

**มคอ.3**

รายละเอียดของรายวิชาการบริการการจัดเลี้ยง  
 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์  
 คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
 ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2558

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป****1. รหัสและชื่อรายวิชา**

คส413 การบริการการจัดเลี้ยง

HS413 CATERING SERVICE

**2. จำนวนหน่วยกิต**

บรรยาย – ปฏิบัติ 2(1-2-3)

**3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ประเภทรายวิชา วิชาเฉพาะด้านบังคับ

**4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

อาจารย์พรเพ็ญ มรกตจินดา

**5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 4****6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**8. สถานที่เรียน**

ภาคทฤษฎี ณ ห้อง 19-1413 ชั้น 14 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร

ภาคปฏิบัติ ณ ห้อง 19-1401 ชั้น 14 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร

**9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด**

10 สิงหาคม 2558

**หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์****1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

1. เพื่อให้บัณฑิตมีระเบียบวินัยในการเข้าชั้นเรียน

2. เพื่อให้บัณฑิตมีความรอบรู้ในศาสตร์ด้าน การวางแผน และกระบวนการจัดเลี้ยงอาหาร การจัดเลี้ยงอาหารแบบต่าง ๆ การกำหนดรายการอาหาร การเตรียมและการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่าง

- ๆ การจัดตกแต่งห้องอาหารการจัดโต๊ะอาหาร ปัญหา อุปสรรคและแนวทางในการแก้ปัญหาตาม วัตถุประสงค์ของการจัดเลี้ยงอาหารและข้อเสนอแนะในการจัดเลี้ยงอาหารให้สัมพันธ์กับทรัพยากร
3. เพื่อให้บัณฑิตสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
  4. เพื่อให้บัณฑิตสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับ

1. เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (TQF)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554 (มคอ.2)

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการ การวางแผน และกระบวนการจัดเลี้ยงอาหาร การจัดเลี้ยงอาหารแบบต่าง ๆ การกำหนดรายการอาหาร การเตรียมและการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่าง ๆ การจัดตกแต่งห้องอาหารการจัดโต๊ะอาหาร ปัญหา อุปสรรคและแนวทางในการแก้ปัญหาตาม วัตถุประสงค์ของการจัดเลี้ยงอาหารและข้อเสนอแนะในการจัดเลี้ยงอาหารให้สัมพันธ์กับทรัพยากร

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	กรณีศึกษา	การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
15	30	-	-	45

#### 3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรมและ จริยธรรม					ด้านที่ 2 ความรู้				ด้านที่ 3 ทักษะทาง ปัญญา			ด้านที่ 4 ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ด้านที่ 5 การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	
คส413	0	•	0	0	0	0	0	0	•	•	0	0	•	0	0	0	0	0	0	•

- #### 4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาชั้นเรียนเฉพาะรายที่ต้องการ ประมาณ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์สามารถนัดเวลาสำหรับขอคำปรึกษาได้ทางโทรศัพท์ e-mail หรือนัดหมายโดยตรง

## หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.2 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

(1) มีระเบียบวินัย และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง

#### 1.2 วิธีการสอน

สอดแทรกเนื้อหา และ ปลุกฝังในด้านความมีระเบียบวินัย และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การปฏิบัติตามระเบียบ ของมหาวิทยาลัย และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

### 2. ความรู้

#### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

เรียนรู้ หลักการ การวางแผน และกระบวนการจัดเลี้ยงอาหาร การจัดเลี้ยงอาหารแบบต่าง ๆ การกำหนดรายการอาหาร การเตรียมและการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่าง ๆ การจัดตกแต่งห้องอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร ปัญหา อุปสรรคและแนวทางในการแก้ปัญหาตาม วัตถุประสงค์ของการจัดเลี้ยงอาหารและข้อเสนอแนะในการจัดเลี้ยงอาหารให้สัมพันธ์กับทรัพยากร

#### 2.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย การฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม และการศึกษาข้อมูลด้วยตนเอง

#### 2.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาคด้วยข้อสอบแบบปรนัยและอัตนัย ทั้งการสอบทฤษฎีและปฏิบัติ การประเมินผลจากการวางแผน เมนูอาหาร และการจัดเลี้ยงอาหารแบบต่าง ๆ ที่ได้เรียนรู้มา

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

สามารถแสดงออกถึงการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุผล

#### 3.2 วิธีการสอน

แสดงตัวอย่างเมนูอาหาร การวางแผนและการฝึกปฏิบัติการทำอาหารตามการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ

#### 3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากแนวคิดวิเคราะห์ การประยุกต์ความรู้ที่มีในสถานการณ์ต่าง ๆ ในการออกแบบเมนูการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม

#### 4.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน ที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มและงานที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ ในการทำกิจกรรมกลุ่ม

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

#### 5.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานที่ต้องสืบค้นและรวบรวมข้อมูลจากฐานข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับการจัดงานเลี้ยงในแบบต่างๆ

#### 5.3 วิธีการประเมินผล

ความเหมาะสมของแหล่งข้อมูล ข้อมูลที่ได้จากการสืบค้นทางอินเทอร์เน็ตและการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสืบค้น เพื่อพัฒนาเมนูและการจัดเลี้ยงต่างๆ

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	วัน เดือน ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	20 ส.ค. 2558	วิวัฒนาการและศิลปะการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	อ.มลฤดี สิงห์สำราญ และ อ.พรเพ็ญ มรกตจินดา
2	27 ส.ค. 2558	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม - อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร - ออกแบบเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารที่บริการจัดเลี้ยง	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์สำราญ และ อ.พรเพ็ญ มรกตจินดา
3	3 ก.ย. 2558	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์สำราญ และ อ.พรเพ็ญ มรกตจินดา

สัปดาห์ที่	วัน เดือน ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
		-การออกแบบ เมนูอาหาร			
4	10 ก.ย. 2558	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม -รูปแบบการพับผ้าเช็ด ปาก	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
5	17 ก.ย. 2558	ศาสตร์และศิลป์ เกี่ยวกับโต๊ะอาหารสุด หรู -รูปแบบการพับผ้าเช็ด ปาก	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
6	24 ก.ย. 2558	ศาสตร์และศิลป์ เกี่ยวกับโต๊ะอาหารสุด หรู -การจัดกระโปรงโต๊ะ อาหาร	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
7	1 ต.ค. 2558	ปฏิบัติการอาหาร ประเภท Soup	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
8	8 ต.ค. 2558	ปฏิบัติการอาหาร ประเภท Appetizer	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
9	15 ต.ค. 2558	สอบกลางภาค	4	สอบกลางภาค	
10	22 ต.ค. 2558	ปฏิบัติการอาหาร ประเภท Main Course	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
11	29 ต.ค. 2558	ปฏิบัติการอาหาร ประเภท Dessert	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
12	5 พ.ย. 2558	ปฏิบัติการอาหาร ประเภท Fruit Canape' & Cocktail	4	บรรยาย	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
13	12 พ.ย. 2558	ปฏิบัติการอาหาร ประเภท Canape' &	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร

สัปดาห์ที่	วัน เดือน ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
		Cocktail Thai			เพ็ญ มรกตจินดา
14	19 พ.ย. 2558	ปฏิบัติการประเภท เครื่องต้ม พันซ์	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
15	26 พ.ย. 2558	ศึกษาดูงานนอก สถานที่	4	บรรยาย, ศึกษาดูงาน	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
16	3 ธ.ค. 2558	ปฏิบัติการจัดบริการ อาหารจัดเลี้ยงและ เครื่องต้ม	4	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มลฤดี สิงห์ สำราญ และ อ.พร เพ็ญ มรกตจินดา
17	10 ธ.ค. 2558	วันรัฐธรรมนูญ	4	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	-
18	17 ธ.ค. 2558	สอบปลายภาค		สอบปลายภาค	อ.พรเพ็ญ มรกต จินดา

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ภาค บรรยาย	ความรู้ ทักษะปัญญา	การสอบกลางภาค	30%
	ความรู้ ทักษะปัญญา	การสอบปลายภาค	30%
	คุณธรรม จริยธรรม ความ มีวินัย	การเข้าชั้นเรียน/จิตพิสัย/จริยธรรม	10%
กิจกรรม กลุ่ม	ทักษะความสัมพันธ์	คะแนนการทำงานกลุ่ม การมีส่วนร่วม ร่วมในการทำงาน	10%
	ทักษะทางปัญญา	ผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ด้วยการแปรรูป	20%

เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด

A = 80คะแนนขึ้นไป

B+ = 75-79.9คะแนน

B = 70-74.9คะแนน

C+ = 65-69.9คะแนน

C = 60-64.9คะแนน

D+ = 55-59.9คะแนน

D = 50-54.9คะแนน

F = ต่ำกว่า 50คะแนน

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. ตำราและเอกสารหลัก

-ไม่มี-

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Website ข่าวสารทางด้านอาหาร วารสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น Journal of Food Science

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2546). คู่มือไวน์ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เฮลท์ แคร่ พลับบลิชซิ่ง จำกัด.  
กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2546). 779 เคล็ดลับสำหรับคอกไวน์. กรุงเทพฯ : เฮลท์ แคร่ พลับบลิชซิ่ง จำกัด.

กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2546). โลกของไวน์ ถิ่นเมรัยทั่วพิภพ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เฮลท์ แคร่ พลับบลิชซิ่ง จำกัด.

กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2546). ไวน์ฝรั่งเศส เมรัยอมตะ (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: เฮลท์ แคร่ พลับบลิชซิ่ง จำกัด.

ขวัญแก้ว วัชโรทัย. (2536). วิชาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 3) กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป จำกัด.

โจเซฟ เอส.จี. (2546). กาแฟ ชงให้เป็น ดีมให้อร่อย. เชียงใหม่: The knowleadg center.

ฉลองศรี พิมพ์สมพงษ์. 2543. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 202น.

โชติรส โกวิทวัฒนพงศ์. (2547). วัฒนธรรมไวน์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ณรงค์ ฐัจจำ (บรรณาธิการ). (2549 พฤศจิกายน). Catering service เมืองงานเลี้ยงไม่มีวันเลิกรา. Thailand Restaurant, 7(78), หน้า 44-54.

บุญแทน สันติวนานนท์. (2548). โพรเซฟ บันลือโลก. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เวิร์คพอยท์ พับลิชซิ่ง จำกัด.

พิสมัย ปิโชติการ. 2521. งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม. หจก. เอช-เอนการพิมพ์. กรุงเทพฯ 212 น.  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 2539. การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

โรงเรียนการโรงแรมแห่งโอเรียนเต็ล. (2543, พฤศจิกายน). เอกสารเทคนิคการจัดโต๊ะงานเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ (ครั้งที่ 23). กรุงเทพมหานคร: ผู้แต่ง.

วาสนา ไชยแก้ว (บรรณาธิการ). (2548). ร้านกาแฟ ธุรกิจของคนมีฝัน. กรุงเทพฯ : ไทสตรงค์บุค.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2543. คู่มือการจัดเลี้ยง. สำนักพิมพ์แสงแดด. กรุงเทพฯ. 255 น.

สถาบันราชภัฏเชียงรายและโรงแรมดุสิตอีสแลนด์ รีสอร์ท เชียงราย. (2543, สิงหาคม). เอกสารประกอบการอบรมระยะสั้น โครงการลงทุนเพื่อสังคม ปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม. เชียงราย: ผู้แต่ง.

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ให้นิสิตประเมินผู้สอนโดยแบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค.003)
- ให้นิสิตประเมินรายวิชาโดยแบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค.004)
- ให้นิสิตประเมินตนเองในการเรียนโดยแบบประเมินที่ผู้สอนสร้างขึ้น

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการประเมินการสอนโดยผู้เรียน
- ผลการสอบการเรียนรู้ของนิสิต และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
- การสังเกตการณ์การเรียนของนิสิตในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ

### 3. การปรับปรุงการสอน

คณะและภาควิชามีการกำหนดระบบ กลไกและวิธีการปรับปรุงการสอน โดย

- คณะวิทยาศาสตร์ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์
- ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มีการส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนที่จัดโดยคณะและมหาวิทยาลัย และ/หรือหน่วยงานภายนอก
- มีการนำผลการประเมินผู้สอนและประเมินรายวิชามาพิจารณาและหาแนวทางปรับปรุงวิธีการสอนและการเรียนรู้ของนิสิต โดยผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ. คหกรรมศาสตร์
- แต่ละรายวิชารายงานผลและแนวทางการปรับปรุงใน มคอ.5
- แต่ละรายวิชามีการปรับปรุงการเรียนการสอนผ่าน มคอ.3 ในปีการศึกษาถัดไป

### 4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

กระบวนการที่ใช้ในการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา โดยการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ. คหกรรมศาสตร์ ดังนี้

- มีการทบทวนสอบจากคะแนนสอบและการประเมินตนเองของนิสิต เพื่อดูความสอดคล้องและแนวโน้มของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิต

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- มีการปรับปรุงรายวิชาโดยเฉพาะสื่อการเรียนการสอน และเนื้อหาใหม่ให้ทันสมัยอยู่เสมอ
- ในแต่ละภาคการศึกษาจะมีการนำผลการประเมินการสอนมาพิจารณาปรับปรุงแนวทางการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- มีการทบทวนและปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาทุกปี