

แผนการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา (มคอ.3)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา

.....

2. จำนวนหน่วยกิต

.....

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

.....

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

.....

5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน

.....

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน

.....

7. รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน

.....

8. สถานที่เรียน

.....

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

.....

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) ตามมคอ.2 หมวดที่ 4 ข้อ 3.1

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
2.1 กลุ่มวิชา.....																	
	●	○															

1.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

(สำหรับหลักสูตรการจัดการการท่องเที่ยวและบริการ)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน	
<p>1. คุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์</p> <p>1.1 มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานบริการ</p> <p>1.2 มีความซื่อสัตย์สุจริต อ่อนน้อมถ่อมตน เสียสละ อุทิศตน มีจิตสาธารณะ ต่อตนเอง และองค์กร</p> <p>1.3 มีความขยัน อดทน และมีวินัยในการปฏิบัติงานตามกฎระเบียบขององค์กร</p> <p>1.4 มีความตระหนักถึงการรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม</p>	<p>2. ความรู้</p> <p>2.1 มีความรอบรู้ด้านสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม ทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ อย่างเป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลกปัจจุบัน</p> <p>2.2 มีความรู้และความเข้าใจในเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอีสาน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ กับวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2.3 มีการนำองค์ความรู้ไปบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ในวิชาชีพ</p> <p>2.4 มีความรู้ในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อแก้ปัญหาและประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้</p>
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลและสถานการณ์อย่างมีเหตุผล และสามารถนำเสนอเพื่อเป็นประโยชน์ในการทำงานให้มีประสิทธิภาพ</p> <p>3.2 มีความสามารถในการนำความรู้ที่ได้จากการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ไปประยุกต์ใช้ ในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ</p> <p>3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้การใช้นวัตกรรมของศาสตร์อื่น ๆ เพื่อประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ ให้เกิดประสิทธิผล</p>	<p>4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 มีความสามารถในการปรับตัว และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 มีความร่วมมือ เข้าใจ เห็นอกเห็นใจ เอื้อเฟื้อ และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน</p> <p>4.3 มีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้ทันสมัยตามมาตรฐานสากล</p>
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1 มีความสามารถในการใช้สถิติและคณิตศาสตร์ขั้นพื้นฐาน มาใช้วิเคราะห์ข้อมูล และการแปลความหมายได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.2 มีความสามารถในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ทั้งในด้านวิชาการ วิชาชีพ และสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.3 มีความสามารถในการเลือกใช้สื่อสารสนเทศ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการถ่ายทอดหรือ นำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม</p>	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ศศ.บ. การจัดการการท่องเที่ยวและบริการ

<p>PLO1 Practical (ปฏิบัติงานได้จริง) ประยุกต์ความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพในศาสตร์การท่องเที่ยวและบริการในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพ</p>	<p>Sub PLO 1.1 มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการบริหารจัดการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการอย่างเป็นระบบตามมาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพ</p> <p>Sub PLO 1.2 ใช้ทักษะการปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพ</p> <p>Sub PLO 1.3 สามารถประเมินผลการปฏิบัติงานและพัฒนางานได้อย่างสร้างสรรค์</p>
<p>PLO2 Attitude (ทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ) เข้าใจและให้คุณค่าต่อการให้บริการอย่างมืออาชีพ</p>	<p>Sub PLO 2.1 ปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม</p> <p>Sub PLO 2.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานของการมีหัวใจบริการ (Service Mind) ด้วยจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>Sub PLO 2.3 สามารถพัฒนาตนเองและพัฒนางานได้อย่างต่อเนื่องเพื่อประโยชน์ของตนเองและส่วนรวมอย่างยั่งยืน</p>
<p>PLO 3 Creativity (สร้างสรรค์งาน) วิเคราะห์กระบวนการทำงานและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในธุรกิจได้อย่างชาญฉลาด</p>	<p>Sub PLO 3.1 มีความเข้าใจในเทคโนโลยีใหม่ๆ ในปัจจุบัน เพื่อการวิเคราะห์กระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบและมีความสร้างสรรค์ให้เข้ากับธุรกิจท่องเที่ยวและธุรกิจบริการที่เกี่ยวข้อง</p> <p>Sub PLO 3.2 วางแผนพัฒนาธุรกิจท่องเที่ยวและบริการ โดยการจัดการผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวด้วยการใช้เทคโนโลยีได้อย่างสร้างสรรค์</p> <p>Sub PLO3.3 สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาตลาดท่องเที่ยวเพื่อการแข่งขันทางธุรกิจ</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)								
	PLO1.1	PLO1.2	PLO1.3	PLO2.1	PLO2.2	PLO2.3	PLO3.1	PLO3.2	PLO3.3
CLO 1	✓	✓							
CLO 2					✓			✓	

[ไปที่หมวดที่ 3]

(สำหรับหลักสูตรการจัดการโรงแรมและบริการ)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน	
<p>1. คุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์</p> <p>1.1 มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานบริการ</p> <p>1.2 มีความซื่อสัตย์สุจริต อ่อนน้อมถ่อมตน เสียสละ อุทิศตน มีจิตสาธารณะ ต่อตนเอง และองค์กร</p> <p>1.3 มีความขยัน อดทน และมีวินัยในการปฏิบัติงานตามกฎระเบียบขององค์กร</p> <p>1.4 มีความตระหนักถึงการรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม</p>	<p>2. ความรู้</p> <p>2.1 มีความรอบรู้ด้านสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม ทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ อย่างเป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลกปัจจุบัน</p> <p>2.2 มีความรู้และความเข้าใจในเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอีสาน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ กับวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2.3 มีการนำองค์ความรู้ไปบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ในวิชาชีพ</p> <p>2.4 มีความรู้ในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อแก้ปัญหาและประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้</p>
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลและสถานการณ์อย่างมีเหตุผล และสามารถนำเสนอเพื่อเป็นประโยชน์ในการทำงานให้มีประสิทธิภาพ</p> <p>3.2 มีความสามารถในการนำความรู้ที่ได้จากการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ไปประยุกต์ใช้ ในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ</p> <p>3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้การไขว่คว้าของศาสตร์อื่น ๆ เพื่อประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ ให้เกิดประสิทธิผล</p>	<p>4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 มีความสามารถในการปรับตัว และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 มีความร่วมมือ เข้าใจ เห็นอกเห็นใจ เอื้อเฟื้อ และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน</p> <p>4.3 มีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้ทันสมัยตามมาตรฐานสากล</p>
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1 มีความสามารถในการใช้สถิติและคณิตศาสตร์ขั้นพื้นฐาน มาใช้วิเคราะห์ข้อมูล และการแปลความหมายได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.2 มีความสามารถในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ทั้งในด้านวิชาการ วิชาชีพ และสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.3 มีความสามารถในการเลือกใช้สื่อสารสนเทศ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการถ่ายทอดหรือ นำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม</p>	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ศศ.บ. การจัดการโรงแรมและบริการ

<p>PLO1 มีความรู้และทักษะวิชาชีพ การโรงแรมและบริการ สามารถเข้าสู่ ตำแหน่งงานระดับปฏิบัติการ อีกทั้ง</p>	<p>Sub PLO 1.1 มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการบริหารจัดการท่องเที่ยวและธุรกิจงานบริการอย่างเป็นระบบตามมาตรฐาน สมรรถนะทางวิชาชีพ</p>
--	---

มีพื้นฐานความรู้การจัดการสำหรับตา หน่วยงานบริหารระดับต้น	Sub PLO 1.2 ใช้ทักษะการปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานสมรรถนะ ทางวิชาชีพ
PLO2 มีทัศนคติที่ดีต่องานบริการ และเป็นผู้มีความรู้และทักษะในการ บริการลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ	Sub PLO 2.1 มีความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม Sub PLO 2.2 ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานของการมีหัวใจบริการ (Service Mind) ด้วยจรรยาบรรณวิชาชีพ
PLO 3 นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ตนเองและ สังคม	Sub PLO 3.1 สามารถพัฒนาตนเองและพัฒนางานได้อย่าง ต่อเนื่องเพื่อประโยชน์ของตนเองและส่วนรวม Sub PLO 3.2 สามารถนำความรู้และทักษะทางวิชาชีพมาประยุกต์ เข้ากับการใช้เทคโนโลยีที่สอดคล้องกับ สถานการณ์ได้อย่าง สร้างสรรค์ เช่น การใช้เทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)					
	PLO1.1	PLO1.2	PLO2.1	PLO2.2	PLO3.1	PLO3.2
CLO 1	✓	✓				
CLO 2					✓	

