

## สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	<b>ข้อมูลทั่วไป</b>	
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	1
	2. จำนวนหน่วยกิต	1
	3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	1
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	1
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	1
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	1
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	1
	8. สถานที่เรียน	1
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	1
หมวด 2	<b>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</b>	
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	2
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	2
หมวด 3	<b>ลักษณะและการดำเนินการ</b>	
	1. คำอธิบายรายวิชา	2
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	2
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	3
หมวด 4	<b>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b>	
	1. คุณธรรม จริยธรรม	3
	2. ความรู้	3
	3. ทักษะทางปัญญา	3
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	4
หมวด 5	<b>แผนการสอนและการประเมินผล</b>	
	1. แผนการสอน	5
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	7

<b>หมวด 6</b>	<b>ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน</b>	
	1. เอกสารและตำราหลัก	8
	2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	8
	3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	9
<b>หมวด 7</b>	<b>การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา</b>	
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	10
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	10
	3. การปรับปรุงการสอน	10
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	10
	5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	10

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	ศูนย์หัวหิน/ คณะวิทยาการจัดการ / หลักสูตรอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
3572304 การจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน
- จำนวนหน่วยกิต  
3(3-0-6) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ / กลุ่มวิชาเอกบังคับ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์กิตติมา จิมพลี อาจารย์กฤติยา ถ้ำทอง และอาจารย์กัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1/2556 / ชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์หัวหิน
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
วันที่ 3 มิถุนายน 2556

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการและประเภทของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ต่อไปได้

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 เพื่อให้นักศึกษามีความเข้าใจถึงหลักการและประเภทของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

2.2 นักศึกษาสามารถนำความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วนนำไปประยุกต์ใช้ต่อไปได้

2.3 เพื่อให้นักศึกษาร่างความเข้าใจถึงกระบวนการการวางแผนการจัดการ การจัดระบบงาน การจัดแบ่งหน้าที่ และการควบคุมคุณภาพการจัดการภัตตาคาร และร้านอาหารแบบเร่งด่วนได้

2.4 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด และสามารถวิเคราะห์ความคาดหวังของลูกค้า เพื่อให้นักศึกษามีจิตสำนึกและสร้างแรงจูงใจให้เกิดเจตคติที่ดีต่อธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน อย่างมีจรรยาบรรณ มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการและประเภทธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน รูปแบบของการให้บริการ คุณลักษณะของผู้บริหารภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน การวางแผนการจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน การจัดระบบงาน หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้จัดการภัตตาคาร การจัดแบ่งหน้าที่ในการบริการ การดำเนินงานและการควบคุมคุณภาพ การส่งเสริมการขาย ตำแหน่งหน้าที่ในการบริการ ศึกษาคุณสมบัติของผู้ให้บริการ ความคาดหวังของลูกค้า

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

3 ชั่วโมง โดยระบุวัน เวลา ไว้ในประมวลการสอน และแจ้งให้นักศึกษาทราบ ในชั่วโมงแรกของการสอน

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1. สามารถจัดการปัญหาด้านจริยธรรม และความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

2. มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
3. มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา
4. มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

#### 1.2 วิธีการสอน

1. สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน
2. อภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน
3. ให้นักศึกษาแสดงบทบาทสมมุติ
4. ให้นักศึกษาทำงานกลุ่ม โดยวิธีการสัมภาษณ์กลุ่มประกอบการ และทำงานวิจัย

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
2. ประเมินจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมในชั้นเรียนของนักศึกษา
3. ประเมินจากความตรงต่อเวลาในการส่งงานและประสิทธิภาพของงานที่ได้รับมอบหมาย
4. ประเมินจากคำตอบข้อสอบเชิงวิเคราะห์

### 2. ความรู้

#### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

1. นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจถึงหลักการและประเภทของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

2. นักศึกษาสามารถสร้างความเข้าใจในการวิเคราะห์ความคาดหวังของลูกค้า และวิธีการตอบสนองของความคาดหวังต่อลูกค้าได้

#### 2.2 วิธีการสอน

1. การบรรยายประกอบสื่อ Power Point
2. ให้นักศึกษาแสดงบทบาทสมมุติและฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน
3. ให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและทำรายงาน

#### 4. เชิงวิทย์วิทยาการบรรยายพิเศษ

### 2.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากประสิทธิผลของการค้นคว้าและรายงาน
2. ประเมินจากคำตอบข้อสอบที่เน้นความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณลักษณะของผู้บริหาร ผู้ให้บริการ และวิธีการตอบสนองความคาดหวังต่อลูกค้า

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

1. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไปสู่การวางแผนธุรกิจของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน
2. สามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์ความคาดหวังของลูกค้าและวิธีการตอบสนองความคาดหวังต่อลูกค้า

#### 3.2 วิธีการสอน

1. บรรยายและอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน
2. เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพมาบรรยายพิเศษ
3. ให้นักศึกษาแสดงบทบาทสมมติและฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน

#### 3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
2. ประเมินจากประสิทธิผลของการแสดงบทบาทสมมติและการฝึกปฏิบัติ
3. ประเมินจากคำตอบข้อสอบเชิงวิเคราะห์ โดยใช้กรณีศึกษา

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. สามารถปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหาในกลุ่ม
2. สามารถพัฒนาทักษะมนุษยสัมพันธ์ บุคลิกภาพและจริยธรรมให้เหมาะสมกับธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

#### 4.2 วิธีการสอน

1. สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน
2. อภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน
3. ให้นักศึกษาแสดงบทบาทสมมติ
4. ให้นักศึกษาทำงานกลุ่มโดยจัดตั้งภัตตาคารและนำเสนอหน้าชั้นเรียน

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน

2. ประเมินจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมในชั้นเรียนของนักศึกษา
3. ประเมินความตรงต่อเวลาในการส่งงานและประสิทธิผลของงานที่ได้รับมอบหมาย
4. ประเมินจากคำตอบข้อสอบเชิงวิเคราะห์ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ

รับผิดชอบ

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

1. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาในการฟัง พูด อ่าน เขียนได้อย่างเหมาะสมในธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน
2. นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลในการอธิบายรายวิชาชั้นเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

##### 5.2 วิธีการสอน

1. บรรยายและอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน
2. เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพมาบรรยายพิเศษ
3. ให้นักศึกษาแสดงบทบาทสมมติและฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน

##### 5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
2. ประเมินจากประสิทธิผลของการแสดงบทบาทสมมติและการฝึกปฏิบัติ
3. ประเมินจากคำตอบข้อสอบเชิงวิเคราะห์

### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

#### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา แนวการเรียนการสอน การให้คะแนนและกิจกรรมการเรียนการสอน	3	อธิบายและบรรยายพร้อมสังเกตพฤติกรรมทำให้ความสนใจรับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุชนันท์ชนะ
2	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภัตตาคารและร้านอาหาร, ความหมาย, ประเภท, รูปแบบของการจัดบริการอาหาร	3	อธิบายและบรรยายพร้อมสังเกตพฤติกรรมทำให้ความสนใจรับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุชนันท์ชนะ

3	ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารในปัจจุบัน, การดำเนินธุรกิจภัตตาคาร, แนวโน้มของธุรกิจ, แนวโน้มตลาด	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎีและกรณีศึกษา พร้อมสังเกตพฤติกรรมการให้ความสนใจรับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
4	การบริหารจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร, ความหมาย, ลำดับขั้นตอน, หน้าที่, การบริหารงาน	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎีและกรณีศึกษา แลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็น	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
5	การวางแผนรายการอาหาร, ปัจจัยที่ควรพิจารณาในการวางแผน, หลักการวางแผน, การดำเนินการวางแผน	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎีและกรณีศึกษา พร้อมสังเกตพฤติกรรมการให้ความสนใจรับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
6	การควบคุมการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายสำหรับธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎีและกรณีศึกษา พร้อมสังเกตพฤติกรรมการให้ความสนใจรับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
7	การควบคุมการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายสำหรับธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร ภาค2	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎีและกรณีศึกษา พร้อมสังเกตพฤติกรรมการให้ความสนใจรับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
8	การบริการในธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร, ความหมาย, คุณสมบัติของผู้บริหาร, การสร้างความประทับใจแก่ลูกค้า	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎีและกรณีศึกษา พร้อมสังเกตพฤติกรรมการให้ความสนใจรับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
9	การตลาด, ความหมาย, ความสำคัญ, ประเภท, การวิเคราะห์ทางการตลาด, การแบ่งส่วนตลาดและการกำหนดเป้าหมาย, การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์, การกำหนดส่วนผสมทางการตลาด, การวางแผนการตลาด	3	บรรยาย แสดงบทบาทสมมุติศึกษาและอภิปรายกรณีศึกษาด้วยตนเอง	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ



10	การตลาด, ความหมาย, ความสำคัญ , ประเภท, การวิเคราะห์ทางการตลาด, การแบ่งส่วนตลาดและการกำหนดเป้าหมาย, การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์, การกำหนดส่วนผสมทางการตลาด, การวางแผนการตลาด ภาค2	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎี และกรณีศึกษา พร้อมสังเกต พฤติกรรมการให้ความสนใจ รับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
11	การสุขาภิบาลอาหารและการควบคุมความปลอดภัยสำหรับธุรกิจภัตตาคาร และร้านอาหาร	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎี และกรณีศึกษา พร้อมสังเกต พฤติกรรมการให้ความสนใจ รับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
12	จริยธรรมในธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร	3	ทุกกลุ่มส่งงานค้นคว้าด้วยตนเอง โดยสุ่มเลือกกลุ่ม เพื่อนำเสนองานค้นคว้า อภิปราย บรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
13	การบริการเครื่องดื่ม	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎี และกรณีศึกษา พร้อมสังเกต พฤติกรรมการให้ความสนใจ รับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
14	รายงานและอภิปรายหน้าชั้นเรียน	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎี และกรณีศึกษา พร้อมสังเกต พฤติกรรมการให้ความสนใจ รับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ
15	รายงานและอภิปรายหน้าชั้นเรียน ภาค 2	3	อธิบายและบรรยาย ทฤษฎี และกรณีศึกษา พร้อมสังเกต พฤติกรรมการให้ความสนใจ รับฟังการบรรยาย	อ.กัลยารัตน์ สุนันท์ชนะ

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	3.2	การมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน	ทุกสัปดาห์	5%
2	1.1,1.2	การมีส่วนร่วมในการแสดงบทบาทสมมติ	9-11	5%
3	5.1,5.2	การค้นคว้าด้วยตนเอง	1-13	5%
4	4.1,4.2	การทำรายงานกลุ่ม	14-15	10%
5	1.3,1.4	การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน	ทุกสัปดาห์	15%
6	2.1,2.2	การสอบ	8,16	60%

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เสรี วงษ์มณฑา.(2556) คุณธรรมและจริยธรรมในการบริการและการประกอบวิชาชีพ.เอกสารประกอบการบรรยาย โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการกลุ่มอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เดอะรีเจนท์ ชะอำ บีช รีสอร์ท.

สมเกียรติ จิระวงศ์เสถียร (2552), หลักการตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว, กรุงเทพฯ :

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

นพมาศ กลัดแก้ว (2554), การจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน, สำนักพิมพ์ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจ.เอส.พรินต์ติ้ง

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

พระราชบัญญัติธุรกิจนำเที่ยว พ.ศ.2551

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1. ในวันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา และประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายของภาคการศึกษา

2. ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะในการประมวล/คิด วิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้

3. ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชาผ่าน ระบบการประเมิน online ของมหาวิทยาลัย

## 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุป พัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ ปรับปรุงรายวิชา

## 3. การปรับปรุงการสอน

1. การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาค การศึกษาต่อไป

2. การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอน และวิธีการฝึกปฏิบัตินอกสถานที่

3. ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป

## 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. ให้อาจารย์แสดงตัวอย่างการประเมินผลในรายวิชาเพื่อการทวนสอบ

2. ให้กรรมการทวนสอบโดยการสุ่มตรวจสอบการให้คะแนนให้รายวิชาหรือรายงานของผู้เรียน

3. เปรียบเทียบการให้คะแนนข้อสอบแต่ละข้อในรายวิชา ตามเกณฑ์ที่กำหนด

4. สัมภาษณ์ความคิดเห็นเกี่ยวกับคำถามในข้อสอบจากผู้ใช้บัณฑิต เพื่อปรับมาตรฐานข้อสอบ

## 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1. นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวล เพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษา คำนึงว่าด้วยตนเอง และรูปแบบของการศึกษาการปฏิบัติงานนอกสถานที่ ผลจากการประมวล จะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนรุ่นต่อไป

2. นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบเคียงกับข้อคิดเห็นของ นักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง