

# 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

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา  
เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ทางวิชาการ เบื้องต้นเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการบริการ มีทักษะความรู้ การปฏิบัติงานขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการบริการ มีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจบริการ และมี จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ รวมทั้งมีทักษะมนุษยสัมพันธ์ บุคลิกภาพ และจริยธรรมที่เหมาะสม

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. ให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการท่องเที่ยว และวิวัฒนาการของที่พักแรม ประเภทและระดับของโรงแรม รวมถึงภัตตาคารและร้านอาหารของที่ระลึก
2. ให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในโครงสร้างขององค์กร ในสายงานบริการ และมีทักษะการปฏิบัติงานขั้นพื้นฐานเพียงพอที่จะออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพต่อไป
3. ให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อธุรกิจบริการ และมีจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ
4. ให้ผู้เรียนมีโอกาสศึกษาหาความรู้ จากการศึกษาดูงานของโรงแรมที่มีระบบการบริหารที่มีมาตรฐาน หรือแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญๆ

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาของการท่องเที่ยวและบริการ ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวและบริการ การจัดการการท่องเที่ยวประเภทต่างๆ ประเภทของนักท่องเที่ยว โครงสร้างของการปฏิบัติงานในโรงแรม การดำเนินงานของแผนกและฝ่ายต่างๆ ภัตตาคารและร้านอาหารของที่ระลึก

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	30 ชั่วโมง	การศึกษาด้วยตนเองตามที่ได้รับมอบหมาย

### 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 พบผ้าเช็ดปาก 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 , สรุป	อ.สาติยา
12	งานอุตสาหกรรมบริการ	3	นำเสนอรายงาน , สรุป	อ.สาติยา
13	งานอุตสาหกรรมบริการ	3	นำเสนอรายงาน , สรุป	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. การจัดการธุรกิจ ในแหล่งท่องเที่ยว หน่วยที่ 1-7  
 รองศาสตราจารย์บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

## 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

รองศาสตราจารย์บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. ธุรกิจนำเที่ยว  
 ธนกฤต สังข์เฉย. 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](http://www.tourismthailand.org)

[www.dnp.go.th](http://www.dnp.go.th)

[thaihotel.org](http://thaihotel.org)

[Hotelbusiness.com](http://Hotelbusiness.com)

[ServiceHospitality.com](http://ServiceHospitality.com)

[Hotels.com](http://Hotels.com)

[ServiceMind.com](http://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 ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดรายวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 1 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมบริการ

**หมายเหตุ :** ในกรณีที่นักศึกษาต้องการตรวจสอบผลการประเมินในรายวิชาสามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอนเพื่อขอตรวจสอบได้ภายในระยะเวลา 1 ปี นับจากสิ้นสุดการเรียนการสอนในปีการศึกษานั้นๆ