[ไปที่หมวดที่ 3]

(สำหรับหลักสูตรศิลปการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน	
<p>1. คุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์</p> <p>1.1 มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานบริการ</p> <p>1.2 มีความซื่อสัตย์สุจริต อ่อนน้อมถ่อมตน เสียสละ อุทิศตน มีจิตสาธารณะ ต่อตนเองและองค์กร</p> <p>1.3 มีความขยัน อดทน และมีวินัยในการปฏิบัติงานตามกฎระเบียบขององค์กร</p> <p>1.4 มีความตระหนักถึงการรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม</p>	<p>2. ความรู้</p> <p>2.1 มีความรอบรู้ด้านสาขาวิชาศิลปะการปรุงอาหาร และการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต ทั้งด้านวิชาการ และวิชาชีพอย่างเป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลกปัจจุบัน</p> <p>2.2 มีความรู้และความเข้าใจในเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอีสาน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ กับวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2.3 มีการนำองค์ความรู้ไปบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ในวิชาชีพ</p> <p>2.4 มีความรู้ในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อแก้ปัญหาและประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้</p>
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลและสถานการณ์อย่างมีเหตุผลและสามารถนำเสนอเพื่อเป็นประโยชน์ในการทำงานให้มีประสิทธิภาพ</p> <p>3.2 มีความสามารถในการนำความรู้ที่ได้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ</p> <p>3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้การค้นคว้าของศาสตร์อื่น ๆ เพื่อประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ ให้เกิดประสิทธิผล</p>	<p>4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 มีความสามารถในการปรับตัว และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 มีความร่วมมือ เข้าใจ เห็นอกเห็นใจ เอื้อเฟื้อ และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน</p> <p>4.3 มีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้ทันสมัยตามมาตรฐานสากล</p>
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (IT)</p> <p>5.1 มีความสามารถในการใช้สถิติและคณิตศาสตร์ขั้นพื้นฐาน มาใช้วิเคราะห์ข้อมูล และการแปลความหมาย ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.2 มีความสามารถในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ทั้งในด้านวิชาการ วิชาชีพ และสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.3 มีความสามารถในการเลือกใช้สื่อสารสนเทศ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการถ่ายทอดหรือนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม</p>	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ศศ.บ. ศิลปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต

<p>PLO 1 มีความรู้ทางวิชาการและมีทักษะวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานตามกรอบ</p>	<p>Sub PLO 1.1 สามารถอธิบายหลักการและองค์ประกอบในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักมาตรฐานสากล</p>
---	--

<p>มาตรฐานของสถาบัน คุณวุฒิวิชาชีพ</p>	<p>Sub PLO 1.2 สามารถประยุกต์ใช้หลักโภชนาการและสุขอนามัย ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม</p> <p>Sub PLO 1.3 มีทักษะ ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ</p> <p>Sub PLO 1.4 สามารถวิเคราะห์ประเมินการปฏิบัติงานและพัฒนาออกแบบผลงานการประกอบอาหารได้อย่างสร้างสรรค์</p>
<p>PLO2 ตระหนักถึง ความสำคัญของภาพลักษณ์ บุคลิกภาพภายใน ภายนอก และมุ่งมั่นในการพัฒนา ตนเองอยู่เสมอ</p>	<p>Sub PLO 2.1 สามารถพัฒนาบุคลิกภาพ ดูแลสุขภาพและสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ตรงตามมาตรฐานการประกอบอาหาร</p> <p>Sub PLO 2.2 มีความรับผิดชอบ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความเคารพและให้เกียรติ บนพื้นฐานของ จรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>Sub PLO 2.3 สามารถวางแผนความก้าวหน้าในสายอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และพัฒนาตนเองให้สอดคล้องกับเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารอยู่เสมอ</p>
<p>PLO 3 สามารถออกแบบ วิเคราะห์ ประเมิน วิพากษ์ แผนธุรกิจด้านอาหารและ บริการได้อย่างมี หลักการ เป็นเหตุเป็นผล</p>	<p>Sub PLO 3.1 สามารถประยุกต์ ใช้ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ และเทคโนโลยี เพื่อศึกษาแนวโน้มธุรกิจอาหารและบริการ และออกแบบแผนธุรกิจได้อย่างเหมาะสม</p> <p>Sub PLO 3.2 สามารถวิเคราะห์ และประเมิน แผนการตลาด การแข่งขัน กลุ่มลูกค้าเป้าหมายและกลยุทธ์ทางการเงิน ได้อย่างมีหลักการ เป็นเหตุเป็นผล</p> <p>Sub PLO 3.3 สามารถวิพากษ์ แผนการดำเนินธุรกิจ และแผนกลยุทธ์ทางธุรกิจ ได้อย่างสร้างสรรค์ มีหลักการ เป็นเหตุเป็นผล</p>
<p>PLO 4 มีทักษะการสื่อสาร ภาษาอังกฤษ ได้อย่างมี ประสิทธิภาพ</p>	<p>Sub PLO 4.1 สามารถเข้าใจ และสื่อสารภาษาอังกฤษในหัวข้อคุ้นเคย และสามารถเชื่อมโยงกับหัวข้อที่เกี่ยวกับความสนใจส่วนบุคคลได้อย่างถูกต้อง</p> <p>Sub PLO 4.2 สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการอธิบายประสบการณ์ การให้เหตุผล และการแสดงออกทางความคิดเห็นได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)											
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2
CLO1 ...	✓	✓										
CLO2 ...					✓							

[ไปที่หมวดที่ 3]

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิต

1.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
CLO1		
CLO2		
CLO3		

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ (วันที่สอน)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง สอน	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา จุดมุ่งหมายของรายวิชา คำอธิบายรายวิชา ผลลัพธ์การเรียนรู้ วิธีการเรียนการสอน และ วิธีการวัดและประเมินผล	3	แนะนำรายวิชา เนื้อหา วิธีการวัดและ ประเมินผล กฎ ระเบียบ	
2				
3				
4				
5				

สัปดาห์ ที่ (วันที่ สอน)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง สอน	กิจกรรมการเรียนการ สอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
6				
7				
8				
สอบกลางภาค				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
สอบปลายภาค				

ควรมีช่วงเวลาสำหรับชี้แจงนิสิตให้ทราบถึงจุดมุ่งหมายของรายวิชา คำอธิบายรายวิชา ผลลัพธ์การเรียนรู้
ระดับรายวิชา วิธีการเรียนการสอน และวิธีการวัดและประเมินผล

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

2.1 การวัดผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับรายวิชา (CLOs)	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
CLO1	การสอบกลางภาค	6	60%
CLO2	สอบย่อยในชั้นเรียน	1-5	20%
CLO3	งานที่มอบหมาย การนำเสนอ	10	20%

2.2 การประเมินผล

ระดับคะแนน	ช่วงระดับคะแนน
A	80->>
B+	75-79
B	70-74
C+	65-69
C	60-64

D+	55-59
D	50-54
F	0-49

2.3 แนวทางการอุทธรณ์ผลการประเมิน (เกรด)

นิสิตสามารถดำเนินการอุทธรณ์ผลการประเมินและร้องเรียนด้านวิชาการได้ดังนี้

1. กรอกคำร้องที่ฝ่ายวิชาการคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม หรือ
2. ช่องทางรับคำร้องออนไลน์ผ่านเว็บไซต์ คณะฯ www.thm.msu.ac.th ขอร้องเรียนด้านวิชาการ ตาม QR code ด้านล่าง



หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารที่ใช้ในการเรียนการสอน
-

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินรายวิชา
-

2. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

ตัวอย่าง : ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา เปิดโอกาสให้นิสิตสะท้อน (feed back) และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา อาจได้จากการสอบถามนิสิตหรือการสุ่มตรวจผลงานของนิสิต รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังจากการออกผลการเรียนรายวิชาหรือการวิเคราะห์ข้อสอบ