



## มคอ.3

การประกอบอาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย  
และอาหารมาเลเซีย)

Culinary of Asia II

(5073355)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน / หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073355 การประกอบอาหารเอเชีย 2 (อาหารเวียดนาม อาหารอินเดีย อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย)  
Culinary of Asia II

## 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

## 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต  
หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

## 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ ทรงพล วิธารวัฒนา  
อาจารย์ โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

## 4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

อาจารย์ ทรงพล วิธารวัฒนา  
เบอร์โทรศัพท์: 099-6178820  
อีเมลล์: Thongpol\_vit@dusit.ac.th

อาจารย์ โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์  
อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
เบอร์โทรศัพท์: 089-1688948  
อีเมลล์: sorat\_vis@dusit.ac.th

## 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3

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

อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารเกาหลี)

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

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 พฤศจิกายน 2561

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1) ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซียได้ถูกต้อง
- 2) ผู้เรียนสามารถบอกวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซียได้ถูกต้อง
- 3) ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซียและอาหารมาเลเซียและสามารถดัดแปลงใช้อาหารอื่นๆได้
- 4) ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซียได้
- 5) ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซียได้
- 6) ผู้เรียนสามารถจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซียได้สวยงามถูกต้องตามวัฒนธรรมของอาหาร

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติความเป็นมาอาหารเอเชีย วัฒนธรรมอาหารเอเชียและหลักการประกอบอาหารเอเชียของประเทศอินเดีย เวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซีย เทคนิคในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตัดแต่ง การนำเสนอ และฝึกปฏิบัติ **กลุ่มอาหารอินเดีย** ได้แก่ ชิเกนตันโดรี ขนมปังนาน ทิก้ามาซาล่าไก่ ซาโมซ่า บริยานี่ไก่ ไส้จุก ซุปตาร์ ซัทเน่ เซฟอนโรสส์ ชิเกนบัตเตอร์ กุหลาบจามูน และมะม่วงพุดดิ้ง **กลุ่มอาหารเวียดนาม** ได้แก่ เฟอ บั่นกวน จ้าวโตม แหนมเนือง บั่นแซว บั่นหอย บั่นหมีอ้อบล่า และบั่นหมีป่าเต้ **กลุ่มอาหารอินโดนีเซีย** ได้แก่ สะเต๊ะ กาโดกาโต นาสิโกแรง เรนดั่ง บัคมีโกแรง หมี่อะยัม ข้าวต้มมัดไส้ไก่ แซมบัล เบอเบคเบอตุตู ดาดาร์กุหลัน และโกลัค **กลุ่มอาหารมาเลเซีย** ได้แก่ ลักซา บะกุ๊ตเต ชาร์ก้วยเตี่ยว ซิลีแซมบัลอิน ซิคาบิน นาสิเลอมัก ลักซาแซมบัคูดัง โรจัก โรติจาโน โรติจาราเซริมุกะ และกระมิลากา

Study on history, food culture, principles of cooking in various categories of Asian cuisines from India, Vietnam, Indonesia and Malaysia, Equipments and tools using techniques for raw materials preparation and cooking, dishes decoration, and practical sessions; Indian Cuisine: Tandoori Chicken (roasted chicken marinated in yoghurt seasoned with herbs and spices), Nan Bread (slightly leavened bread in a large flat leaf shape), Anda Curry (spicy eggs curry), Chicken Tikka (grilled marinated chicken on skewers), Chicken Dosas (fermented crepe made from rice batter and black lentils stuffed with chicken), Chicken Briyani (steamed fragrant yellow rice covered with chicken), Vegetable Palau (fried rice with mixed vegetable), Uttapam (thick pancake with toppings cooked right into the batter), Chicken Makhani (butter chicken curry), Chicken Tikka Masala (roasted chicken chunks served in rich-tasting orange-colored sauce); Vietnamese cuisine as Pho (noodle soup served with basil, mint leaves, and bean sprouts), Banh Cuon (stuffed steamed rice-skin dumplings with pork), Nem Guan (grilled seasoning pork ball wrapped with rice flour sheet, mixed vegetables served with peanut dipping sauce), Chao Tom (fried seasoning shrimp on sugarcane skewers), Banh Hoi Tid Nuong (grilled pork with rice vermicelli), Jueng Obb La (fried egg topped with Vietnamese pork sausages served in hot pan), Banh Xeo (stuffed crispy egg crepe), Thif Ngoui (spicy Vietnamese pork sausage), Indonesian cuisine as Satay (skewer of marinated meat), Beef Rendang (stewed beef in coconut milk and spices), Kado Kado (mixed vegetable salad with peanut dressing), Nasi Goreng (stir-fried rice with flavoring paste served with eggs, sausages, prawn crackers, pickled cucumbers and carrots), Bakmi Goreng (stir-fried thin noodles with eggs, meat and vegetables), Mee Ayam (boiled egg noodles in stock and topped with succulent slices of gravy-braised chicken), Ketupat (steamed small bundles of rice wrapped in coconut leaf), Samosa (deep-fried stuffed pastry), Sambal (spicy condiment of chili based sauce), Bebek Betutu (roasted duck in banana leaf); Malaysian cuisine as Laksa (spicy noodle based curry soup), Bak Kut Teh (meaty pork ribs simmered in complex broth of herbs and spices), Mee Rebus (spicy slightly sweet curry-like gravy garnished with a hard boiled egg, calamansi limes, spring onions, Chinese celery, green chillies, fried firm tofu, fried shallots and bean sprouts), Nasi Lemak (steamed rice in coconut cream with herbs and spices wrapped in banana leaf served with cucumber slices, small fried anchovies, roasted peanuts, hard boiled egg, and sambal), Ayam Percik (spicy barbecued marinated chicken in chili and turmeric powder), Ayam Goreng Kunyit (deep-fried turmeric chicken), Roti Canai (grilled circular and flat puffed bread usually served hot with

curry), Tosei (thin pancake made from rice flour served with curry) and Rojak (fruit salad topped with a spicy sauce of shrimp paste and toasted nut).

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความ ต้องการ ของผู้เรียน	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

### รายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่ออาจารย์เพื่อขอคำปรึกษาได้ทั้งก่อนและหลังเวลาเรียน 1 ชั่วโมง ตามตารางสอน หรือสามารถนัดหมายวันเวลาล่วงหน้าที่นักศึกษาต้องการเข้าพบอาจารย์ หรือสามารถขอคำปรึกษาผ่าน email ได้

## หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (2-5))

1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.2.1.1 (2))

2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (2.2.1.1 (3))

3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (2.2.1.1 (4))

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (2.2.1.1 (5))

#### 1.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในการประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย

2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน ด้านระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ และการรับฟังความคิดเห็นจากสมาชิกในชั้นเรียน

3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรม

5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาได้ทราบถึงสถานประกอบการที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซียและอาหารมาเลเซีย

### 1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินพฤติกรรมผู้เรียนจากการสังเกตในกิจกรรมต่างๆ ทั้งในและนอกชั้นเรียน โดยเฉพาะในด้านระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ และการรับฟังความคิดเห็นจากสมาชิกในชั้นเรียน

2) ประเมินผู้เรียนจากการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งด้านความรับผิดชอบ การตรงต่อเวลา และความซื่อสัตย์

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย อาหารมาเลเซีย สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1-2))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.2.1.1 (1))

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (2.2.1.1 (2))

3) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

### 2.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกปฏิบัติ ผลการฝึกปฏิบัติ และการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (2))

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์
- 2) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ
- 3) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์รูปแบบในอดีตและปัจจุบันในประเทศไทยและต่างประเทศ

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

### 3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1-4))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.2.4.1 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.2.4.1 (2))
- 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (2.2.4.1 (3))
- 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (2.2.4.1 (4))
- 5) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (2.2.4.1 (5))

### 4.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

### 4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (2))

- 1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์
- 2) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง สามารถถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลกโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์

### 5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซียและอาหารมาเลเซีย
- 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
----------------	-------------------	------------------	--	--------



