



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา

รหัสวิชา 08-112-310 ชื่อวิชา การจัดการด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
(Restaurant and Catering Management)

หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม และการท่องเที่ยว

ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง
ผู้สอน นางสาวกฤตชญา เทพสุริวงศ์
สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว (พื้นที่ตราง)
วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ (พื้นที่ขอนแก่น)

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	2
หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ	2
หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	3
หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล	6
หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	9
หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	10

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขต / คณะ / สาขา	วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว(พื้นที่ตราง) วิทยาลัยเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและการจัดการ (พื้นที่ขนอม)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อวิชา** การจัดการด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
(Restaurant and Catering Management)
- จำนวนหน่วยกิต**
3 หน่วยกิต 3(2-2-5)
- หลักสูตรและกลุ่ม** (กลุ่มความรู้/กลุ่มทักษะ/กลุ่มวิชา/วิชาเลือกเสรี)
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง	เบอร์โทรศัพท์ 08-5104304
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์กฤตชญา เทพสุริวงค์	เบอร์โทรศัพท์ 08-95319584
	อาจารย์ประจำการโรงแรมและการท่องเที่ยว	
- ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน**
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2558 / ชั้นปีที่ 3 สาขาโรงแรมและการท่องเที่ยว ปกติ (พื้นที่ตราง)
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2558 ชั้นปีที่ 4 (พื้นที่ขนอม)
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)**
ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

อาคารเรียนรวมและปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ศูนย์ฝึกทักษะด้านอาหาร (ศรีวิภินรี)

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

29 มีนาคม 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

มีความรู้และความเข้าใจการวางแผนเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจภัตตาคาร การบริหารงานบุคคล การเงินและการบัญชี

สามารถเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในภัตตาคาร และงานเลี้ยง วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในงานครัว
เข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนแต่ละขั้นตอนในการปฏิบัติอาหาร
ฝึกความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการเตรียมอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจการวางแผนเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจภัตตาคาร การบริหารงานบุคคล การเงินและการบัญชี สามารถเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในภัตตาคาร และงานเลี้ยง วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในงานครัว เข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนแต่ละขั้นตอนในการปฏิบัติอาหาร ฝึกความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการเตรียมอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ**1. คำอธิบายรายวิชา**

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ประเภทของการจัดเลี้ยง การออกแบบภัตตาคารและการจัดเลี้ยง อุปกรณ์และเครื่องอำนวยความสะดวกในการผลิตและบริการอาหาร พฤติกรรมผู้บริโภค การตลาด การจัดการด้านการเงิน

Introduction to Restaurant and Catering types of Catering Restaurant and party design equipment and facilities in food production and service customer behavior marketing financial management

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์	ไม่มี

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- ชั่วโมงการสอน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาและคำปรึกษาฝ่ายเว็บไซต์คณะ

4. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา

(Curriculum Mapping)

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

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

○ 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.2.1 ปลุกฝังให้นักศึกษามีวินัยโดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

1.2.2 กำหนดงานเป็นกลุ่มย่อย เน้นความเป็นส่วนรวม และแสดงความคิดเห็น

1.2.3 จัดกิจกรรมส่งเสริมให้เกิดจิตสำนึกในการมีคุณธรรม จริยธรรม

1.2.4 ให้การยกย่องชมเชยผู้ที่มีความซื่อสัตย์ เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดี

1.2.5 กำหนดระเบียบลงโทษผู้ที่ทุจริตการสอบ

1.2.6 มีกิจกรรมที่ส่งเสริมในเรื่องความเสียสละเพื่อส่วนรวมและการบำเพ็ญประโยชน์ต่อสังคม

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

● 2.1.1 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้

1. ใช้การเรียนการสอนในหลายรูปแบบโดยให้ความรู้ควบคู่กับการปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง

2. จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ

3. การจักฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2 วิธีสอน

2.2.3 ใช้สถานประกอบการฝึกปฏิบัติงานจริง

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 การทดสอบย่อย

2.3.2 การสอบกลางภาคเรียน

2.3.3 ประเมินจากงานที่มอบหมายนักศึกษา

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

3.1.2 มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระและวิธีการเรียนรู้ ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและปฏิบัติงานตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 บรรยาย ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบอาหารในงานโรงแรม และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์กับงานเลี้ยงต่างๆ

● 3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 ประเมินจากงานที่มอบหมายนักศึกษา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการ

4.1.1 ความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และ บทบาทของตน ในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสมรวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือ ผู้ร่วมงานและแก้ไข ปัญหาในกลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 มอบหมายงานที่ต้องใช้การติดต่อประสานงานกับบุคคลอื่น ๆ ทั้งภายในและภายนอก สถาบันการศึกษา

4.2.3 มีการมอบหมายงานที่ต้องใช้การระดมความคิดและร่วมกันทำงาน

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมระหว่างนักศึกษาในกลุ่ม

4.3.2 ประเมินจากผลงานของนักศึกษาทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม

4.3.3 มีการร่วมประเมินทั้งอาจารย์และนักศึกษา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข วิชาการจัดการด้านภัตตาคารและจัดเลี้ยง

5.1 มีความสามารถในการใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การเขียน การอ่าน การเขียนและสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.2 มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม

5.3 มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารรู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.4 มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผลการแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้(ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา การเรียนการสอน	4	อธิบายรายละเอียดของ	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง

	<p>ด้านอาหารภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง</p> <p>-เกณฑ์การประเมินผล และการให้คะแนน ข้อตกลงในการเข้าเรียน</p> <p>-การบริหารงานภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง</p> <p>-ความรู้เกี่ยวกับการบริหารงานภัตตาคาร และการจัดเลี้ยง</p> <p>-ประเภทของอาหารงานเลี้ยง</p> <p>แบบตะวันออก แบบตะวันตก</p>		<p>วิชา ที่ต้องเรียน</p> <p>1. บรรยาย อธิบาย เนื้อหาตามหัวข้อ บทเรียน</p> <p>2. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น</p> <p>1. เอกสารประกอบการสอน</p>	
2	<p>การวางแผนเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจภัตตาคาร</p> <p>การบริหารงานบุคคล</p> <p>การเงินและการบัญชี</p>	4	<p>1. บรรยาย อธิบาย เนื้อหาตามหัวข้อ บทเรียน</p> <p>- ตัวอย่างแบบ form</p> <p>แผนการตลาด</p>	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
3	<p>การวางแผนเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจภัตตาคาร</p> <p>การควบคุมต้นทุนการผลิต</p> <p>การตลาด</p> <p>การส่งเสริมการขาย</p>	4	<p>1. บรรยาย อธิบาย เนื้อหาตามหัวข้อ บทเรียน</p> <p>- ตัวอย่างแบบ form</p> <p>การเขียนแผน</p> <p>การบริหารความเสี่ยง</p>	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
4	<p>การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในภัตตาคาร และงานเลี้ยง</p> <p>วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ในงานครัว</p>	4	<p>power point</p> <p>ชุดอุปกรณ์สำหรับงานครัว</p>	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
5	<p>การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในภัตตาคาร และงานเลี้ยง (ต่อ)</p> <p>อุปกรณ์ ที่ใช้ในการบริการ</p> <p>การจับถือภาชนะ</p> <p>การจัดโต๊ะ</p>		<p>power point</p> <p>ชุดอุปกรณ์สำหรับงานเลี้ยง</p>	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
6	<p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร</p>	4	<p>1. เปิดโอกาสให้</p>	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง

	หลักการเตรียมอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 1 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้		นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส	
7	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการการปรุงอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 2 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
8	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร หลักการการเสิร์ฟ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 3 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
9	สอบกลางภาค	3		
10	การกำหนดรายการอาหาร การเขียนรายการอาหาร องค์ประกอบ และโครงสร้าง รายการอาหาร ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 4 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
11	การควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องมือสำหรับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง การจัดซื้อ การตรวจรับ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 5 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส ทดสอบย่อยครั้งที่ 2	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
12	การควบคุมคุณภาพของอาหารและ	4	1. เปิดโอกาสให้	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง

	เครื่องดื่มสำหรับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง(ต่อ) การเบิกจ่าย ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 6 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้		นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส	
13	การควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มสำหรับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง(ต่อ) การเบิกจ่าย ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 7 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
14	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 8 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
15	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ Smoothies และ Mock tails ปฏิบัติการอาหารครั้งที่ 9 อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และผลไม้	4	1. เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - แบบทดสอบประสาทสัมผัส	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
16	ดูงานด้านจัดเลี้ยงและภัตตาคาร		ศึกษาดูงานภัตตาคาร	อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
17.	สอบปลายภาค	3		อ.จิระนาถ รุ่งช่วง
	รวมชั่วโมงสอน	66		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	คุณธรรม จริยธรรม	- การเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาค	20%

		- การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน - การทำงานกลุ่มและผลงาน - การส่งงานตามที่มอบหมาย - การเข้าเรียน การร่วมกิจกรรม	การศึกษา	
2	ความรู้	- ทดสอบย่อยภาคปฏิบัติ - สอบกลางภาค - สอบปลายภาค	9 17	40%
3	ทักษะทางปัญญา	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 2	11	20%
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน - การทำงานกลุ่มและผลงาน - การเข้าเรียน การร่วมกิจกรรม	ตลอดภาค การศึกษา	15%
5	ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข	- การเข้าถึงสื่อการสอนอิเล็กทรอนิกส์ - การนำเสนอผลงานกลุ่ม	ตลอดภาค การศึกษา	5%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารและตำราหลัก

กอบแก้ว นางพินิจ.อาหารไทย.กรุงเทพฯ.สำนักพิมพ์เสมาธรรม.2542.

ธารทิพย์ เสรินธวัฒน์.ทัต

นศิลป์:การออกแบบพาณิชย์ศิลป์.กรุงเทพฯ .หลักไทยช่างพิมพ์.2550

มาโนช กงกะนันท์และในจิระ จริงจิตร บรรณาธิการ ศิลปะและการออกแบบ.นนทบุรี:สำนักพิมพ์ Core function,2549

เมธาจิตร ไตรยภาพ คุณค่าแห่งเอกลักษณ์และเสน่ห์อาหารไทย Foodstylist.เล่มที่ 19 (ธันวาคม 2550)

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ผลการสอบ
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร

- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