



มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา

รหัสวิชา 08-112-314 ชื่อวิชา การผสมเครื่องดื่ม
(Mixing Drinks)

หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต หลักสูตรวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
กลุ่มวิชาชีพเลือกการโรงแรม

ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวนัยนา ดำกันศิลป์
ผู้สอนรายวิชา นางสาวนาถนลิน สีเขียว
สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว (พื้นที่ต่ง)

วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ (พื้นที่ชนอม)

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป
	3
หมวดที่ 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์
	4
หมวดที่ 3	ลักษณะและการดำเนินการ
	4
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
	6
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล
	8
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน
	11
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา
	11

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
 วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว(พื้นที่ตรัง)
 วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ (พื้นที่ขนอม)

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑. รหัสและชื่อวิชา

08-112-314 การการเครื่องดื่ม
 Mixing Drinks

๒. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3 (2-2-5)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพลือการโรงแรม

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์นัยนา คำกันศิลป์ เบอร์โทรติดต่อ 085-6194599
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์นัยนา คำกันศิลป์ เบอร์โทรติดต่อ 085-6194599
 อาจารย์ประจำวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 อาจารย์นาถนลิน สีเขียว เบอร์โทรศัพท์ 082-7899251
 อาจารย์ประจำวิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ

๕. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 /59 ชั้นปีที่ 4 (พื้นที่ตรัง)
 ภาคการศึกษาที่ 1 /59 ชั้นปีที่ 3 (พื้นที่ขนอม)

๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

๘. สถานที่เรียน

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย (พื้นที่ตรัง)

วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
(พื้นที่ขอนแก่น)

๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วัน 16 เดือน มิถุนายน 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้นักศึกษาเกิดความรู้และเข้าใจถึงองค์ประกอบของเครื่องดื่มได้
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาเกิดความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์สำหรับการผสมเครื่องดื่ม
- 1.3 เพื่อให้นักศึกษาเกิดความรู้และเข้าใจและสามารถสามารถฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๒ โดยที่เป็นการสมควรกำหนดกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาให้สถาบันอุดมศึกษาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

องค์ประกอบของเครื่องดื่ม อุปกรณ์สำหรับการผสมเครื่องดื่ม ประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม

Elements of beverages; equipment for mixing drinks; types of alcoholic and non-alcoholic drinks; practicing on mixing drinks.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	ปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
บรรยาย ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	๓๐ ชั่วโมงชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง ๕ ชั่วโมงต่อสัปดาห์	ไม่มี

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
การดำเนินงานของพื้นที่ตั้ง

- ชั่วโมงการสอน 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาและการให้คำปรึกษาผ่าน อีเมลล์

NaiyanaKumgungsilp@hotmail.com

การดำเนินงานของพื้นที่ขนอม

- ชั่วโมงการสอน 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษา ในระหว่างเวลา 09.00-16.30 น. ณ ห้องพักอาจารย์หลักสูตร

วิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว อาคารอำนวยการ

- อาจารย์ให้คำปรึกษาผ่าน อีเมลล์ natnaliny@gmailmail.com

4. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา
(Curriculum Mapping)

1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	○					●						●			○					●		○		

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

5. แผน การบูรณาการ โครงการบริการวิชาการกับการเรียนการสอน

ข้อมูลโครงการบริการวิชาการ	รายละเอียดแผนการบูรณาการ
พื้นที่ตั้ง (ไม่มี)	-
พื้นที่ขนอม (ไม่มี)	-

6. แผน การนำความรู้และประสบการณ์จากโครงการบริการวิชาการมาพัฒนาการเรียนการสอน

ข้อมูลโครงการบริการวิชาการ	รายละเอียดแผน การพัฒนาการเรียนการสอน
พื้นที่ตรง (ไม่มี)	-
พื้นที่ชนอม (ไม่มี)	-

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรมจริยธรรมที่ต้องพัฒนา

○ 1.1.2 มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

๑.๒ วิธีสอน

๑.๒.๑ ร่วมกันกำหนดกฎระเบียบ และข้อตกลงในการเรียน ได้แก่ การจัดทำเอกสารประกอบการเรียน การติดต่อสื่อสารระหว่างผู้เรียนและผู้สอน การแต่งกายที่เป็นไปตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา และเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอ ฯ

๑.๒.๒ กำหนดให้นักศึกษาทำงานเป็นทีม โดยมุ่งให้นักศึกษาได้มีโอกาสบริหารจัดการงานที่มอบหมาย ตามความสามารถ ฝึกความรับผิดชอบ ความเสียสละ การประสานงานระหว่างบุคคลและระหว่างกลุ่ม

๑.๒.๓ กำหนดให้นักศึกษานำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลาและข้อกำหนดต่างๆ ที่ได้ตกลงไว้

๑.๒.๔ กำหนดบทลงโทษนักศึกษาที่กระทำการทุจริตในการสอบ และอธิบายถึงผลเสียที่เกิดขึ้นกับตัวนักศึกษาอันเกิดจากการทุจริต

๑.๒.๕ มีการสอดแทรกด้านคุณธรรม และจริยธรรม ระหว่างเวลาเรียนตามโอกาสที่เหมาะสม และอาจารย์ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีแก่นักศึกษา

๑.๓ วิธีการประเมินผล

๑.๓.๑ การเข้าเรียนตรงเวลา และสม่ำเสมอ

๑.๓.๒ การแต่งกายที่เป็นไปตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย

๑.๓.๓ การส่งงาน และนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายตามข้อกำหนดที่ตกลงไว้และตรงต่อเวลา

๑.๓.๔ ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

๑.๓.๕ การอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล ข่าวสารที่นำมาใช้ประกอบการเรียนอย่างถูกต้อง

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 2.1.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๒ วิธีสอน

การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า รวบรวมข้อมูลตามหัวข้อเรื่องที่กำหนด เพื่อนำเสนอและการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การระดมความคิด การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการกลุ่ม การฝึกปฏิบัติ

๒.๓ วิธีประเมินผล

๒.๓.๑ การเข้าเรียนการเข้าเรียนตรงเวลาและสม่ำเสมอ การแต่งกายที่เป็นไปตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย

๒.๓.๒ การสอบกลางภาค และปลายภาค

๒.๓.๓ ประเมินจากคุณภาพของรายงาน การค้นคว้าข้อมูล

๒.๓.๔ ประเมินจากผลการนำเสนอรายงาน และการปฏิบัติ

๒.๓.๕ ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- ๓.๑.๓ มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและจากศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

๓.๒ วิธีการสอน

การฝึกปฏิบัติ การมอบหมายงาน มีหัวข้อเรื่องให้ค้นคว้าและทำรายงานทั้งลักษณะรายบุคคลและเป็นกลุ่มอภิปรายกลุ่ม โดยให้ผู้สอนตั้งคำถามตามระบบการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

๓.๓ วิธีประเมินผล

๓.๓.๑ ประเมินจากรายงานที่ค้นคว้า

๓.๓.๒ ประเมินจากการนำเสนอรายงานและฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน

๓.๓.๓ ประเมินจากการตอบคำถามและการแก้ไขปัญหา

๓.๓.๔ ประเมินจากการฝึกปฏิบัติ

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการ

- ๔.๑.๑ ความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหา

๔.๑.๒ มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง และตรงตามมาตรฐานสากล

๔.๒ วิธีการสอน

๔.๒.๑ มอบหมายงานที่ต้องใช้การติดต่อประสานงานกับบุคคลอื่น ๆ ทั้งภายในและภายนอกสถาบันการศึกษา

๔.๒.๒ มีการมอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะด้านการสื่อสารระหว่างบุคคลทั้งภายในสถาบันการศึกษาและภายนอกสถาบันการศึกษา

๔.๓ วิธีประเมินผล

๔.๓.๑ ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมระหว่างนักศึกษาในกลุ่ม

๔.๓.๒ ประเมินจากผลงานของนักศึกษาทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

● ๕.๑.๑ มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการฟังการพูดการอ่านการเขียนและการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕.๑.๒ มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม

○ ๕.๑.๓ มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารรู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕.๑.๔ มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวล การแปลความหมายและการวิเคราะห์ข้อมูล

๕.๒ วิธีการสอน

๕.๒.๒ ให้นักศึกษาได้เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์ การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

๕.๒.๓ มีการนำเสนอผลงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๓ วิธีการประเมินผล

๕.๓.๒ ประเมินจากการสรุปและอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกัน

๕.๓.๓ ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๓.๔ ประเมินจากการทดสอบ

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง ท-ป	กิจกรรมการสอน/สื่อ การสอน	ผู้สอน
1-2	ทฤษฎี บทที่ 1 ทฤษฎีเกี่ยวกับเครื่องตัด - ความหมายของเครื่องตัด - ประเภทของเครื่องตัด - เทคนิควิธีการผลิตเครื่องตัด - เทคนิควิธีการตกแต่งและจัดเสิร์ฟ เครื่องตัด - อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการผสมเครื่องตัด	4-4	กิจกรรม - อธิบายภาพรวมการเรียนรู้ การสอนของวิชา - แบบฟอร์มกรอกประวัติ นักศึกษา - คำศัพท์เกี่ยวกับทฤษฎี เครื่องตัด	อาจารย์นัยนา ดำกันศิลป์ อาจารย์นาถนลิน สีเขียว

3-8	ทฤษฎี บทที่ 2 เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ -นม -น้ำผักผลไม้ -น้ำสมุนไพรต่างๆ -ชนิดของชา -ชนิดของกาแฟและสายพันธุ์กาแฟ -น้ำดื่ม -น้ำแร่ธรรมชาติ -น้ำอัดลม -น้ำโซดา	12-12	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็นพร้อม ยกตัวอย่าง สื่อการสอน เอกสารประกอบการ สอน, MS Power Point	อาจารย์นัยนา ดำกันศิลป์ อาจารย์นาถนลิน สีเขียว
9	สอบกลางภาคตามตารางสอบมหาวิทยาลัย	3		
10-13	ทฤษฎี หน่วยที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม มี แอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์จากการหมัก บ่ม -ประเภทของไวน์ -การเลือก การเสิร์ฟ อุปกรณ์เกี่ยวกับไวน์ -ประเภทของเบียร์ -การเลือก การเสิร์ฟ อุปกรณ์เกี่ยวกับเบียร์ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์จากการหมัก กลั่น ประเภทและลักษณะของสุรา -วิสกี้ -วอดก้า -ตากล้า -บรั่นดี -จิน -ลิเคียว การเลือก การเสิร์ฟ อุปกรณ์เกี่ยวกับสุรา	8-8	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็นพร้อม ยกตัวอย่าง สื่อการสอน เอกสารประกอบการ สอน, MS Power Point	อาจารย์นัยนา ดำกันศิลป์ อาจารย์นาถนลิน สีเขียว

14-16	ทฤษฎี หน่วยที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ -เครื่องดื่มผสมประเภท Mocktail เทคนิค วิธีผสม สูตรผสม การตกแต่งจัดเสิร์ฟและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ -เครื่องดื่มผสมประเภท Cocktail เทคนิค วิธีผสม สูตรผสม การตกแต่งจัดเสิร์ฟและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง	6-6	กิจกรรม บรรยาย การเรียนแบบ เรียนรู้ร่วมกัน แสดง ความคิดเห็นพร้อม ยกตัวอย่าง ทดสอบย่อย ครั้งที่2 สื่อการสอน เอกสารประกอบการ สอน, MS Power Point	อาจารย์นัยนา ดำกันศิลป์ อาจารย์นาถนลิน สีเขียว
17	สอบปลายภาค	3		
	รวม	60		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	คุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การให้ความร่วมมือในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	5%
2	ความรู้	สอบกลางภาค สอบปลายภาค	8 17	20% 25%
3	ทักษะทางปัญญา	ทดสอบย่อย / ปฏิบัติ		40%
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	วิเคราะห์กรณีศึกษาค้นคว้า แล้วนำเสนอการทำงานกลุ่ม / เดี่ยว การอภิปรายกลุ่ม	ตลอดภาคการศึกษา	10%
5	ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	การนำเสนอผลงานด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศ	ตลอดภาคการศึกษา	-

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

- กมล รัตนวิระกุล.(2549)*การจัดการยุคใหม่ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม*.กรุงเทพฯ : บริษัท แอดวานซ์ ฮอลล์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
- ชลธิชา บุญนาค.(๒๕๕๑) *การบริการอาหารและเครื่องดื่ม* กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต
- ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น.(2545). *อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร*.กรุงเทพมหานคร : โอ.เอส. พรินติ้ง เฮาส์.
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ.(2555). *เครื่องดื่มในงานบริการ* กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย สมคิด ต้นสายเพชร.*Cocktail 1*. กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด

2. เอกสารข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ได้ให้นักศึกษาเข้าประเมินผลการเรียนการสอนทางเว็บไซต์ โดยการนำแนวคิดและความคิดเห็นของนักศึกษาได้ดังนี้

- แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ดใน LMS ประจำรายวิชาที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- ผลจากโศรงานย่อย ใบงานกลุ่มหรือบุคคล

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการ ระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- วิจัยในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดรายวิชาเพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุกปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาต่าง ๆ