

สารบัญ

หมวด

หน้า

หมวด 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
2. จำนวนหน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
8. สถานที่เรียน
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวด 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

หมวด 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

หมวด 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
2. ความรู้
3. ทักษะทางปัญญา
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวด 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

หมวด 6 **ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**

1. เอกสารและตำราหลัก
2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวด 7 **การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน
3. การปรับปรุงการสอน
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

รายละเอียดของรายวิชา

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| ชื่อสถาบันอุดมศึกษา | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต |
| คณะ | โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ |

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
3571311 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการบริการ
(Introduction to Tourism and Hospitality)
- จำนวนหน่วยกิต
3(3-0-6) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยว วิชาพื้นฐานวิชาชีพ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ศาดิยา มิ่งวงศ์
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 1
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
ในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
29 มีนาคม 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ทางวิชาการ เบื้องต้นเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและบริการ มีทักษะความรู้ การปฏิบัติงานขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและบริการ มีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจบริการ และมี จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ รวมทั้งมีทักษะมนุษยสัมพันธ์ บุคลิกภาพ และจริยธรรมที่เหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. ให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการท่องเที่ยว และวิวัฒนาการของที่พักแรม ประเภทและระดับของโรงแรม รวมถึงภัตตาคารและร้านอาหารของที่ระลึก
2. ให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในโครงสร้างขององค์กร ในสายงานบริการ และมีทักษะการ ปฏิบัติงานขั้นพื้นฐานเพียงพอที่จะออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพต่อไป
3. ให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจบริการ และมีจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ
4. ให้ผู้เรียนมีโอกาสศึกษาหาความรู้ จากการศึกษาดูงานของโรงแรมที่มีระบบการบริหารที่มี มาตรฐาน หรือแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญๆ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาของการท่องเที่ยวและบริการ ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวและบริการ การจัดการการท่องเที่ยวประเภทต่างๆ ประเภทของนักท่องเที่ยว โครงสร้างของการปฏิบัติงานในโรงแรม การดำเนินงานของแผนกและฝ่ายต่างๆ ภัตตาคารและร้านอาหารที่ระลึก

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย การฝึก | สอนเสริม | ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด້วยตนเอง |
|---------------------------------|---|------------------------------|--------------------------------------|
| บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย | 30 ชั่วโมง | การศึกษาด້วยตนเองตามที่ได้รับมอบหมาย |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

หลังการเรียนการสอนทุกครั้ง และสามารถเข้าปรึกษาได้ โดยระบุวัน เวลา การนัดหมายล่วงหน้า

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1.1.1 เคารพในสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น พร้อมกับปฏิบัติต่อผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม
- 1.1.2 ให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจการบริการ และมีจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ
- 1.1.3 เคารพกฎระเบียบ กติกา และข้อบังคับต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย คณะและสังคม
- 1.1.4 มีความซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 1.1.5 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมได้

1.2 วิธีการสอน

- 1.2.1 สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน
- 1.2.2 กำหนดให้นักศึกษาทำงานกลุ่มโดยสัมภาษณ์ผู้บริหารระดับกลางของสถานประกอบการ และนำเสนอรายงาน
- 1.2.3 ให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและทำรายงาน และฝึกปฏิบัติในห้องเรียน
- 1.2.4 การศึกษานอกสถานที่

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1.3.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆในชั้นเรียน
- 1.3.2 การประเมินผลจากงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เช่น การทำรายงาน
- 1.3.3 การประเมินจากการปฏิบัติ เช่น พับผ้าเช็ดปาก พากษ์บรรยาย
- 1.3.4 การทดสอบความรู้ โดยการสอบย่อย
- 1.3.5 การศึกษานอกสถานที่จากสถานประกอบการธุรกิจที่พักแรม/แหล่งท่องเที่ยว

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 2.1.1 ให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการท่องเที่ยว และวิวัฒนาการของที่พักแรม ประเภทและระดับของโรงแรม รวมถึงภัตตาคารและร้านอาหารของที่ระลึก
- 2.1.2 ให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในโครงสร้างขององค์กร ในสายงานบริการ และมีทักษะการปฏิบัติงานขั้นพื้นฐานเพียงพอที่จะออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพต่อไป
- 2.1.3 ให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจการบริการ และมีจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ
- 2.1.4 ให้ผู้เรียนมีโอกาสศึกษาหาความรู้ จากสถานประกอบการที่มีระบบการบริหารที่มีมาตรฐาน หรือแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญๆ

2.2 วิธีการสอน

2.2.1 สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน

2.2.2 กำหนดให้นักศึกษาทำงานกลุ่มโดยสัมภาษณ์ผู้บริหารระดับกลางของสถานประกอบการ และนำเสนอรายงาน

2.2.3 ให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และฝึกปฏิบัติในห้องเรียน

2.2.4 การศึกษานอกสถานที่

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆในชั้นเรียน

2.3.2 การประเมินผลจากงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เช่น การทำรายงาน

2.3.3 การประเมินจากการปฏิบัติ เช่น พับผ้าเช็ดปาก พากษ์บรรยาย

2.3.4 การทดสอบความรู้ โดยการสอบย่อย

2.3.5 การศึกษานอกสถานที่จากสถานประกอบการโรงแรม/แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

3.1.1 พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ

3.1.2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไปสู่การอธิบายและนำเสนอรายงาน

3.1.3 มีทักษะทางการวิเคราะห์ สังเคราะห์ ได้อย่างเหมาะสมกับภูมิปัญญาของตน

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน

3.2.2 กำหนดให้นักศึกษาทำงานกลุ่มโดยสัมภาษณ์ผู้บริหารระดับกลางของสถานประกอบการ และนำเสนอรายงาน

3.2.3 ให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และฝึกปฏิบัติในห้องเรียน

3.2.4 การศึกษานอกสถานที่จากสถานประกอบการโรงแรม/แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆในชั้นเรียน

3.3.2 การประเมินผลจากงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เช่น การทำรายงาน

3.3.3 การประเมินจากการปฏิบัติ เช่น พับผ้าเช็ดปาก พากษ์บรรยาย

3.3.4 การทดสอบความรู้ โดยการสอบย่อย

3.3.5 การศึกษานอกสถานที่จากสถานประกอบการโรงแรม/แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- 4.1.1 ทักษะการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน
- 4.1.2 ทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม
- 4.1.3 ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ครบถ้วนทันเวลา
- 4.1.4 ทักษะในการปฏิสัมพันธ์กับบุคคล สถานภาพในสังคมระดับต่างๆ

4.2 วิธีการสอน

- 4.2.1 สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน
- 4.2.3 กำหนดให้นักศึกษาทำงานกลุ่มโดยสัมภาษณ์ผู้บริหารระดับกลางของสถานประกอบการ และนำเสนอรายงาน
- 4.2.4 ให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และฝึกปฏิบัติในห้องเรียน
- 4.2.5 การศึกษานอกสถานที่จากสถานประกอบการโรงแรม/แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

4.3 วิธีการประเมินผล

- 4.3.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆในชั้นเรียน
- 4.3.2 การประเมินผลจากงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เช่น การทำรายงาน
- 4.3.3 การประเมินจากการปฏิบัติ เช่น พับผ้าเช็ดปาก พากษ์บรรยาย
- 4.3.4 การทดสอบความรู้ โดยการสอบย่อย
- 4.3.5 การศึกษานอกสถานที่จากสถานประกอบการโรงแรม/แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 5.1.1 พัฒนาทักษะการวิเคราะห์ข้อมูลจากกรณีสัมภาษณ์ผู้บริหารระดับกลางของสถานประกอบการ
- 5.1.2 พัฒนาทักษะด้านการสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การอ่าน โดยจัดทำเป็นรายงานและนำเสนอในชั้นเรียน
- 5.1.3 พัฒนาทักษะด้านการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

5.2 วิธีการสอน

- 5.2.1 สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน
- 5.2.2 กำหนดให้นักศึกษาทำงานกลุ่มโดยสัมภาษณ์ผู้บริหารระดับกลางของสถานประกอบการ และนำเสนอรายงาน
- 5.2.3 ให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และนำเสนอในห้องเรียน
- 5.2.4 การศึกษานอกสถานที่จากสถานประกอบการโรงแรม/แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

5.3 วิธีการประเมินผล

- 5.3.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆในชั้นเรียน
- 5.3.2 การประเมินผลจากงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เช่น การทำรายงานกลุ่ม และงานเดี่ยว
- 5.3.3 การประเมินจากการปฏิบัติ เช่น พับผ้าเช็ดปาก พากษ์บรรยาย
- 5.3.4 การทดสอบความรู้ โดยการสอบย่อย
- 5.3.5 การศึกษานอกสถานที่จากสถานประกอบการโรงแรม/แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี) | ผู้สอน |
|------------|--|---------------|---|----------|
| 1 | วัตถุประสงค์แนวการสอน , การวัดผลและประเมินผล | 3 | อธิบายกิจกรรมการเรียน การสอน , มอบหมายงาน , | อ.สาติยา |
| 2 | ความเป็นมาของการท่องเที่ยว | 3 | บรรยาย | อ.สาติยา |
| 3 | ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยว | 3 | บรรยาย , Alphabet Code | อ.สาติยา |
| 4 | การจัดการการท่องเที่ยว | 3 | บรรยาย , สอนพับผ้า | อ.สาติยา |
| 5 | ประเภทของนักท่องเที่ยว | 3 | บรรยาย , สอบพากษ์บรรยาย | อ.สาติยา |
| 6 | การจัดการธุรกิจที่พักแรม | 3 | บรรยาย , สอบพากษ์บรรยาย | อ.สาติยา |
| 7 | โครงสร้างการบริหารงานของธุรกิจโรงแรม | 3 | บรรยาย, สอบย่อยในชั่วโมง | อ.สาติยา |
| 8 | ฝ่ายห้องพัก | 3 | ดู VDO ส่วนหน้า / แม่บ้าน | อ.สาติยา |
| 9 | การจัดการธุรกิจภัตตาคาร | 3 | บรรยาย | อ.สาติยา |
| 10 | การจัดการธุรกิจร้านขายสินค้าที่ระลึก | 3 | บรรยาย | อ.สาติยา |
| 11 | งานอุตสาหกรรมบริการ | 3 | นำเสนอรายงาน , สรุปรูป | อ.สาติยา |
| 12 | งานอุตสาหกรรมบริการ | 3 | นำเสนอรายงาน , สรุปรูป | อ.สาติยา |
| 13 | งานอุตสาหกรรมบริการ | 3 | นำเสนอรายงาน , สรุปรูป | อ.สาติยา |
| 14 | ศึกษาดูงานนอกสถานที่ | 3 | วิทยากรพิเศษ | |
| 15 | สอบปลายภาค | 1.5 | | |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรมที่ | วิธีการประเมิน | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|------------|--|----------------|-------------------|------------------------|
| 1 | การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆในชั้นเรียน | - | ทุกสัปดาห์ | 10 คะแนน |
| 2 | การประเมินผลจากงานที่มอบหมายให้นักศึกษา เช่น การทำรายงานกลุ่ม และงานเดี่ยว | - | 8,9,10, 11,12,13 | 30 คะแนน |
| 3 | การประเมินจากการปฏิบัติ เช่น พับผ้าเช็ดปาก, พากษ์บรรยาย และศึกษาดูงาน | - | 4,5,6,14 | 20 คะแนน |
| 4 | การทดสอบความรู้ โดยการสอบย่อย | - | 7 | 10 คะแนน |
| 5 | สอบปลายภาค | - | 15 | 30 คะแนน |

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. การจัดการธุรกิจแหล่งท่องเที่ยว หน่วยที่ 1-7
 รองศาสตราจารย์บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

รองศาสตราจารย์บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. ธุรกิจนำเที่ยว
 ธนกฤต สังข์ไชย. อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ
 ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. การปฏิบัติงานและการจัดการส่วนหน้าของโรงแรม
 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม
 ดวงธิดา นันทาภิรัตน์. การจัดการโรงแรม

Alan T. Stutts , James F. Wortman (Conrad N. Hilton College of Hotel and Restaurant
 Management University of Houston) . HOTEL and LODGING MANAGEMENT

William S. Gray. การบริหารและการจัดการงานโรงแรม

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

www.tourismthailand.org

www.dnp.go.th

thaihotel.org

Hotelbusiness.com

ServiceHospitality.com

Hotels.com

ServiceMind.com

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1. ในวันแรกของการจัดการเรียนการสอน อาจารย์อธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้ จากการเรียนการสอน ในหลักสูตรเดิมที่ผ่านมา และประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายภาคของการศึกษา

2. ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะในการประมวล/คิด วิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้

3. ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชาผ่านระบบ ประเมิน on line ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุป พัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

1. การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป

2. การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอน และวิธีการฝึกปฏิบัตินอกสถานที่

3. ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการ เรียนรู้ในรายวิชา ได้จาก การทำแบบสอบถามกับนักศึกษา หรือ สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึง พิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ โดยรวมในรายวิชา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการ สอน และรายละเอียดรายวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 1 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับ ปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมบริการ

หมายเหตุ : ในกรณีที่นักศึกษาต้องการตรวจสอบผลการประเมินในรายวิชาสามารถติดต่ออาจารย์ ผู้สอนเพื่อขอตรวจสอบได้ภายในระยะเวลา 1 ปี นับจากสิ้นสุดการเรียนการสอนในปีการศึกษานั้นๆ