



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

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

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT122	สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร	3 (3-0-6)
	(Food Hygiene and Safety)	
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธ์	อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธ์	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน		☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	13 สิงหาคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1) เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของสุขลักษณะที่ดี และความปลอดภัยอาหาร
- 2) เพื่อให้ให้นักศึกษาประยุกต์ใช้แนวคิดและทฤษฎีทางด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหารในการทำงานด้านอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 3) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารได้

2. คำอธิบายรายวิชา

ปัจจัยที่มีผลต่อการเติบโต ยับยั้ง และทำลายจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร จุลินทรีย์ดัชนีด้านสุขลักษณะอาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้เพื่อแปรรูปอาหาร การตรวจหาจุลินทรีย์ในอาหาร มาตรฐานด้านจุลชีววิทยาของอาหาร อันตรายของอาหารและมาตรการควบคุม ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับอาหารกึ่งสุกและอาหารสุกในการจัดอาหารบริการคนจำนวนมาก ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงแรม โรงอาหาร โรงครัว และร้านอาหาร

Factors affecting microbial growth, inhibition, and destruction in food; food spoilage, food-borne pathogenic, food hygiene index, and food process-related microorganisms; detection of microorganism in foods; food microbial standards; food safety hazards and their control measures; code of hygienic practices for precooked and cooked foods in mass catering; food sanitation guidelines for hotel, cafeteria, catering establishment, and restaurant.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

- ☒ e-mail : wanlapa.p@rsu.ac.th
- ☐ Facebook :.....
- ☐ Line :.....
- ☐ อื่น ระบุ.....

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

- 1) นักศึกษาสามารถอธิบายสุขลักษณะที่ดี และความปลอดภัยอาหารในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 2) นักศึกษาสามารถใช้แนวคิดและทฤษฎีทางด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหารในการทำงานและแก้ปัญหาในงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม
- 3) นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารได้

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ	● อาจารย์กระทำตนเป็นตัวอย่าง และให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ เพื่อที่จะสามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับ	● การสังเกต ประเมินผล จากความรับผิดชอบ จากการมีวินัยต่อ

	และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	ขององค์กรและสังคมต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง ● ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	การเรียนรู้ การตรงต่อเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน ● มีการประเมินเพื่อลดคะแนน และตัดเดือนเมื่อนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติได้
1.5	มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพรวมถึงเข้าใจถึงบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละสาขาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	● อาจารย์กระทำตนเป็นตัวอย่างโดยการแสดงออกถึงทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานบริการ เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจ มีความภาคภูมิใจ และมีแรงจูงใจให้เกิดทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ● กำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารการพูดคุยกับนักศึกษาและสอดแทรกในหัวข้องานกลุ่มให้ตระหนักถึงจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหาร	● สังเกตจากพฤติกรรมการทำงานร่วมกันในชั้นเรียน

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา และให้ฝึกจากการนำเสนอหน้าชั้นเรียน การทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ๆ ● ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน ● ประเมินผลจากการสอบปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.5	สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ	จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนแบบค้นคว้าด้วยตนเอง ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายโดยใช้เทคโนโลยี	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 การนำเสนอข้อมูลทั้งทางวาจาและลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมายการเลือกใช้สื่อในการนำเสนอที่	- การบรรยายในชั้นเรียน และฝึกทักษะทางการทางการสื่อสาร การพูด รวมไปถึงการแสดงออกทางภาษาการได้อย่างเหมาะสม - มอบหมายงานให้มีการนำเสนอข้อมูล	ประเมินผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย

	เหมาะสม	ทั้ง ทางวาจา และลายลักษณ์อักษร	
--	---------	--------------------------------	--

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	แนะนำแผนการเรียน - วิธีการสอน - วิธีการประเมินผล - กฎระเบียบในชั้นเรียน แนะนำรายวิชาสุขภาพ และความปลอดภัยอาหาร	- กิจกรรมละลายพฤติกรรม	3	อ.วัลลภา
2	บทที่ 1 ความสำคัญของ สุขลักษณะและความ ปลอดภัยอาหาร - ความหมายของสุขลักษณะ และความปลอดภัยอาหาร - ความสำคัญของสุขลักษณะ และความปลอดภัยอาหาร - สถานการณ์ความปลอดภัย ในอาหารของประเทศ	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
3	บทที่ 2 อันตรายทางชีวภาพ ในอาหาร - อันตรายที่เกิดเนื่องจาก แบคทีเรีย เชื้อรา หรือ พยาธิ - การตรวจวิเคราะห์อันตราย ทางจุลินทรีย์ - มาตรฐานทางด้านจุลินทรีย์ ในอาหาร	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
4	บทที่ 3 อันตรายทางเคมีใน อาหาร - สารเคมีที่เป็นอันตรายต่อ สุขภาพที่ปนเปื้อนในอาหาร - การตรวจวิเคราะห์อันตราย ทางเคมีในอาหาร	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน	3	อ.วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน		
5	บทที่ 4 อันตรายทางกายภาพ ในอาหาร - อันตรายจากการบริโภค อาหาร ที่มีสิ่งแปลกปลอมทาง กายภาพปนเปื้อน - ที่มาของอันตรายทาง กายภาพในอาหาร - มาตรการป้องกันหรือลด การปนเปื้อนของอันตราย ทางกายภาพในอาหาร - การตรวจจับสิ่ง แปลกปลอมในอาหาร	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
6	บทที่ 5 สุขลักษณะของ สถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวก ในงานบริการอาหาร - ความเหมาะสมของสถานที่ ตั้ง และสภาพแวดล้อมของ สถานบริการอาหาร - การจัด การ ดูแล สภาพแวดล้อมโดยรอบของ สถานบริการอาหาร - การออกแบบและติดตั้ง ของอุปกรณ์และเครื่องมือให้ ถูกสุขลักษณะ	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
7	บทที่ 6 สุขลักษณะส่วนบุคคล - อันตรายที่มาจากผู้สัมผัส อาหาร - สุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี - การแต่งกายและอุปกรณ์	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน	3	อ.วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
	ป้องกันการปนเปื้อนอันตราย หรือสิ่งแปลกปลอมสู่อาหาร	สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน		
8	บทที่ 7 การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อในงานบริการ อาหาร - การทำความสะอาดในงาน บริการอาหาร - สารทำความสะอาดที่ใช้ใน งานบริการอาหาร - ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อ ประสิทธิภาพการทำความสะอาด	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
9	บทที่ 8 การจัดการแมลงและ สัตว์อื่นในสถานบริการ อาหาร - ปัญหาของแมลงและสัตว์ อื่นต่อสถานบริการอาหาร - หลักของการจัดการแมลง และสัตว์อื่น - การควบคุม ป้องกัน และ การกำจัดแมลงและสัตว์อื่น	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
10	บทที่ 9 การจัดการของเสีย - การจัดการขยะ - การจัดการน้ำทิ้ง	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
11	บทที่ 10 สุขลักษณะที่ดี (GMP) สำหรับสถานบริการ อาหาร	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	3	อ.วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน		
12	บทที่ 11 การปฏิบัติทาง การเกษตรที่ดี (GAP)	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
13	บทที่ 12 การจัดการความ ปลอดภัยอาหารของงาน บริการอาหาร โดยการ ประยุกต์ใช้ระบบ HACCP	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา พร้อมวิเคราะห์และอภิปราย ในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	3	อ.วัลลภา
14-15	นำเสนองานกลุ่ม	กิจกรรมการเรียนการสอน - นำเสนอข้อมูลทั้งทางวาจา และลายลักษณ์อักษร	6	อ.วัลลภา
รวม			45	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5	พฤติกรรมการณ์เรียน การเข้าเรียน การตรงต่อเวลา ความสนใจ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ความรับผิดชอบ	ทุกสัปดาห์	10%
2.3, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.4	การมีส่วนร่วมในการอภิปรายในห้องเรียน	ทุกสัปดาห์	10%
2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 3.4, 4.3, 4.5	แบบฝึกหัดทบทวนความรู้ ความเข้าใจ	ทุกสัปดาห์	20%
2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5	การมีส่วนร่วมในการนำเสนองานการค้นคว้า และ การส่งรายงานที่ได้รับมอบหมาย	สัปดาห์ที่ 14-15	20%
2.1, 2.2, 3.4, 3.5, 4.3, 4.5	การสอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 16	40%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน วิชา CAT122 สุขากิจบาลและความปลอดภัยอาหาร สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ สุดสาย ศรีวานิช และ วราภา มหากาญจน์กุล. 2561. HACCP การจัดการความปลอดภัยอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วราภา มหากาญจน์กุล สิริพร สอนเสาวภาคย์ สุดสาย ศรีวานิช และ ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2560. การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. 2560. หลักการประกอบอาหารอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักงานอาหารและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2555. คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป.

เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร หน่วยที่ 1-15. 2560. สาขาวิชา
มนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

Codex Alimentarius. 1993. Codex Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2-1985 (Rev.1-1993)

U.S. Food and Drug Administration. 1995. Code of Federal Regulations 21 CFR part 101 : Food
Labeling.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- 1) วันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้
จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมาและประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนา
รายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายภาคการศึกษา
- 2) ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะ ในการประมวล
คิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนการสอนวิชานี้
- 3) ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเองโดยดูผลการเรียนของนักศึกษาและผลการประเมิน
อาจารย์ผู้สอน และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขหรือ
เปลี่ยนแปลง ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

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

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

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

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1) นำข้อคิดเห็นของนักศึกษามาประมวลเพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษากันคว่ำด้วยตนเอง และรูปแบบของการสอน การสื่อสารและสื่อการสอน และผลจากการประมวลไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนต่อไป

2) นำผลการประเมินการสอนของตนเอง มาจัดกลุ่มเทียบกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับปรุงวิธีการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง