ของผู้เรียนจากการทดสอบ
- 2) ประเมินความรู้ของผู้เรียนจากกิจกรรมในชั้นเรียนและงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลจากแหล่งที่หลากหลาย และใช้ในการพัฒนางานได้
- 2) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้อื่น

3.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมในชั้นเรียนให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษ ที่บูรณาการเชื่อมโยงกับองค์ความรู้ในวิชาชีพ มอบหมายงานให้มีการค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตัวเองจากหลากหลายแหล่งแล้วนำมาอภิปรายแสดงความคิดเห็นและแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากกิจกรรมอภิปรายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน และประเมินผลงานจากงานที่ผู้สอนมอบหมาย

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกในกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- 3) มีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

4.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมและมอบหมายงานกลุ่ม ทำให้ผู้เรียนมีโอกาสเรียนรู้การทำงานเป็นทีม ในการร่วมระดมความคิดเห็น แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ค้นคว้าหาข้อมูล เพื่อหาข้อสรุปร่วมกัน และทำงานที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จ

4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย ร่วมกับการสังเกตพฤติกรรมในการเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม สรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ตลอดจนสามารถถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ
- 2) ความสามารถในการสืบค้นและใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 วิธีการสอน

- 1) จัดกิจกรรมในชั้นเรียนที่ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษ เช่น เกมส์ สถานการณ์จำลอง เป็นต้น
- 2) แนะนำแหล่งข้อมูลเพื่อการค้นคว้าศึกษาเรียนรู้ มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศแล้วสรุปเรียบเรียงเพื่อนำเสนอ

5.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากผลของงานที่ได้รับมอบหมาย และกิจกรรมในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน (Lesson plan)

Week	Topic(s)	Teaching hours	Teaching Activities	Teaching Materials	Instructor(s)
1	- Course introduction - Introduction to the context of food and beverage service	3	- Explain course syllabus (course description, lesson plan, learning outcomes and evaluation) - Give a guideline about sources of useful information for learning - Lecture with instructional media (introduction to the context of food and beverage service) - Class activity	- Course syllabus - PowerPoint presentation & VDO Clip - Handout/ exercise	Teaching Team: SDU Bangkok - Aj. Thitima

Week	Topic(s)	Teaching hours	Teaching Activities	Teaching Materials	Instructor(s)
2	Essential vocabularies and idioms used in food and beverage production	3	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Class activity (vocabulary practice: Matching game) 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentation - Textbook - Vocab card game - Handout 	Teaching Team
3	Essential vocabularies and idioms used in food and beverage service	3	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Class activity (vocabulary practice: Matching game) - Dictation/ Quiz 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentation - Textbook - Vocab card game - Handout 	Teaching Team
4	Review: Essential grammars for communication - Parts of speech	3	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Exercise - Group discussion 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentation - Textbook - Exercise 	Teaching Team
5	Review: Essential grammars for communication - Tenses and Voices	3	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Exercise - Group discussion 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentation - Textbook - Exercise 	Teaching Team
6	Review: Essential grammars for communication - Sentence (affirmative, negative, question & answer, and imperative sentence)	3	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Exercise - Group discussion - Quiz 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentation - Textbook - Exercise 	Teaching Team
7 - 8	English communication (focus on food and beverage service) - Greeting - Seating - Giving information - Leave-taking - Thanksgiving - Apologizing	6	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Class activities (listening, writing, reading and speaking practices through the simulation situations) - Exercises - Group discussion 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentations - Video - Textbook - Simulation situations - Exercises 	Teaching Team

Week	Topic(s)	Teaching hours	Teaching Activities	Teaching Materials	Instructor(s)
	<ul style="list-style-type: none"> - Requesting - Taking reservation - Taking order - Serving - Billing - Dealing with problems - Table setting & Manners 				
9 - 10	<p>English communication (focus on food and beverage production)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taking memo/note - Understanding function sheet/ event order form - Food purchasing, preparation, cooking and serving - Dealing with problems 	6	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Class activities (listening, writing, reading and speaking practices through the simulation situations - Exercises - Group discussion - Quiz 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentations - Video - Textbook - Simulation situations - Exercises 	Teaching Team
11-12	<p>Expressing of flavors and texture (Arts & Science)</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Class activities (Sensory evaluation) 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentations - Video - Textbook - Handout 	Teaching Team
13-14	<p>Menu, Recipe and Presentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - ways to create menu title - food and beverage recipes - food and beverage presentation 	3	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture with instructional media - Class activities (listening, reading, writing and speaking practices through recipes presentation) 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint presentations - Video - Textbook - Handout 	Teaching Team
15	Contents conclusion	3	<ul style="list-style-type: none"> - Special guest speaker and group discussion 	<ul style="list-style-type: none"> - evaluation sheet 	Teaching Team and Guest speaker
	Final				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> 1) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 2) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 3) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น 	ประเมินพฤติกรรมผู้เรียนจากการสังเกตในชั้นเรียน และการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย ด้านระเบียบวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ความซื่อสัตย์สุจริต และการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	1-15	14%
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> 1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2) สามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในงานด้านวิชาชีพ 	<ol style="list-style-type: none"> 1) ประเมินจากการทดสอบ: <ul style="list-style-type: none"> - ทดสอบย่อย - สอบปลายภาค 2) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย (งาน แบบฝึกหัด และกิจกรรมในชั้นเรียน) 	<p>3, 6, 10</p> <p>16</p> <p>1-15</p>	<p>6%</p> <p>30%</p> <p>10%</p>
ทักษะปัญญา	<ol style="list-style-type: none"> 1) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลจากแหล่งที่หลากหลาย และใช้ในการพัฒนางานได้ 2) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้อื่น 	ประเมินจากการอภิปรายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน และประเมินผลงานจากงานที่ผู้สอนมอบหมาย	1-15	10%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ol style="list-style-type: none"> 1) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกในกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ 3) มีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ 	ประเมินจากงานกลุ่มที่ผู้เรียนได้รับมอบหมาย ร่วมกับการสังเกตพฤติกรรมในการเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน	1-15	15%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ol style="list-style-type: none"> 1) สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม สรุประเบียดจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ตลอดจนสามารถถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ 	ประเมินผลงานจากงานที่ผู้สอนมอบหมาย (Group assigned work) และกิจกรรมในชั้นเรียน	14	15%

Assessment plan

1. Attendance	14%
2. Individual and group practices	20%
3. Exercises, Quizzes and Class activities	16%
4. Group assigned work presentation	20%
5. Final Examination	30%

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือและเอกสารประกอบการเรียนการสอนหลัก

เอกสารประกอบการเรียน วิชาภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงสำคัญ

Thomas, J. M. (2004). *English for Hospitality and Foodservice*. Prentice Hall.

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

สื่อสารสนเทศ เช่น youtube เป็นต้น

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

7.1 การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน สื่อการสอน กิจกรรมในชั้นเรียน การวัดและประเมินผล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาผ่านระบบ e-assessment ของมหาวิทยาลัย /หรือใช้กระบวนการอภิปรายกลุ่ม (focus group)

7.2 การประเมินการสอน

พิจารณาผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ควบคู่ไปกับการพิจารณาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนทั้งหมดโดยอาจารย์ผู้สอน จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวทางการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา

7.3 การปรับปรุงการสอน

จากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) นำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

7.4 การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มกับผู้เรียน

7.5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิภาพของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอนและกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดและประเมินผล