

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
3572304 การจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน
- จำนวนหน่วยกิต
3 (3-0-6)
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ ประเภทของรายวิชาศึกษาทั่วไป
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์กาญจนรัตน์ รัตนสนธิ
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/2555 / นักศึกษาชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
ในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
10 พฤษภาคม 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความเข้าใจถึงหลักการและประเภทของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน
- 1.2 นักศึกษาสามารถนำความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วนนำไปประยุกต์ใช้ได้
- 1.3 เพื่อให้ นักศึกษาร่างความเข้าใจถึงกระบวนการ การวางแผนการจัดการ การจัดระบบงาน การจัดแบ่งหน้าที่ และการควบคุมคุณภาพการจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วนได้
- 1.4 นักศึกษาสามารถเข้าใจถึงการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด และสามารถวิเคราะห์ความคาดหวังของลูกค้าและวิธีการที่ตอบสนองของความคาดหวังต่อลูกค้า
- 1.5 เพื่อให้ นักศึกษามีจิตสำนึกและสร้างแรงจูงใจให้เกิดเจตคติที่ดีต่อธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วนอย่างมีจรรยาบรรณ มีคุณภาพ และมีประสิทธิภาพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจถึงหลักการและประเภทธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน ทั้งรูปแบบในการให้บริการกระบวนการ การวางแผนการจัดการ การจัดระบบงาน แนวทางการดำเนินงาน และการควบคุมภาพรวมทั้งการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด การวิเคราะห์ความคาดหวังของลูกค้าเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า และการมีจรรยาบรรณและจรรยาบรรณในธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการและประเภทธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน รูปแบบของการให้บริการ คุณลักษณะของผู้บริหารภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน การวางแผนการจัดการ ภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน การจัดระบบงาน หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้จัดการภัตตาคาร การจัดแบ่งหน้าที่ในการบริการ การดำเนินงานและการควบคุมคุณภาพ การส่งเสริมการขาย ตำแหน่ง หน้าที่ในการบริการ ศึกษาคุณสมบัติของผู้ให้บริการ ความคาดหวังของลูกค้า

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การ ฝึกงาน	การศึกษด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	สอนเสริมตามความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	ไม่มี	6 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น รายบุคคล

3 ชั่วโมง /สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1.1.1 นักศึกษาตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อในฐานะของการจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน การรักษาสภาพแวดล้อมและการมีจริยธรรมและจรรยาบรรณของการจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

1.1.2 มีจิตสำนึกและสร้างแรงจูงใจให้เกิดเจตคติที่ดีต่อธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน อย่างมีจรรยาบรรณ และมีประสิทธิภาพ

1.1.3 ให้คำแนะนำแนวปฏิบัติที่ช่วยส่งเสริมคุณภาพและบริการในภาคส่วนของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

1.1.4 เคารพในสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ เข้าใจตน เข้าใจผู้อื่น พร้อมกับปฏิบัติต่อผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

นักศึกษาเข้าใจหลักการและประเภทธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน เข้าใจถึงการวางแผนการจัดการ การดำเนินงานและการควบคุมคุณภาพพร้อมทั้งเข้าใจถึงการกำหนดกลยุทธ์การตลาดและการวิเคราะห์ความคาดหวังของลูกค้า ซึ่งนักศึกษาสามารถวางแผนการจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วนได้ รวมถึงการเรียนรู้การดำเนินการจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน ที่ดีมีคุณธรรม จริยธรรม ในการให้บริการลูกค้า

2.2 วิธีการสอน

- 2.2.1 บรรยายประกอบการยกตัวอย่าง
- 2.2.2 อภิปรายหลังการทำกิจกรรม สถานการณ์จำลอง
- 2.2.3 การทำงานกลุ่ม และการนำเสนองานหน้าชั้นเรียน
- 2.2.4 การวิเคราะห์กรณีศึกษา

2.3 วิธีการประเมินผล

- 2.3.1 ประเมินจากการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า
- 2.3.2 ทดสอบกลางภาคและปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

การฝึกคิดอย่างเป็นระบบ มีทักษะการวิเคราะห์

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 ร่วมกิจกรรม บทบาทสมมุติแล้วอภิปรายกลุ่ม พร้อมกับรายงานทั้งด้านวาจาและ
การเขียน

3.2.2 วิเคราะห์กรณีศึกษา ข่าว บทความ ด้ายกระบวนการคิดเชิงระบบ

3.2.3 อภิปรายกลุ่ม

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 สอบกลางภาคและปลายภาคโดยเน้นการคิดวิเคราะห์

3.3.2 พิจารณาจากการอภิปรายกลุ่มเล็ก และ กลุ่มใหญ่

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

4.1.1 การทำงานร่วมกันเป็นทีมได้อย่างเหมาะสม

4.1.2 การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน

4.1.3 ทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วนและ
ทันเวลา

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 มีการจัดกิจกรรมกลุ่มในการช่วยกันวิเคราะห์กรณีศึกษา

4.2.2 มอบหมายงานทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่ม

4.3 วิธีการประเมินผล

พิจารณาจากข้อมูลที่นักศึกษาทั้งกลุ่มนำเสนอหน้าห้อง โดยทุกคนสามารถนำเสนอหน้า
ห้องเรียน สามารถสื่อความหมายให้อาจารย์และนักศึกษาในชั้นเรียนเข้าใจได้

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

5.1.1 พัฒนาทักษะด้านการสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การอ่าน โดยจัดทำเป็นรายงานและ
นำเสนอหน้าชั้นเรียน

5.1.2 นักศึกษาสืบค้นข้อมูลทั้งในห้องสมุด และทางอินเทอร์เน็ตได้อย่างถูกต้อง

5.2 วิธีการสอน

5.2.1 มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ทางเว็บไซต์ แล้ววิเคราะห์พร้อมนำเสนอ
ทั้งแบบบรรยาย พร้อมกับบอกแหล่งอ้างอิง

5.2.2 นำเสนอผลการศึกษาข้อมูล พร้อมการวิเคราะห์และนำเสนอในรูปแบบเทคโนโลยีที่
เหมาะสม

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1 ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปราย หลังจากฟังการนำเสนอผลการศึกษาของเพื่อน

5.3.2 ประเมินจากรายงานการเขียน และการนำเสนอผลงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำลักษณะวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดและ ประเมินผล	3	อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และ อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์ การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website เพิ่มเติม ทำกิจกรรม การนำเข้าสู่บทเรียน โดยให้นักศึกษาอธิบายความหมาย ของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร แบบเร่งด่วน	อ.กาญจนารัตน์ รัตนสนธิ
2	บทที่ 1 ภาพรวมของ ธุรกิจและปัจจัยที่ส่งผล ต่อธุรกิจภัตตาคารและ ร้านอาหารแบบเร่งด่วน - ความเป็นมา - โลกาภิวัตน์ - ธุรกิจอื่นที่เกิดขึ้น	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน 2.นศ.สรุปประเด็น และซักถาม ภายในห้อง 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนารัตน์ รัตนสนธิ
3	บทที่ 2 ความหมายของ ธุรกิจภัตตาคารและ ร้านอาหารแบบเร่งด่วน - ประเภทของธุรกิจ ภัตตาคารและร้านอาหาร แบบเร่งด่วน -หลักเกณฑ์การแบ่ง ประเภทธุรกิจภัตตาคาร และร้านอาหารแบบ เร่งด่วน -ธุรกิจภัตตาคารใน ปัจจุบันและอนาคต	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน -นศ.แบ่งกลุ่มโดยนำเนื้อหาที่เรียน ในบทนี้มาประยุกต์ใช้ 2.นศ.นำเสนองานหน้าชั้น และ สรุปประเด็น และซักถามภายใน ห้อง 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนารัตน์ รัตนสนธิ

4	บทที่ 3 รูปแบบของอาหาร -รูปแบบของอาหารใน ด้านการเป็นสินค้าของ ธุรกิจภัตตาคารและ ร้านอาหารแบบเร่งด่วน -ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ภาชนะ	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน 2.นศ.สรุปประเด็น และซักถาม ภายในห้อง 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนารัตน์ รัตน์สนธิ
5	บทที่ 4 หลักการ บริหารงานบุคคล - โครงสร้างองค์กรของ ธุรกิจภัตตาคารและ ร้านอาหารแบบเร่งด่วน - แผนกต่างๆ และหน้าที่ ของพนักงานแต่ละระดับ -จรรยาวิชาชีพและ จริยธรรมในการประกอบ ธุรกิจภัตตาคารและ ร้านอาหารแบบเร่งด่วน	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน 2.นศ.สรุปประเด็น และซักถาม ภายในห้อง 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนารัตน์ รัตน์สนธิ
6	บทที่ 5 รูปแบบของการ ให้บริการ -การบริการคืออะไร -รูปแบบของการ ให้บริการ -เทคนิคการบริการและ การแก้ปัญหาของธุรกิจ ภัตตาคารและร้านอาหาร แบบเร่งด่วน	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน 2.นศ.สรุปประเด็น และซักถาม ภายในห้อง 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนารัตน์ รัตน์สนธิ
7	Present งานชิ้นที่1		1. นศ.แต่ละกลุ่มนำเสนองานหน้า ชั้นเรียน 2.ตอบและซักถาม ความเข้าใจ 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนารัตน์ รัตน์สนธิ
8	สอบกลางภาค	1.30	ข้อสอบปรนัย	อ.กาญจนารัตน์ รัตน์สนธิ

9	บทที่ 6 การวางแผนการจัดการตลาดในธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน - การวางแผนการตลาดและส่วนแบ่ง เป้าหมายและตำแหน่งทางการตลาด - ส่วนแบ่งทางการตลาด - เป้าหมายทางการตลาด - ตำแหน่งทางการตลาด - ความสำคัญของส่วนแบ่งทางการตลาด	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน -นำตัวอย่างวิธีการแบ่งส่วนตลาด กำหนดกลุ่มเป้าหมาย และ ตำแหน่งทางการตลาดให้ นศ.ได้ นำไปศึกษา 2.แบ่งกลุ่มให้นัก.ทดลองแบ่งส่วนทางการตลาดในธุรกิจท่องเที่ยว	อ.กาญจนรัตน์ รัตนสนธิ
10	บทที่ 7 กลยุทธ์การตลาด -ส่วนประสมการตลาดคืออะไร -กลยุทธ์ส่วนประสมการตลาดมีหน้าที่การทำงานอย่างไร	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน 2.แบ่งกลุ่มให้นัก.ลงมือเขียนกลยุทธ์ทางการตลาด	อ.กาญจนรัตน์ รัตนสนธิ
11	บทที่ 8 การดำเนินงานและการควบคุมคุณภาพของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน -การควบคุมคุณภาพคืออะไร -บทบาทของการควบคุมคุณภาพมีอะไรบ้าง	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน 2.นศ.สรุปประเด็น และซักถามภายในห้อง 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนรัตน์ รัตนสนธิ
12	บทที่ 9 ความปลอดภัยในการประกอบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน	3	1.บรรยายโดยผู้สอนจากสื่อ Power point และเอกสาร ประกอบการสอน 2.นศ.สรุปประเด็น และซักถามภายในห้อง 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนรัตน์ รัตนสนธิ

13	Present งานชั้นที่ 2	3	1.นศ.แต่ละกลุ่มนำเสนองานหน้าชั้นเรียน 2.ตอบและซักถาม ความเข้าใจ 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนารัตน์ รัตนสนธิ
14	Present งานชั้นที่ 2(ต่อ)	3	1.นศ.แต่ละกลุ่มนำเสนองานหน้าชั้นเรียน 2.ตอบและซักถาม ความเข้าใจ 3.อาจารย์สรุปประเด็น	อ.กาญจนารัตน์ รัตนสนธิ
15	สรุปทเรียนและทบทวน รายวิชาเพื่อเตรียมสอบ ปลายภาค	3	1.อาจารย์สรุปเนื้อหา 2.นักศึกษาซักถามในเนื้อหาที่เรียน มาทั้งหมด	อ.กาญจนารัตน์ รัตนสนธิ
16	สอบปลายภาค	1.30	ข้อสอบปรนัยและข้อสอบอัตนัย	อ.กาญจนารัตน์ รัตนสนธิ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	-นศ.ให้ความร่วมมือในการเรียนการสอน เข้าร่วมทุกกิจกรรมในการเรียนการสอน และส่งงานได้ครบตามกำหนดเวลา และแต่งกายเหมาะสมตามระเบียบของหลักสูตร	การเข้าชั้นเรียน และ การมีส่วนร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	20%
2	-ทดสอบกลางภาคและปลายภาคที่เน้นหลักการ เกี่ยวข้องกับความเข้าใจและการคิดวิเคราะห์	สอบกลางภาค สอบปลายภาค	8 15	20% 30%
3	-ประเมินผลจากการนำเสนอผลจากการศึกษาค้นคว้า -พิจารณาจากการอภิปรายกลุ่มย่อยและกลุ่มใหญ่ -ประเมินผลจากการรายงานที่นักศึกษาได้นำเสนอ - ประเมินผลจากการอภิปรายกลุ่ม - ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปราย หลังจากฟังการนำเสนอผลการศึกษาของเพื่อน - ประเมินจากรายงานการเขียน และการนำเสนอผลงานในรูปแบบของเทคโนโลยี	การค้นคว้าและนำเสนอผลงานทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่ม การวิเคราะห์กรณีศึกษา การทำแบบฝึกหัดและการทดสอบย่อย	7 และ 13	30%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

-

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์.(2545). เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร.หน่วยที่ 1-15.(พิมพ์ครั้งที่ 5). นนทบุรี: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

กมล รัตนวิระกุล.(2549). การจัดการยุคใหม่ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม.กรุงเทพมหานคร:บริษัท แอดวานซ์ ฮอสพิทาลิตี้ คอน ซัลแตนท์ จำกัด.

สมวงศ์ พงศ์สถาพร.(2545). Service Marketing. กรุงเทพมหานคร: มิตรภาพ

วีระรัตน์ กิจเลิศไพโรจน์. การตลาดธุรกิจบริการ. กรุงเทพมหานคร:ซีเอ็ดยูเคชั่น

รศ.ดร.ฉลองศรี พิมพ์สมวงศ์.(2548). การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม.(พิมพ์ครั้งที่ 4).

กรุงเทพมหานคร:สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.บัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาการจัดการ.(2547). ประมวลสาระชุดวิชา การวิเคราะห์ การวางแผน และควบคุมทางการตลาด.หน่วยที่ 1-15.(พิมพ์ครั้งที่ 2). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

เอกสารประกอบการสอนวิชาการจัดการภัตตาคาร. อาทิตยา ศิริอังกูร. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

www.brandage.com

www.manager.com

www.bangkokbiznews.com

www.google.com (ตามหัวข้อเรื่องที่นักศึกษาสนใจ)

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

เกรด	คะแนน	เกณฑ์การพิจารณา
A	90 – 100	ร่วมกิจกรรมทั้ง 9 บท Present และส่งงานครบและสอบปลายภาคได้ 90 -100 %
B+	85 - 89	ร่วมกิจกรรมทั้ง 9 บท Present และส่งงานครบและสอบปลายภาคได้ 85 - 89 %
B	75 - 84	ร่วมกิจกรรมทั้ง 9 บท Present และส่งงานครบและสอบปลายภาคได้ 75 - 84 %
C+	70 - 74	ร่วมกิจกรรมทั้ง 9 บท Present และส่งงานครบและสอบปลายภาคได้ 70 - 74 %
C	60 - 69	ร่วมกิจกรรมทั้ง 9 บท Present และส่งงานครบและสอบปลายภาคได้ 60 - 69 %
D+	55 - 59	ร่วมกิจกรรมทั้ง 9 บท Present และส่งงานครบและสอบปลายภาคได้ 55 - 59 %
D	50 - 54	ร่วมกิจกรรมทั้ง 9 บท Present และส่งงานครบและสอบปลายภาคได้ 50 - 54 %
F	0 - 49	ร่วมกิจกรรมทั้ง 9 บท Present และส่งงานครบและสอบปลายภาคได้ 0 - 49 %

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ศึกษากรอกข้อมูลแบบสอบถามเพื่อประเมินประสิทธิภาพการสอนในชั้นเรียน
- ผลการเรียนของนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

- วิจัยในชั้นเรียนเพื่อปรับปรุงการสอนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการสอนมากขึ้น

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- สอบกลางภาค และ การสอบปลายภาค

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- นำข้อมูลที่ได้รับจากการสอนเทอมปัจจุบันไปปรับปรุงพัฒนาประสิทธิผลของรายวิชาในเทอมต่อไป

