

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี/ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา 4141202 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร Food Sanitation and Food Safety
2. จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต (2-2-5)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา ปริญญาตรี
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ศศิธามา บุญคง
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 1/ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
8. สถานที่เรียน อาคาร 14 ชั้น 2 ห้อง 206 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี หมู่ 40 วันศุกร์ เวลา 13.00 – 17.00 น.
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 9 พฤศจิกายน 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร 1.2 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจและความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร ตลอดจนการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพในอนาคต

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา หลักการสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติทางการผลิตที่ดี หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม กฎหมาย มาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารในสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยทั้งของประเทศไทยและสากล ฝึกปฏิบัติ			
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	ปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล - อาจารย์ประจำรายวิชา จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)			

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม	
1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา <ul style="list-style-type: none"> ● ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม และความยุติธรรม ○ มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความอดทน มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงานและถูกต้อง ○ เคารพสิทธิ/รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ○ มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีม ○ เคารพกฎระเบียบสังคม มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต มีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และมีจิตสาธารณะ ○ มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ 	
1.2 วิธีการสอน <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นในโอกาสต่างๆ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อหน้าที่ - อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง การมีวินัยเรื่องเวลา 	

<p>1.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากพฤติกรรมการเข้าเรียนและการแสดงออกในชั้นเรียน - การส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้และตรงเวลา พร้อมการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงาน อย่างถูกต้องและเหมาะสม - ประเมินผลการนำเสนอรายงานที่มอบหมาย
<p>2. ความรู้</p>
<p>2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบเป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก <ul style="list-style-type: none"> - การออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบการอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร (2.1) - สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและรอจำหน่าย (2.1) - สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร (2.1) - หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร (2.1) - หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย (2.1) - ฉลากอาหาร (2.1) - กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหารและมาตรฐานอาหาร (2.1) ● มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ ● มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับการทำงานและการดำเนินชีวิต
<p>2.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การสอนบรรยาย และให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม การสอนแบบร่วมมือกันเรียนรู้ การปฏิบัติ พร้อมยกตัวอย่าง เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นในโอกาสต่างๆ
<p>2.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทดสอบย่อย สอบกลางภาคและปลายภาค - การทำรายงานเป็นรายบุคคล

<p>3. ทักษะทางปัญญา</p>
<p>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> ● มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม - พัฒนาความสามารถในการคิดต่างๆ อย่างเป็นระบบ เช่น คิดวิเคราะห์ คิดสร้างสรรค์ เพื่อใช้ในการเรียนการสอน (3.2) ● มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ - สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (3.3) ○ มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
<p>3.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การซักถาม หรือการตอบคำถามจากหัวข้อการบรรยาย การยกตัวอย่าง - การมอบหมายงานในหัวข้อต่างๆ เพื่อนำเสนอ หรือการฝึกปฏิบัติในหัวข้อต่างๆ
<p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - สอบย่อย สอบกลางภาคและปลายภาค - วัดผลจากการการนำเสนอผลงาน - สังเกตพฤติกรรมและการแก้ไขปัญหา
<p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>
<p>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> ● มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ● มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม - มีความรับผิดชอบในงานที่มอบหมาย (4. 1) ○ มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม - พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกัน และการทำงานเป็นทีม (4.2)
<p>4.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติกิจกรรมเป็นรายบุคคลและกลุ่ม - การนำเสนอผลงาน

<p>4.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตนเอง และสมาชิกภายในกลุ่มตามแบบฟอร์มที่กำหนด ในด้านการมีส่วนร่วมและความรับผิดชอบ - ประเมินผลจากการปฏิบัติงานร่วมกันของนักศึกษา - ประเมินจากรายงานที่นำเสนอ ทั้งรายงานกลุ่มและรายงานเดี่ยว
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>
<p>5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล ● มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม - พัฒนาทักษะในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การเขียน โดยการทำรายงาน และนำเสนอในชั้นเรียน (5.2) ● มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องของวิชาชีพ - พัฒนาทักษะในการสืบค้นและการวิเคราะห์ ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต เพื่อการทำรายงานและการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย (5.6)
<p>5.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสอนโดยใช้ power point ประกอบการเรียนการสอน และซีดีประกอบการสอน - การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูล - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าและทำรายงานด้วยตนเอง โดยต้องมีการสืบค้นข้อมูลผ่านระบบอินเทอร์เน็ต - การนำเสนองานโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม เช่น power point
<p>5.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากรายงาน และการนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยีและรูปเล่ม - ประเมินจากการฝึกปฏิบัติ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหาร	4	- การปฐมนิเทศ - การบรรยาย/ การอภิปราย - การทดสอบก่อนเรียน - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
2	การวิเคราะห์อันตรายและความปลอดภัยในอาหาร	4	- การบรรยาย/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - ศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอ - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
3	หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice; GMP)	4	- การบรรยาย/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
4	เครื่องมือและอุปกรณ์การประกอบอาหาร การออกแบบและติดตั้งในสถานประกอบการ	4	- การบรรยาย/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
5	มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice; GHP)	4	- การบรรยาย/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - ศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอข่าวสาร ปัจจุบัน	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	
6	ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุด วิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System; HACCP)	4	- การบรรยาย/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - ศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอ - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
7	ระบบการจัดการความปลอดภัยของ อาหารตามมาตรฐาน (Food Safety Management System Requirement; ISO 22000)	4	- การบรรยาย/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - ศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอ - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
8	สอบกลางภาค	4	- การทดสอบ	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
9	หลักการทำความสะอาด และการ กำจัดของเสียในสถานประกอบการ	4	- การบรรยาย/ การปฏิบัติ/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - ศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอ - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
10	การตรวจสอบและประเมินผลการ สุขาภิบาลอาหาร	4	- การบรรยาย/ การปฏิบัติ/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - การรายงาน/ การนำเสนอผลการ	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ปฏิบัติการ - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	
11	หลักการควบคุมคุณภาพ วัตถุประสงค์ การผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้าย	4	- การบรรยาย/ การปฏิบัติ/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - ศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอ - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
12	ฉลากอาหาร	4	- การบรรยาย/ การปฏิบัติ - การทดสอบก่อน/ หลังเรียน - ศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอ - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
13 – 14	กฎหมายข้อบังคับเกี่ยวกับสถาน ประกอบการและมาตรฐานอาหาร	4	- การบรรยาย/ การปฏิบัติ/ การอภิปราย - การทดสอบก่อน/หลัง เรียน - ศึกษาค้นคว้าและ นำเสนอ - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง
15	การนำเสนอผลงานนักศึกษา	4	- การบรรยาย/ การอภิปราย - การนำเสนอ งานค้นคว้า - การเรียนการสอน ปกติ/ออนไลน์	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
16	สอบปลายภาค	4	การทดสอบ ข้อเขียน/ ปฏิบัติ	อาจารย์ศศิอาภา บุญคง

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้				
กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้*	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	2.1, 3.2, 3.3	- ทดสอบย่อย - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค	ตลอดภาคเรียน 8 16	10% 20% 30%
2	2.1, 3.2, 3.3, 5.2, 5.6	- ตรวจสอบผลงานศึกษาค้นคว้า และนำเสนอ - ตรวจสอบผลงานโครงงาน (ปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม)	ตลอด ภาคเรียน	15% 15%
3	1.3, 1.4, 1.5, 4.1, 4.2	- ประเมินจากการมีส่วนร่วม กิจกรรมกลุ่มในชั้นเรียน - ประเมินความรับผิดชอบ ความตรงต่อเวลาในงานที่ ได้รับมอบหมาย	ตลอด ภาคเรียน	10%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

1. วราวุฒิ ครูส่ง. 2547. การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร.

กรุงเทพมหานคร: บริษัท ดิสแควร์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด.

2. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2544. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.

3. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2549. เตือนภัยสินค้าเกษตรและอาหาร. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมเกษตรกรรมการเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

4. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. 2552. การประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช

5. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์. (2561). เอกสารการสอนชุดการจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร หน่วยที่ 1 - 7. พิมพ์ครั้งที่ 5. นนทบุรี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช

6. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์. (2561). เอกสารการสอนชุดการจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร หน่วยที่ 8 - 15. พิมพ์ครั้งที่ 5. นนทบุรี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- เว็บไซต์ <http://www.fda.moph.go.th/>
- เว็บไซต์ <http://www.foodsanitation.bangkok.go.th/exam/index2.php>
- เว็บไซต์ http://202.44.14.13/krugong/TeachWeb/Program/Moodle/Theam/wood/_1_1.html

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความคิดเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- การประเมินการสอน
- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยอาจารย์ผู้สอนทบทวนปรับปรุงกลยุทธ์ และวิธีการสอนจากผลการประเมินผลของรายวิชา แล้วทำรายงานวิชาตามรายละเอียด สกอ. กำหนดทุกภาคการศึกษา

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา ข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4 รวมทั้งเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงเพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้ เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น