



RQF.3 รายละเอียดรายวิชา

รหัสวิชา CAT 314 / CAL314

ชื่อวิชาอาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนา
อิสลาม/ปฏิบัติการ อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลัก
ศาสนาอิสลาม

(Halal Food and Islamic Kitchen / Halal Food Operation
and Islamic Kitchen Operation)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
กลุ่มวิชาชีพบังคับ
วิทยาลัยการท่องเที่ยวและบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต



วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ สาขาวิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT 314 อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม 1 (1-0-2)
(Halal Food and Islamic Kitchen)
CAL 314 ปฏิบัติการ อาหารฮาลาล และการปฏิบัติการครัวตามหลักศาสนาอิสลาม 2 (0-4-2)
(Halal Food Operation and Islamic Kitchen Operation)

วิชาบังคับร่วม -

วิชาบังคับก่อน

CAT 113 ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับ ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง เครื่องปรุงและเครื่องมือ
CAL 113 การปฏิบัติการ ความรู้และการจัดการเกี่ยวกับ ผัก ผลไม้ ไข่ แป้ง เครื่องปรุงและเครื่องมือ

ภาคการศึกษา 2/2568

กลุ่ม 01,02,03

ประเภทของวิชา ☐ วิชาปรับพื้นฐาน
☐ วิชาศึกษาทั่วไป
☒ วิชาเฉพาะ (วิชาซีพีเลือก)
☐ วิชาเลือกเสรี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อ.สรารุช เนียรวิฑูรย์

อาจารย์ผู้สอน อ.สรารุช เนียรวิฑูรย์

สถานที่สอน

วันที่จัดทำ 3 มกราคม 2568

อาจารย์ประจำ

☒ อาจารย์ประจำ

☒ ในที่ตั้ง

☐ อาจารย์พิเศษ

☐ นอกที่ตั้ง

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1) เพื่อให้มีความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการเตรียมอาหาร ทั้งความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง กับการใช้เครื่องครัว และเครื่องปรุงของอาหารฮาลาล
- 2) ปฏิบัติตามขั้นตอนของอาหารฮาลาล ตั้งแต่ การซั่ง ตวงวัตถุดิบ และการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม ตามหลักศาสนาอิสลามตามหลักหะรอมอย่างถูกต้อง ตั้งแต่ต้นจนจบ
- 3) สามารถเข้าใจหลักการเชือดสัตว์ตามหลักดาฮิบาอย่างถูกต้องได้

2. คำอธิบายรายวิชา

หลักการบริโภคและประกอบอาหารที่ต้องตามหลักศาสนาอิสลามหรือฮาลาล อาหารและเครื่องปรุงรสที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลามตามหลักหะรอมเช่นเนื้อหมู เนื้อสัตว์ป่ากินเนื้อ สัตว์บูชายัน พระเจ้าองค์อื่นๆนอกเหนือจากพระอัลเลาะห์ สัตว์เลื้อยคลาน เนื้อของสัตว์ทะเลมีเขี้ยว และเนื้อสัตว์ฮาลาลที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่เข้าหลักหะรอมแล้ว รวมถึงอาหารที่อาจถูกหรือผิดหลักศาสนาอิสลามตามหลักมาซบูฮ์ซึ่งจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์องค์ประกอบ เครื่องปรุง และวิธีการเตรียมของอาหารนั้นๆ การเชือดสัตว์ตามหลักดาฮิบา

Principles of consumption and cooking according Quran which is conventionally known as Halal; Food and seasoning forbidden according to Islamic faith according to Haram principles such as swine products, carnivorous land animals, animal sacrifice to anyone but Almighty Allah, meat of amphibians, seafood with fangs, and Halal food in contact with Haram food including food categorized as Mashbooh which ingredients and cooking methods need to be further analyzed; slaughtering according to Dhabiha principles

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒

e-mail : sarawoot.n@rsu.ac.th

☐

Facebook :.....

☒

Line : CAT314

☐

อื่น ระบุ.....

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

- 1) นักศึกษาสามารถเคารพกติกาที่วางร่วมกันในห้องเรียนเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้จักหน้าที่ตนเองและเคารพสิทธิผู้อื่น เช่นการเข้าเรียน การแต่งกาย สุขลักษณะส่วนบุคคล ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ
- 2) นักศึกษาเข้าใจถึงความหมายสิ่งต้องห้าม (ฮะรอม) ตามหลักศาสนา และสามารถแยกแยะสิ่งปนเปื้อน (น่ายิส) รวมถึงวิธีการชำระสิ่งปนเปื้อนแบบต่างๆ
- 3) นักศึกษาสามารถจัดการวัตถุดิบในแต่ละประเภทเพื่อประกอบอาหารฮาลาลตามที่ได้ระบุในแต่ละสัปดาห์ โดยมีการประเมินการประกอบอาหารในแต่ละสัปดาห์ ทั้งนี้สามารถคัดเลือกวัตถุดิบทดแทนได้หากสิ่งนั้นขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม
- 4) นักศึกษาสามารถนำเสนอผลงานตามข้อที่ได้รับมอบหมายในรูปแบบกิจกรรมกลุ่ม เพื่อให้ทั้งผู้นำผู้ตาม ระดมความคิด และรู้จักแก้ปัญหา

หมวด 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1 1.3	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม มีวินัยและความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ผู้บริโภค และสังคม	• สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้น ระหว่างการเรียนการสอน • เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถามหรือ แสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรมจริยธรรมในชั้นเรียนตามโอกาสต่างๆ • อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย เรื่องเวลา การเปิด • โอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติแก่ อาจารย์อาวุโส เป็นต้น	• ประเมินผลจากการเข้าชั้นเรียน และพฤติกรรมในชั้นเรียนของนักศึกษา • ประเมินผลจากความมีวินัย ความตรงต่อเวลาในการส่งงาน และประสิทธิภาพ ของงานที่ได้รับมอบหมาย • ประเมินผลจากคำตอบข้อสอบเชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรมและมนุษยสัมพันธ์ • ประเมินแบบรอบด้าน ได้แก่ การให้อาจารย์เป็นผู้ประเมินผลและเปิดโอกาสให้ นักศึกษา

			ประเมินกันเอง รวมทั้ง การประเมินตนเองของ นักศึกษา
--	--	--	---

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	มีความรู้ความเข้าใจในวิชาชีพ ด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งใน ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ใน ระดับสากล	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็น แบบอย่าง ในชั้นเรียน - เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาอาชีพมา บรรยายพิเศษ - มอบหมายงานเป็นรายบุคคลเพื่อศึกษา หาความรู้ด้านศิลปะการประกอบอาหาร เพิ่มเติมจากแหล่งอื่นๆ เช่น ตำราอาหาร เว็บไซต์ เป็นต้น	- ประเมินผลจากการ อภิปรายร่วมกันในชั้น เรียน - ประเมินผลจากการ ปฏิบัติการประกอบ อาหารในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคา ตอบ ข้อสอบ เชิงวิเคราะห์ สังเคราะห์ และ กรณีศึกษา

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.3	สามารถใช้ทักษะและความรู้ ความเข้าใจอันถ่องแท้ใน วิชาชีพการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและ สุขาภิบาล การดูแลจัดการการ ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร	- บรรยายและอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกัน ในชั้นเรียน - เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาอาชีพมา บรรยายพิเศษ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและ ทา กิจกรรม ทำยบทในชั้นเรียน - ใช้การเรียนการสอนเน้น ผู้เรียนเป็น สำคัญ ได้แก่ การฝึกปฏิบัติใน ห้องปฏิบัติการ	- ประเมินผลจากการ อภิปรายร่วมกันในชั้น เรียน - ประเมินผลจาก ประสิทธิผลของการ แสดงบทบาทสมมติและ การทำ กิจกรรมทำยบท - ประเมินผลจากทักษะ การปรุงอาหาร และ ผลสำเร็จของอาหารที่ ปรุงเสร็จแล้ว - ประเมินผลจากคำตอบ ข้อสอบ เชิงวิเคราะห์ สังเคราะห์ และ กรณีศึกษา
3.4	มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการ ฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา		

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคล และงานกลุ่ม	• สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน • อภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในห้องเรียน • มีการฝึกปฏิบัติในห้องเรียนเป็นกลุ่ม ทำให้นักศึกษาสามารถปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่นๆได้ • มอบหมายงานกลุ่มและมีการปรับเปลี่ยนกลุ่มผู้ปฏิบัติการตามกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	• ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในห้องเรียน • ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมและพฤติกรรมในห้องเรียนของนักศึกษาผลงานที่ได้รับมอบหมาย จัดทำเรียงร้อย ส่งงานตามกำหนดและตรงต่อเวลา • ประเมินจากความตรงต่อเวลาในการส่งงานและประสิทธิภาพของงานที่ได้รับมอบหมาย • ประเมินจากคา ตอบข้อสอบเชิงวิเคราะห์ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	• การใช้สื่อฯ เสนอเช่น โปรแกรม Power point ประกอบการสอนในห้องเรียน • การใช้สื่อวีดิทัศน์ในอินเทอร์เน็ต ประกอบการสอนในห้องเรียน • การสอนโดยการปฏิบัติให้ดูเป็นตัวอย่าง และการมอบหมายงานให้สืบค้นจากอินเทอร์เน็ต	• ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในห้องเรียน และจากงานที่ได้รับมอบหมายหลังบทเรียน • ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนจากเอกสารรายงานที่ได้รับมอบหมาย • ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจาก

			การนำเสนอรายงาน หน้าชั้นเรียน ประเมิน รายงานการ สืบค้นข้อมูลด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศ และจากงานที่มอบหมาย ให้
--	--	--	---

หมวด 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1.แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ / รายละเอียดการสอน	กิจกรรมการเรียนรู้/ สื่อการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	ชื่อผู้สอน
1	- Course Introduction - Rule in class and kitchen - Assessment Checklist - Introduction to Halal Food	อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์ และเป้าหมายรายวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือเอกสารการสอน - บรรยายประกอบสื่อการสอน และเอกสารประกอบการสอน - รูปภาพประกอบ (ppt.) - แบบฝึกหัด	4	อ.สราวุธ
2	- International and domestic trade in halal products. - Global Islamic Economy - Market and Opportunity - Halal food laws and regulation. - General guidelines for Halal food production. - General Guidelines on slaughtering animals	บรรยายประกอบสื่อการสอน และ เอกสารประกอบการสอน - รูปภาพประกอบ (ppt.) - แบบฝึกหัด	4	อ.สราวุธ
3	- How to get Halal Certified. - Labeling, packaging and coating for halal food. - Import requirement for different countries. งานกลุ่ม (Check up project research) - Islamic Cultural Traditions	- บรรยายประกอบสื่อการสอน และเอกสารประกอบการสอน - รูปภาพประกอบ (ppt.) - แบบฝึกหัด	4	อ.สราวุธ
4	- The preparation and handing of halal food. - Purification from Najis.	- บรรยายประกอบสื่อการสอน และเอกสารประกอบการสอน	4	อ.สราวุธ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ / รายละเอียดการสอน	กิจกรรมการเรียนรู้/ สื่อการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	ชื่อผู้สอน
		- รูปภาพประกอบ (ppt.) - แบบฝึกหัด		
5	Halal Production Requirements for Meat and Poultry 1 Halal Production Requirements for Dairy • Beef Massaman with Stream Rice • Chicken Butter with naan bread งานกลุ่ม (project research #draft1) • Islamic Cultural Traditions	- บรรยายประกอบสื่อการสอน และเอกสารประกอบการสอน - รูปภาพประกอบ (ppt.) - สไลด์ผ่านระบบ Zoom - รูปภาพประกอบ/วิดีโอ - แบบฝึกหัด	4	อ.สรารุช
6	Halal Production Requirements for Meat and Poultry 2 • Nasi Lakmar with Lemongrass Fried Chicken • Beef Rendang with Coconut Rice งานกลุ่ม (project research #draft2) • Islamic Cultural Traditions	- เอกสารประกอบการสอน - สไลด์และปฏิบัติ - รูปภาพประกอบ/วิดีโอ - แบบฝึกหัด	4	อ.สรารุช
7	สอบกลางภาคเรียน (ปฏิบัติ)		4	อ.สรารุช
8	พักระหว่างเทอม			
9	งานกลุ่ม (Presentation) • Islamic Cultural Traditions	- เอกสารประกอบการสอน - สไลด์และปฏิบัติ - รูปภาพประกอบ/วิดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	4	อ.สรารุช
10	Halal Production Requirements for Meat and Poultry 3 Halal Production Requirements for Cereal and Confectionary • Grilled chicken-thigh burger with tahini sauce and chilli relish • Vegetarian nachos	- เอกสารประกอบการสอน - สไลด์และปฏิบัติ - รูปภาพประกอบ/วิดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	4	อ.สรารุช
11	Halal Production Requirements for Fish and Seafood 1 • Moroccan lamb kebabs with minted yoghurt • Mediterranean Salmon with Parsley mash potato งานกลุ่ม (Check up Market list) • Meal for Islamic Cultural Traditions	- เอกสารประกอบการสอน - สไลด์และปฏิบัติ - รูปภาพประกอบ/วิดีโอ - ฝึกปฏิบัติ	4	อ.สรารุช
12	Halal Production Requirements for Fish and Seafood 2	- เอกสารประกอบการสอน - สไลด์และปฏิบัติ	4	อ.สรารุช

สัปดาห์ที่	หัวข้อ / รายละเอียดการสอน	กิจกรรมการเรียนรู้/ สื่อการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	ชื่อผู้สอน
	Gelatin, Enzymes, Alcohol and food ingredients in Halal Food Production. 1 • Sashimi Donburi • Tamakoyaki • Shrimp Newberg	- รูปภาพประกอบ/วิดีโอ - แบบฝึกหัด		
13	Halal Production Requirements for Dairy product and Nutritional food supplements Gelatin, Enzymes, Alcohol and food ingredients in Halal Food Production. 2 • Tarte Aux Pear • Beef pie	- เอกสารประกอบการสอน - สาคิตและปฏิบัติ - รูปภาพประกอบ/วิดีโอ - แบบฝึกหัด	4	อ.สรารุช
14	งานกลุ่ม (testing on project base) • Meal for Islamic Cultural Traditions			
15	สอบปลายภาคเรียน (ปฏิบัติ) งานกลุ่ม (Practical test project base) • Meal for Islamic Cultural Traditions		4	อ.สรารุช
	สอบปลายภาคเรียน (ทฤษฎี)		3	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.1, 1.3	การแต่งกายและการเข้าในชั้นเรียน	ทุกสัปดาห์	10%
3.3, 4.1	การบ้าน และใบงาน	ทุกสัปดาห์	10%
3.3, 4.1, 5.1	รายงานและงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย	14	10%
3.3, 3.4	สอบปฏิบัติกลางภาคเรียน	7	20%
3.3, 3.4, 2.1	สอบปฏิบัติปลายภาคเรียน	16	20%
2.1	สอบทฤษฎีปลายภาคเรียน	17-18	30%
	รวม		ร้อยละ 100

หมวด 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชา CAT314

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญที่นักศึกษาจำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติม

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaudry. (2003). Halal Food Production. Florida: CRC press.

Wayne Gisslen. (2011) Professional Cooking-8th Edition. New York: John Wiley & Sons, Inc.

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, การขอรับรองฮาลาล, 22 march

2015, <http://www.halal.or.th/th/main/content.php?page=content&category=12&id=558>

Gisslen's. Professional Cooking (8th Ed.). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey

The Culinary institute of America. The Professional Chef 9th Ed. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey

Amy Brown. (2015). Understanding Food: Principles and Preparation (5th Ed.). Thomson Wadsworth: Australia.

หมวด 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 วันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้ จาก การเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมาและประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการ พัฒนา รายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายภาคการศึกษา

1.2 ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะ ในการประมวล คิด วิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนการสอนวิชานี้

1.3 ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

2.1 อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทราวยางานสรุป พัฒนาการ ของนักศึกษา ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

3.1 การประมวลผลความคิดของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเอง และสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป

3.2 การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอนและวิธีฝึกปฏิบัติ

3.3 ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

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

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

5.1 นำข้อคิดเห็นของนักศึกษา มาประมวลเพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง และรูปแบบของการศึกษา การปฏิบัติ งานนอกสถานที่ ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนต่อไป

5.2 นำผลการประเมินการสอนของตนเอง มาจัดกลุ่มเทียบเคียงกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับปรุงวิธีการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

.....
(อ.สรารุช เนียรวิฑูรย์)

อาจารย์ผู้สอน

วันที่ เดือน พ.ศ.

ผู้ตรวจสอบ

.....
(.....)

ผู้อำนวยการหลักสูตร

วันที่ เดือน พ.ศ.

อนุมัติ

.....
(.....)

อธิการ

วันที่ เดือน พ.ศ.