



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ **ภาควิชา** ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAL221	ปฏิบัติการการถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว (Food Preservation and Food Processing for Culinary Operation)	2	(0-4-2)
วิชาบังคับร่วม	CAT221 การถนอมและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว (Food Preservation and Food Processing for Culinary)	1	1(1-0-2)
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	2/2567		
กลุ่ม	11, 12, 13		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธ์	อาจารย์ประจำ	
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธ์	☒ อาจารย์ประจำ	☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน		☒ ในที่ตั้ง	☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	3 มกราคม 2567		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1) เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และเห็นความสำคัญในการจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว
- 2) เพื่อให้ให้นักศึกษาประยุกต์ใช้แนวคิดและทฤษฎีทางด้านการจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัวได้อย่างเหมาะสม

3) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารในการจัดการวัตถุดิบและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว

2. คำอธิบายรายวิชา

วัตถุดิบอาหาร การเลือกซื้อ กระบวนการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว การเสื่อมเสียและการถนอมอาหาร หลักการถนอมอาหารทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์หมัก วัตถุเจือปนอาหารและสารเสริมสุขภาพ การบรรจุอาหาร ฉลากอาหาร

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี4.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail : wanlapa.p@rsu.ac.th

☐ Facebook :.....

☐ Line :.....

☐ อื่น ระบุ.....

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

- 1) สามารถอธิบายหลักการเตรียมวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป หลักการแปรรูปอาหารได้
- 2) สามารถเตรียมวัตถุดิบ และแปรรูปอาหารได้อย่างถูกต้องหลักการ มีคุณภาพ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 3) สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าได้อย่างสร้างสรรค์

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	- อาจารย์กระทำตนเป็นตัวอย่าง และให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ เพื่อที่จะสามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคมต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง - ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบ	การสังเกต ประเมินผลจากความรับผิดชอบจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน

		วินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	● มีการประเมินเพื่อลดคะแนนและตัดเดือนเมื่อนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติได้
1.5	มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพรวมถึงเข้าใจถึงบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละสาขาดังแต่อดีจนถึงปัจจุบัน	● อาจารย์กระทำตนเป็นตัวอย่างโดยการแสดงออกถึงทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานบริการ เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจ มีความภาคภูมิใจ และมีแรงจูงใจให้เกิดทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ● กำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารการพูดคุยกับนักศึกษา และสอดแทรกในหัวข้องานกลุ่มให้ตระหนักถึงจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหาร	● สังเกตจากพฤติกรรมการทำงานร่วมกันในชั้นเรียน

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนาและให้ฝึกจากการนำมาเสนอหน้าชั้นเรียน การทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ๆ	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน ● ประเมินผลจา

		• ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ก า ร ส อ บ ปลายภาค
--	--	---	------------------------

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.5	สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ	• จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนแบบค้นคว้าด้วยตนเอง ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้เทคโนโลยี	• ผลการศึกษาค้นคว้า

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.4	รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ และมีความรักองค์กร	• มอบหมายให้ทำงานกลุ่ม เพื่อให้มีบทบาทของตนเองในการทำงานกลุ่ม และมีการประสานงานกับกลุ่มอื่น	• ประเมินผลจากรายงานที่ได้รับมอบหมาย

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.4	มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูลทั้งทาง วาจาและลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมายการ เลือกใช้สื่อในการนำเสนอที่ เหมาะสม	- การบรรยายในชั้นเรียน และฝึก ทักษะทางการทางการสื่อสาร การพูด รวมไปถึงการแสดงออก ทางภาษาการได้อย่างเหมาะสม - มอบหมายงานให้มีการนำเสนอ ข้อมูลทั้ง ทางวาจา และลาย ลักษณ์อักษร	ประเมินผลจาก งาน ที่ ได้ รับ มอบหมาย

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนรู้และการสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	แนะนำแผนการเรียนรู้ - วิธีการสอน - วิธีการประเมินผล - กฎระเบียบในชั้นเรียน แนะนำรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร	- กิจกรรมละลายพฤติกรรม	4	อ.วัลลภา
2	บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมและการแปรรูปอาหาร - ความหมายและความสำคัญของการถนอมและการแปรรูปอาหาร - หลักและวิธีการในการถนอมและการแปรรูปอาหาร - ผลกระทบของการถนอมและการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพอาหาร	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนรู้การสอน - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดบทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมและการแปรรูปอาหาร	4	อ.วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
3	บทที่ 2 การเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูปอาหาร - วัตถุดิบสำหรับการแปรรูป อาหาร - การเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้น - การเตรียมวัตถุดิบสำหรับ การแปรรูปอาหาร	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดทำขบที่ 2 การ เตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป อาหาร	4	อ.วัลลภา
4	บทที่ 3 การถนอมและการ แปรรูปอาหารด้วยการหมัก บทปฏิบัติการถนอมและการ แปรรูปอาหารด้วยการหมัก - ไวน์ผลไม้ - โยเกิร์ต - แหนมหมู/แหนมเอ็นไก่ - กิมจิ - ผักกาดดอง - หัวไชเท้าดอง	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน - อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - สูตร ส่วนผสม และวิธีทำ สำหรับฝึกปฏิบัติ - ใบมอบหมายงาน - แบบฝึกหัดทำขบที่ 3 การ ถนอมและการแปรรูปอาหาร ด้วยการหมัก	4	อ.วัลลภา
5	บทที่ 4 การถนอมและแปร รูปอาหารด้วยน้ำตาล บทปฏิบัติการถนอมและแปร รูปอาหารด้วยน้ำตาล - แยมผลไม้ - เยลลี่จากน้ำผลไม้ - กลิ้วยไข่เชื่อม	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน - อาจารย์สาธิตประกอบการ	4	อ.วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
	- ถั่วลิสงเคลือบน้ำตาล	บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - สูตร ส่วนผสม และวิธีทำ สำหรับฝึกปฏิบัติ - แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 4 การ ถนอมและแปรรูปอาหารด้วย น้ำตาล		
6	บทที่ 5 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความร้อน บทปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความร้อน - นำนมข้าวโพด - น้ำผลไม้พาสเจอร์ไรส์	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - สูตร ส่วนผสม และวิธีทำสำหรับฝึกปฏิบัติ - ใบมอบหมายงาน - แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 5 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความร้อน	4	อ.วัลลภา
7	บทที่ 6 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยการทำแห้ง บทปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหารด้วยการทำแห้ง - หมูหยอง/ไก่หยอง - ข้าวตัง (หน้าธัญพืช/หน้าพริกเผาหมูหยอง)	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ	4	อ.วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - สูตร ส่วนผสม และวิธีทำ สำหรับฝึกปฏิบัติ - ใบมอบหมายงาน - แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 6 การ ถนอมและแปรรูปอาหารด้วย การทำแห้ง		
8	บทที่ 7 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยการรมควัน	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 7 การ ถนอมและแปรรูปอาหารด้วย การรมควัน	4	อ.วัลลภา
9	บทที่ 8 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความเย็น บทปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความเย็น - ไอศกรีมนม (Base milk) - ไอศกรีมซอร์เบต (Sorbet) - ไอศกรีมเชอร์เบต (Sherbet)	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน - อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - สูตร ส่วนผสม และวิธีทำ สำหรับฝึกปฏิบัติ - ใบมอบหมายงาน - แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 8 การ ถนอมและแปรรูปอาหารด้วย	4	อ.วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		ความเย็น		
10	บทที่ 9 การถนอมและแปรรูปอาหาร โดยไม่ใช้ความร้อน	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 9 การถนอมและแปรรูปอาหาร โดยไม่ใช้ความร้อน	4	อ.วัลลภา
11	บทที่ 10 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยวัตถุเจือปนอาหาร บทปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหารด้วยวัตถุเจือปนอาหาร - ลูกชิ้น - หมูยอ/ไก่ยอ	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - สูตร ส่วนผสม และวิธีทำสำหรับฝึกปฏิบัติ - ใบมอบหมายงาน - แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 10 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยวัตถุเจือปนอาหาร	4	อ.วัลลภา
12	บทที่ 11 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยการฉายรังสี	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน	4	อ.วัลลภา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - แบบฝึกหัดท้ายบทที่ 11 การ ถนอมและแปรรูปอาหารด้วย การฉายรังสี		
13-14	นำเสนองานกลุ่ม	- นำเสนอข้อมูลทั้งทางวาจา และลายลักษณ์อักษร	4	อ.วัลลภา
15	สอบปลายภาค (ปฏิบัติ)		4	อ.วัลลภา
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)		4	อ.วัลลภา
รวม			60	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1.2, 1.5	พฤติกรรมกรเรียน การเข้าเรียน การตรง ต่อเวลา ความสนใจ การมีส่วนร่วมในชั้น เรียน ความรับผิดชอบ	ทุกสัปดาห์	10%
2.2	แบบฝึกหัดทบทวนความรู้ ความเข้าใจ	สัปดาห์ที่ 2-12	15%
2.2, 4.4	ปฏิบัติการในชั้นเรียน	สัปดาห์ที่ 2-12	20%
2.2, 4.4, 5.4	รายงานปฏิบัติการ โครงการ และงาน มอบหมาย	สัปดาห์ที่ 13-14	10%
2.2, 3.5, 4.4, 5.4	การสอบปลายภาค (ปฏิบัติ)	สัปดาห์ที่ 15	15%
2.2, 3.5, 4.4, 5.4	การสอบปลายภาค (ทฤษฎี)	สัปดาห์ที่ 16	30%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน วิชา CAT/CAT221 การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหารสำหรับงานครัว
สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ
มหาวิทยาลัยรังสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ปรรัตน์ ศุภมิตรโยธิน. 2556. เทคโนโลยีผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.

สุภาพร สุทิน. 2556. กรรมวิธีการแปรรูปสัตว์น้ำ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.

นฤมล อัสวเกษตรนิ. 2557. การถนอมสัตว์น้ำแบบพื้นบ้าน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.

นิธิยา รัตนพานนท์. 2558. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.

อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. 2560. หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Fellows, P. 1997. Food Processing Technology : Principles and Practiice. Ellis Horwood Publishing Ltd., Cambridge.

Jelen, P. 1985. Introduction to Food Processing. Reston Publishing Company, Inc., Reston, Virginia.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- 1) วันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมาและประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายภาคการศึกษา
- 2) ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะ ในการประมวลคิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนการสอนวิชานี้
- 3) ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเองโดยดูผลการเรียนของนักศึกษาและผลการประเมินอาจารย์ผู้สอน และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

- 1) การประมวลผลความคิดเห็นและความต้องการของนักศึกษา และสรุปปัญหา อุปสรรคแนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป
- 2) การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอนและวิธีฝึกปฏิบัติ
- 3) ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเข้าใจง่าย เพื่อให้เหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☐ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา.....
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☐ การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☐ อื่นๆ ระบุ.....

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1) นำข้อคิดเห็นของนักศึกษามาประมวลเพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และรูปแบบของการสอน การสื่อสารและสื่อการสอน และผลจากการประมวลไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนต่อไป

2) นำผลการประเมินการสอนของตนเอง มาจัดกลุ่มเทียบกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับปรุงวิธีการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง