

# มคอ.3

อาหารไทยดั้งเดิม  
Traditional Thai Cuisine  
รหัสวิชา 5072325

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
ภาคการศึกษาที่ 2/2561 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
5072325 อาหารไทยดั้งเดิม – Traditional Thai Cuisine
2. จำนวนหน่วยกิต  
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
  - อาจารย์ ณัจยา เมฆราวี  
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 08-5833-1728  
e-mail natjaya\_mek\_sdu@hotmail.co.th
  - 4.1 อาจารย์ผู้สอนภายในมหาวิทยาลัย
    - อาจารย์ ราตรี เมฆวิสัย  
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9430 โทรศัพท์มือถือ 08-6020-2211  
e-mail dolphingirl\_boom21@hotmail.com
    - อาจารย์ พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย  
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9455 โทรศัพท์มือถือ 08-1921-5940  
e-mail phonganan\_paul2556@hotmail.com
  - 4.2 อาจารย์ผู้สอนศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดสุพรรณบุรี
    - อาจารย์ ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล  
โทรศัพท์ภายใน 9535 โทรศัพท์มือถือ 061-461-5162  
e-mail pussa\_ka@hotmail.com
  - 4.3 อาจารย์ผู้สอนศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง
    - อาจารย์ อรรถ ชันสี  
โทรศัพท์ภายใน 6505 โทรศัพท์มือถือ 089-853-1256  
e-mail att\_kmitl@hotmail.com
    - อาจารย์ สังกวาล ชมภูจา  
โทรศัพท์ภายใน 6505 โทรศัพท์มือถือ 082-459-4651  
e-mail sungwan262@gmail.com

#### 4.4 อาจารย์ผู้สอนศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

อาจารย์ สิริินทร์ทิพย์ สุตตาพงศ์

โทรศัพท์ภายใน 6817 โทรศัพท์มือถือ 06-3079-8851

e-mail [suttapong\\_s@hotmail.com](mailto:suttapong_s@hotmail.com)

อาจารย์ เสาวพรรณณ ปาละสุวรรณ

โทรศัพท์ภายใน 6817 โทรศัพท์มือถือ 09-4021-2851

e-mail [psaowapan@gmail.com](mailto:psaowapan@gmail.com)

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 4 / ชั้นปีที่ 2 (ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561 นักศึกษาหัส 60)

#### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

#### 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

23 พฤศจิกายน 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจความสำคัญของเอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหาร
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ วิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องเครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารดั้งเดิม
- 1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และปฏิบัติอาหารไทยดั้งเดิมได้

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยดั้งเดิมได้อย่างถูกต้อง นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และมีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติอาหารไทยดั้งเดิม

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟ อาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคดั้งเดิม ฝึกปฏิบัติอาหารไทยดั้งเดิม ได้แก่ แกงเลียง แกงเขียวหวาน พะแนง มีสมัน แกงเผ็ด แกงส้ารวม แกงนอกหม้อ แกงต้มจืด แกงจืดลูกรอก ต้มส้ม ต้มเค็ม น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า กะปิคั่ว แสร้งว่า หลนปลาภูเขา ยำทวาย ยำหัวปลี ยำใหญ่ ยำไขปลาดุก หมูหวาน ปลาฟู กุ้งฝอยแพ ไข่ ลูกเขย หมี่กรอบ ข้าวมันส้มตำ และข้าวแช่

Study the important, identity, culture and categories of traditional Thai foods, ingredients, components and cooking methods, tools and equipments using in cooking, side dishes, menu setting and serving and practical session on traditional Thai food cooking includes Kang Lieng (spicy vegetable soup with hairy basil), Kang Khiew Wan (green curry), Pha Nang (stir fried red curry), Mus Sa Mun (sweet red curry), Kang Phed (red curry), Keang Sum Rour (mixed curry), Keang Nok Mor (spicy clear soup with dried shrimp and dried fish), Keang Tom Chiew (hot spicy and sour chicken soup), Keang Jeud Look Rok (egg sausage soup), Tom Som (spicy soup with tamarind), Tom Khem (salty and sweet braised), Nam Prik Ka Pi (shrimp paste sauce), Nam Prik Long Reur (spicy chilli sauce and shrimp paste served with sweetened pork, fluffy catfish, salted egg and fresh vegetable), Ka Pi Khua (shrimp paste in coconut cream), Sang Wa (Blanched shrimps seasoned with chilli onion and lemongrass served with fresh vegetable and fluffy), Lon Pla Ku Low (coconut sauce with haddock) Yum Tha Wai (boiled vegetable in coconut salad), Yum Hua Pli (banana flower salad), Yum Yai (egg, chicken and vegetable spicy salad), Yum Khai Pla Dook (spicy cat fish eggs salad), Moo Wan (salty and sweet stir-fried pork), Pla Foo (crispy fried fish), Kung Foy Phae (crispy fried shrimp), Khai Look Kheuy (sweet and sour fried boiled egg), Mee Krob (crispy fried noodle), Khaw Mun Som Tum (cooked rice in coconut milk with papaya salad) and Khaw Chae (cooked rice soaked in iced water and serve with different condiments).

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ

ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

#### 1.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

#### 1.3 กลยุทธ์ประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

### 2. ความรู้

#### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้ง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการ ประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่ เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

#### 2.2 กลยุทธ์การสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยง ความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 กลยุทธ์การสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

#### 4.2 กลยุทธ์การสอน

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางาน หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

#### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอ สัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา



## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง	4	- อาจารย์ประจำวิชา แนะนำตนเอง และผู้สอน ช่อง ทางการติดต่ออาจารย์ผู้สอน อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่างและ ถาม- ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียน <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ งาน (Power point)	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
2	- การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ประกอบอาหาร การจัดสำรับและการ จัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการ บริโภคอาหารดั้งเดิม การจัดทำตำรับ มาตรฐาน การคำนวณต้นทุน	4	- อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตาม หัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่างและ ถาม-ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียน <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ งาน (Power point)	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ แกงเลียง แกงนอหม้อ ต้มเค็ม	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัดอุณหภูมิแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัดอุณหภูมิและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัดอุณหภูมิ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ แกงต้มจืด แกงจืดลูกรอก ต้มส้ม	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ซักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจญา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ แกงเผ็ด หลนปลาภูเขา	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ซักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจญา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงพะแนง มีสมัน	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ซักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจญา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 กลุ่ม น้ำพริกเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริก ลงเรือ+หมูหวาน+ปลาฟู+ผักสด,	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ซักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 กลุ่มยำ ได้แก่ ยำทวาย ยำหัวปลี	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ซักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 กลุ่มยำ ได้แก่ ยำใหญ่ ยำไขปลาตุก	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ซักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 กลุ่ม น้ำพริกเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริก กะปิ+ปลาทู+ผักทอด, กะปิคั่ว+ ปลาช่อนแดดเดียว	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของ อาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้อง ตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน- หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิต เสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 กลุ่มเครื่อง เคียงของแนม ได้แก่ หมี่กรอบ เนื้อฝอย หมูฝอย	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของ อาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้อง ตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน- หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิต เสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ไช้ลูกเขย, แสร้งว่า, กุ้งฝอย แพ	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของ อาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้อง ตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน- หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิต เสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 กลุ่มเครื่อง เคียงของนม ได้แก่ ข้าวมัน สัมตำ+แกงเขียวหวานไก่+ไข่วง เดือน	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของ อาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้อง ตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน- หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิต เสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
14	- บทปฏิบัติการที่ 12 กลุ่มอาหาร ชุดพิเศษ ได้แก่ ข้าวแช่	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของ อาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้อง ตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน- หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิต เสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
15	- ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ได้รับ มอบหมายจากการจับสลาก แบ่งหัวข้อ และนำเสนอหน้า ชั้นเรียน	4	- นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายจาก การจับสลาก ในสัปดาห์ก่อน และนำเสนอวัตถุดิบ ส่วนผสม วิธีทำ ลำดับขั้นตอนการทำ หน้าชั้นเรียน พร้อมอธิบายที่มาของอาหารชนิดนั้น ให้ทันตามเวลาที่ กำหนด - อาจารย์ประเมินจากผลการปฏิบัติ โดยแบบฟอร์ม การประเมินผลการปฏิบัติการ	อ.ณัจยา เมฆราวี อ.ราตรี เมฆราวี อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสง ไพรวลัย
สอบปลายภาค				

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	10%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ 3) ความสามารถในการศึกษา ค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้	- ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น - การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนดูความรู้และความชำนาญในการฝึกปฏิบัติ	1-15	45 %
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	-ประเมินโดยการสอบข้อเขียน - สอบปลายภาค	15-16	20 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1-15	15%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2	10%

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม)

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และ นันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). *แกะรอยสำรับไทย*. เชียงใหม่:

การอาหารนานาชาติสวนดุสิต,โรงเรียน (2550). *เอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 90*

*ชั่วโมง*. กรุงเทพฯ ฯ:โรงเรียนอาหารนานาชาติสวนดุสิต : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2542). *อาหารไทย ใน เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหาร*

นานมีบุ๊คพับลิเคชั่น.

เนื่อง นิลรัตน์,ม.ล. (2537). *ชีวิตในวัง*. กรุงเทพมหานคร: กรุงเทพฯ.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542*. กรุงเทพมหานคร :

*และเครื่องดื่ม*. นนทบุรี: สุโขทัยธรรมมาธิราช.

ศรีสมร คงพันธุ์ และ วศินา จันทศิริ. (2542). “การพัฒนาและประยุกต์ตำรับอาหารและเครื่องดื่ม ”

*เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 15*. ครั้งที่ 2. นนทบุรี :

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2555). *เรื่องเล่ากับข้าวไทย*. กรุงเทพมหานคร : ส.ส.ส.2555.

สำนักพิมพ์วรรณลักษณ์.

สุวัฒนา เลียบวัน. (2542). *อาหารท้องถิ่นไทยภาคกลาง*. กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้ง

อมรรณณ์ วงษ์พิภ. (2554). *แกง*. กรุงเทพฯ: กราฟฟิตไซท์.

แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด มหาชน.

#### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet& Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

### 2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล