



## รายละเอียดของรายวิชา

รายวิชา การจัดการอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบิน  
In-flight Food and Beverage Management  
รหัสวิชา 3572415

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบิน  
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## สารบัญ

		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
หมวดที่ 3	ลักษณะและการดำเนินการ	4
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล	7
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	10
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	11

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คณะ

โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

3572415 การจัดการอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบิน  
In-flight Food and Beverage Management

**2. จำนวนหน่วยกิต**

3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

**3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

3.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบิน

3.2 เป็นรายวิชาเฉพาะเลือก กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ

**4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน

อาจารย์ผู้สอน: อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน ตอนเรียน A1, B1, C1

**5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน**

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 ชั้นปีที่ 3

**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**8. สถานที่เรียน**

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

**9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด**

1 พฤศจิกายน 2562

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นในเรื่องอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ที่ให้บริการบนเครื่องบิน
2. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเลือกชนิดของเครื่องดื่มให้เข้ากับอาหารแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง
3. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำเอาความรู้ที่ได้รับจากการเรียนไปประยุกต์ใช้ได้จริงกับการปฏิบัติงานในวิชา ชีพของตนเองได้

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินมากขึ้น
2. เพื่อสร้างเจตคติที่ดีต่องานในอาชีพพนักงานต้อนรับบนเครื่องบินและงานบริการที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีค่า นิยมในการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนในปี พ.ศ.2558

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินโดยศึกษาวิธีผสมเครื่องดื่ม การหมุนเวียนอาหาร และคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยเน้นความรู้ในเรื่องอาหารและเครื่องดื่มที่สัมพันธ์กับวัฒนธรรมนานาชาติ สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร

Study basic features and types of in-flight food and beverage. This course will concentrate on mixing beverage, food rotation and menu glossary focusing on knowledge of food and beverage to fulfill passenger needs and gain satisfaction.

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง / ภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมง / ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง / ภาคการศึกษา

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ผู้สอนกำหนดวันและเวลาในการให้คำปรึกษาด้านวิชาการแก่ผู้เรียนสัปดาห์ละ 5 ชั่วโมง โดยมีการแจ้งให้ผู้เรียนทราบในห้องเรียน นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถติดต่อผู้สอนผ่านทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) หรือโทรศัพท์เพื่อขออนัดหมายล่วงหน้า

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

● (1) มีความซื่อสัตย์สุจริตและสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

● (2) มีทัศนคติที่ต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

● (3) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

○ (4) มีวินัยในการทำงาน ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

#### 1.2 วิธีการสอน

- ปลูกจิตสำนึกให้นักศึกษามีความซื่อสัตย์ ต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือคัดลอกงานของผู้อื่น

- มีความรับผิดชอบในหน้าที่โดยให้ความร่วมมือ และสามารถร่วมทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี สามารถอภิปรายหน้าห้องได้อย่างเหมาะสม

- เน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา รวมถึงการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของหลักสูตร

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลจากการทำรายงาน

- สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา

- ประเมินจากการตรงต่อเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลาที่ได้รับมอบหมาย

### 2. ความรู้

#### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

● (1) มีความรู้ในสาขาวิชาธุรกิจการบิน ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

● (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

○ (3) มีความรู้กระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหา และต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

#### 2.2 วิธีการสอน

- บรรยายภาคทฤษฎีโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอนพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ

- ฝึกภาคปฏิบัติในห้องปฏิบัติการบนเครื่องบินจำลอง (Mock-Up Room)

- ให้นักศึกษาจัดกลุ่มและจำลองสถานการณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบิน โดยที่อาจารย์ผู้สอนจะกำหนดเหตุการณ์ต่างๆ ขึ้น เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ที่เรียนมาในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

- มอบหมายงานรายบุคคลและรายกลุ่ม ศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมด้วยตนเอง นำเสนอและอภิปรายในชั้นเรียน

## 2.3 วิธีการประเมินผล

- สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
- สอบภาคปฏิบัติ
- การส่งงานและนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน
- สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาคเรียน

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- (1) มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้งตลอด จนหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก
- (2) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและจากศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้มีประสิทธิภาพ

### 3.2 วิธีการสอน

- การบรรยายและอภิปรายสถานการณ์จำลองในชั้นเรียน
- มอบหมายงานที่กำหนดขึ้น การนำเสนอรายงานและการอภิปรายร่วมกัน
- ฝึกภาคปฏิบัติในห้องปฏิบัติการบนเครื่องบินจำลอง (Mock-Up Room) เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแต่ละประเภท

### 3.3 วิธีการประเมินผล

- สอบระหว่างภาคและสอบปลายภาคเรียน โดยใช้ข้อสอบแบบอัตนัย
- พิจารณาจากงานที่นำส่งและการนำเสนอผลงาน
- สังเกตและบันทึกพฤติกรรมมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (1) มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม ตลอดจนมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม
- (2) มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากล

### 4.2 วิธีการสอน

- จัดกิจกรรมกลุ่มภายในชั้นเรียนเพื่อคิดวิเคราะห์สถานการณ์การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบิน
- กำหนดให้นักศึกษาลงมือฝึกภาคปฏิบัติเพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจ
- มอบหมายงานทั้งรายกลุ่มและรายบุคคล รวมถึงการนำเสนองาน
- ส่งเสริมให้ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง

### 4.3 วิธีการประเมินผล

- พิจารณาจากรายงานที่นักศึกษานำเสนอหน้าชั้นเรียน
- สังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกันของนักศึกษา และติดตามความก้าวหน้าของการทำงานทุกสัปดาห์

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

● (1) มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

● (2) มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม

○ (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

○ (4) มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวล ความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

### 5.2 วิธีการสอน

- มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตนเองจากเว็บไซต์ (Website) ต่างๆ และสื่อสารสอนอิเล็กทรอนิกส์ (E-Learning)

- การทำรายงานนำเสนอ การนำเสนอสถานการณ์จำลอง การสาธิตการปฏิบัติงานบนเครื่องบิน การแสดงบทบาทสมมติโดยใช้รูปแบบที่เหมาะสมและทันสมัย

### 5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินการจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงานด้วยสื่อเทคโนโลยีรูปแบบต่างๆ ที่เหมาะสม

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	- แนะนำรายวิชา - อธิบายวัตถุประสงค์การเรียนรู้และแนวการสอน - ชี้แจงเกณฑ์การวัดและประเมินผล	3	- ชี้แจงข้อตกลงในการเรียนการสอนร่วมกัน - อธิบายให้ผู้เรียนทราบถึงสาระการเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนการสอน เอกสารประกอบการสอน เกณฑ์การวัดและประเมินผล <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> มคอ.3, PowerPoint, หนังสืออ้างอิง, เอกสารประกอบการสอน	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
2	- คำศัพท์เฉพาะทาง (Cooking Term)	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบข้อซักถาม	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน

	- คำศัพท์ที่เกี่ยวกับการ ปรุงอาหาร (Menu Glossary)		<b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประก กอบการสอน	
3	- อาหารจานแรก (First Course) : ซุป (Soup), สลัดและน้ำสลัด (Salad & Salad Dressing)	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบ ข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประก กอบการสอน, ตัวอย่างภาพ อาหาร	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
4	- อาหารว่าง : เครป (Crepe), โวล โอ วอง (Vol au vent), แซนด์วิช (Sandwich) - อาหารหวาน (Dessert) : ไอศกรีม (Ice Cream), ผลไม้ (Fruit)	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบ ข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประก กอบการสอน, ตัวอย่างภาพ อาหาร	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
5	- การกำหนดเมนูอาหาร - การจัดรายการอาหาร (Menu Planning) - การหมุนเวียนรายการ อาหาร	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบ ข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประก กอบการสอน, ตัวอย่างภาพ อาหาร	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
6	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ไวน์ (Wine) - วิธีการปลูกองุ่น - หลักการผลิตไวน์	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบ ข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประก กอบการสอน, ตัวอย่างไวน์	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
7	- วิธีการคัดเลือกไวน์ของ สายการบิน	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบ ข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประก กอบการสอน, ตัวอย่างไวน์	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
8	สอบระหว่างภาค			
9	- ขั้นตอนการผลิตแชมเปญ (Champagne) - ขั้นตอนการผลิตสปาร์ค กลิ้งไวน์ (Sparkling Wine)	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบ ข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประก กอบการสอน, ตัวอย่างแชม เปญและผลิตสปาร์คกลิ้งไวน์	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน



10	- กระบวนการผลิตสุรา (Spirit) ประเภทต่างๆ : Brandy, Cognac, Armagnac, Whiskey	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประกอบการสอน, ตัวอย่างสุราประเภทต่างๆ	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
11	- เครื่องดื่มประเภทค็อกเทล (Cocktail) - ไชป์ปลาเคาเวียร์ (Caviar), ตับห่าน (Foie Gras) และ เนยแข็ง (Cheese)	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประกอบการสอน, ตัวอย่างการผสมเครื่องดื่มค็อกเทล	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
12	- ลักษณะเฉพาะของการกำหนดโภชนาการของอาหาร (Special Meal)	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประกอบการสอน	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
13	- อาหารทางศาสนาและมังสวิรัต - ประเภทของอาหารพิเศษ	3	- บรรยาย อภิปรายและตอบข้อซักถาม <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> PowerPoint, เอกสารประกอบการสอน	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
14	- การฝึกภาคปฏิบัติในห้องปฏิบัติการบนเครื่องบินจำลอง	3	- บรรยายและสาธิต - อภิปรายและตอบข้อซักถาม - การนำเสนอผลงานภาคปฏิบัติ <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> เอกสารประกอบการสอน	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
15	- การฝึกภาคปฏิบัติในห้องปฏิบัติการบนเครื่องบินจำลอง	3	- บรรยายและสาธิต - อภิปรายและตอบข้อซักถาม - การนำเสนอผลงานภาคปฏิบัติ <b>สื่อการเรียนการสอนที่ใช้:</b> เอกสารประกอบการสอน	อาจารย์นิพนธ์ ระวียัน
16	สอบปลายภาค			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1 และ 1.2	- การเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลา ความมีวินัยและความรับผิดชอบ - การมีส่วนร่วมในการตอบคำถาม การอภิปราย แสดงบทบาทสมมติ แสดงความคิดเห็น พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10%
2	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 5.1 และ 5.2	การนำเสนอผลงานรายกลุ่ม	14 - 15	20%
3	2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, และ 4.2	การสอบภาคปฏิบัติ	14 - 15	20%
4	2.1, 2.2 และ 3.1	สอบระหว่างภาคเรียน	8	20%
5	2.1, 2.2 และ 3.1	สอบปลายภาคเรียน	16	30%

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนรายวิชา 3572415 อาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบิน โดยอาจารย์ นิพนธ์ ระวียัน

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ฉลองศรี พิมลสมพงศ์, การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม, พิมพ์ครั้งที่ 6, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: กรุงเทพฯ, 2553.

เว็บไซต์ [http://www.thaiairways.co.th/th\\_TH/exp\\_thai/In-Flight\\_Services/Cuisine.page](http://www.thaiairways.co.th/th_TH/exp_thai/In-Flight_Services/Cuisine.page)

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

1. เว็บไซต์ <http://www.airlinemeals.net/index.php>
2. เว็บไซต์ <http://www.airlinetrends.com/category/inflight-catering/>
3. เว็บไซต์ <http://www.iata.org>

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้โดยนักศึกษา จัดทำโดย

- การสนทนากลุ่มและการตอบประเด็นซักถามระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนทั้งรายบุคคลและรายกลุ่มในระหว่างการเรียนรู้การสอน
- แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้ใช้กลยุทธ์ดังนี้

- ผลการสอบทั้งระหว่างภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- การมีส่วนร่วมในการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- การติดตามพัฒนาการของผู้เรียนรายบุคคล
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากได้รับผลการประเมินการสอนในข้อ 2 แล้ว จึงนำผลที่ได้มาปรับปรุงการสอนโดย

- สัมมนาหรือวิพากษ์เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน
- ให้คิดวิเคราะห์สถานการณ์จำลองพร้อมแสดงบทบาทสมมติ โดยกระบวนการกลุ่มและระดมความคิด

โดยให้ค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมในห้องสมุดหรือแหล่งสืบค้นทางอินเทอร์เน็ต

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ของนักศึกษา ได้จากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ การทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน สอบถามนักศึกษาในหัวข้อต่างๆ ตามที่ระบุไว้ในรายวิชา ตรวจสอบผลงานนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบระหว่างภาคเรียนและปลายภาคเรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลของรายวิชา ผู้สอนได้นำข้อมูลที่ได้มาวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดรายวิชา เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงแนวการสอนและพัฒนาวิธีการสอนให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบัน
- ผู้สอนต้องกระตือรือร้นและพยายามค้นหาข้อมูลใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องนำมาสอนให้แก่นักศึกษา เพื่อสร้างความน่าสนใจให้แก่รายวิชามากขึ้น