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แนะนำรายละเอียดวิชา การจัดการเรียนการสอน ตลอดจนการวัดและการประเมินผล</li> <li>- ทดสอบความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเอเชีย 2</li> <li>- บทนำ บรรยายความรู้ทั่วไป ประวัติและความเป็นมาของอาหารเอเชีย (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย)</li> </ul>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล</li> <li>2. บรรยายชี้แจงการติดตามสัมฤทธิ์ผล การเรียนรู้ของนักศึกษา</li> <li>3. แบบทดสอบความรู้เบื้องต้น (Pre-test)</li> <li>4. การบรรยายเนื้อหา</li> <li>5. เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>6. แนะนำหนังสือ เว็บไซต์ และสื่อต่างๆ เพื่อการค้นคว้าข้อมูล</li> </ol> <p><u>สื่อที่ใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* เอกสารประกอบการสอน</li> <li>* โปรแกรมสำหรับนำเสนองาน (PowerPoint)</li> </ul>	อ. ทรงพล อ. โสรจจ์
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>อาหารเอเชีย 2</li> <li>- รูปแบบประเภท</li> <li>- วัตถุดิบ</li> <li>- เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องใช้</li> </ul>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การบรรยายเนื้อหาโดยใช้ Power Point และเอกสารประกอบการเรียนการสอน พร้อมทั้งยกตัวอย่าง</li> <li>2. เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>3. ค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งสารสนเทศ</li> </ol> <p><u>สื่อที่ใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* เอกสารประกอบการสอน</li> <li>* โปรแกรมสำหรับนำเสนองาน (PowerPoint)</li> </ul>	อ. จารึก อ. โสรจจ์
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>ความรู้ทั่วไปของอาหารในเอเชีย</li> <li>- อาหารเวียดนาม</li> <li>- อาหารอินเดีย</li> <li>- อินโดนีเซีย</li> <li>- อาหารมาเลเซีย</li> </ul>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การบรรยายเนื้อหาโดยใช้ Power Point และเอกสารประกอบการเรียนการสอน</li> <li>2. เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>3. ค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งสารสนเทศ</li> <li>4. นักศึกษานำเสนอข้อมูลที่ค้นคว้า</li> </ol> <p><u>สื่อที่ใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* เอกสารประกอบการสอน</li> <li>* โปรแกรมสำหรับนำเสนองาน (PowerPoint)</li> </ul>	อ. ทรงพล อ. โสรจจ์
4	บทปฏิบัติการที่ 1 : การประกอบอาหาร	4	* บรรยาย สาธิต	อ. ทรงพล

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	เวียดนาม การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ ได้แก่ เฟอ ก้วยจ๊อบญวน แนมเนือง ยำหมูยอ ขนมเบ็องญวน		* ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. โสรัจจ์
5	บทปฏิบัติการที่ 2 : การประกอบอาหารเวียดนาม การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ ได้แก่ กุ้งพันอ้อย เส้นหมี่หมูย่าง ไช้กระหะ ปากหม้อญวน	4	* บรรยาย สาธิต * ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล อ. โสรัจจ์
6	บทปฏิบัติการที่ 3 : การประกอบอาหารอินเดีย การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ ได้แก่ ข้าวหมกไก่ ข้าวผัดผักรวม พิซซาอินเดีย แกงไก่หมักเนย แกงไก่ย่าง	4	* บรรยาย สาธิต * ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. จารึก อ. โสรัจจ์
7	บทปฏิบัติการที่ 4 : การประกอบอาหารอินเดีย การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ ได้แก่ ไก่ทันโดรี แป้งนาน แกงกะหรี่ไข่ไก่ย่าง แป้งทอดไส้ไก่	4	* บรรยาย สาธิต * ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล อ. โสรัจจ์
8	บทปฏิบัติการที่ 5 : การประกอบอาหารอินโดนีเซีย ได้แก่ สะเต๊ะ สตูว์เนื้อ สลัดกาโต กาโต้ ข้าวผัดนาสิโกเรง	4	* บรรยาย สาธิต * ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล อ. โสรัจจ์
9	บทปฏิบัติการที่ 6 : การประกอบอาหารอินโดนีเซีย ได้แก่ บะหมี่ผัดบักมิโกเรง หมี่อะยัม ข้าวต้มมัด ซาโมซ่า น้ำพริก แซมบัล เป็ดอบใบตอง	4	* บรรยาย สาธิต * ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u>	อ. ทรงพล อ. โสรัจจ์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			* บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
10	บทปฏิบัติการที่ 7 : อาหารมาเลเซีย ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวแกงลักซ่า บะก๊วดเต ผัด หมี่เรบัส ข้าวอบกะทิ ไก่ย่าง	4	* บรรยาย สาธิต * ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล อ. โสร้งจจ์
11	บทปฏิบัติการที่ 8 : การประกอบ อาหารมาเลเซีย ได้แก่ ไก่ทอด ข้าวขมึน โรตีย่าง แป้งทอดโทเซ่ สลัดผลไม้	4	* บรรยาย สาธิต * ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล อ. โสร้งจจ์
12	บทปฏิบัติการที่ 9 : เสนอโครงการ	4	* ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล อ. โสร้งจจ์
13	บทปฏิบัติการที่ 10 : เสนอโครงการ	4	* ปฏิบัติการ * อภิปราย ชักถาม  <u>สื่อที่ใช้</u> * บทปฏิบัติการ * ส่วนผสมและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล อ. โสร้งจจ์
14	นำเสนอรายงานและโครงการจากการ ปฏิบัติการ	4	นำเสนอรายงาน และจัดทำเป็นรูปเล่ม	อ. ทรงพล อ. โสร้งจจ์
15	นำเสนอรายงานและโครงจากการ ปฏิบัติการ	4	นำเสนอรายงาน และจัดทำเป็นรูปเล่ม	อ. ทรงพล อ. โสร้งจจ์

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	<p>1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในการประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซียและอาหารมาเลเซีย</p> <p>2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน ด้านระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ และการรับฟังความคิดเห็นจากสมาชิกในชั้นเรียน</p> <p>3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์</p> <p>4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรม</p> <p>5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาได้ทราบถึงสถานประกอบการที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการประกอบอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซียและอาหารมาเลเซีย</p>	<p>1) ประเมินพฤติกรรมผู้เรียนจากการสังเกตในกิจกรรมต่างๆ ทั้งในและนอกชั้นเรียน โดยเฉพาะในด้านระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ และการรับฟังความคิดเห็นจากสมาชิกในชั้นเรียน</p> <p>2) ประเมินผู้เรียนจากการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งด้านความรับผิดชอบ การตรงต่อเวลา และความซื่อสัตย์</p>	1-16	10%
ความรู้	<p>1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ</p> <p>2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยาย ประกอบสื่อการสอน และกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ การใช้</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกปฏิบัติ ผลการฝึกปฏิบัติ และการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนและการสอบปฏิบัติ</p>	3-15	40%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	<p>เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงาน ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น</p> <p>3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้</p> <p>4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน</p>			
ทักษะปัญหา	<p>1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์รูปแบบในอดีตและปัจจุบันในประเทศไทยและต่างประเทศ</p> <p>2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญหา</p>	2 16	30%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน</p>	<p>1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่</p> <p>2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน</p>	1-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่า และใช้สื่อประกอบการนำเสนอ</p> <p>2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับอาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซียและอาหารมาเลเซีย</p> <p>2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ</p> <p>3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน</p>	1-2	10%

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. หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก

ทัตตารา กาญจนกฤษ และคณะ. 2558. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย). มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

##### 2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. 2547. รสเยี่ยมจากเวียดนาม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด

บัณฑิต ภัฏญวัฒน์ชีพ. บรรณาธิการ **Gourmet & Cuisine: อาหารเวียดนาม ใช้ง่ายได้สุขภาพดีตามวิถีธรรมชาติ**. พฤษภาคม 2551. เล่มที่ 082.

ผู้สดี จันทวิมล. 2541. **เวียดนามในเมืองไทย**. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย.

ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุ๊คส์. 2558. **อาหารและวัฒนธรรมการกินคนอาเซียน**. สถาพรบุ๊คส์.

พจน์ สัจจะ. 2540. **โลกวัฒนธรรมของอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

พิชัย วาสนาส่ง. 2545. **ข้างครัว 2**. กรุงเทพมหานคร: สีดา.

พิชัย วาสนาส่ง. 2547. **ข้างครัวตะวันออก**. กรุงเทพมหานคร: สีดา.

วาริรัตน์ บันทอง. 2544. **วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามในเขตเทศบาลเมืองอุบลราชธานี**. มหาสารคาม: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. 2548. **ธุรกิจร้านอาหารเวียดนาม**. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุทธิพงษ์ สุริยะ. 2546. **อาหารเวียดนาม**. กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

อมราภรณ์ วงษ์ฟ้า. 2557. **อาหารอาเซียน**. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.

Ajoy Joshi and Alison Roberts. 2005. **Regional Indian Cooking**. Tuttle Publishing.

Dina Yuen. 2011. **Indonesian Cooking Satays, Sambals and more**. Periplus Edition Ltd.

Kong Foong Ling. 2007. **The Asian Kitchen**. Tuttle Publishing.

Trieu Diem Vy. 2011. **Taste Vietnam the Morning Glory Cookbook**. Phuong Dong Publishing House.

Trieu Thai Choi and Marcel Isaak. 2005. **Authentic Recipes from Vietnam**. Periplus Edition(HK) Ltd.

Wendy Hutton. 2005. **Authentic Recipes from Malaysia**. Periplus Edition Ltd.

Wendy Hutton. 2005. **Southeast Asia's Best Recipes from Bangkok to Bali**. Tuttle Publishing.

Wendy Sweetser. 2005. **Asian Flavours**. Quintet Publishing Limited.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ในประเด็น วิธีการสอน การจัดกิจกรรมในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. การประเมินการสอน

ผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักศึกษา โดยใช้วิธีการต่างๆ ที่เหมาะสม เช่น แบบทดสอบ การสัมภาษณ์ อาจารย์เปิดโอกาสให้นักศึกษาให้ข้อมูลป้อนกลับได้ทุกโอกาสที่เข้าสอน

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัยเพื่อความสมบูรณ์ของกระบวนการจัดการเรียนการสอน

- การสัมมนาการเรียนการสอน กิจกรรมทวนสอบผลสัมฤทธิ์ระหว่างผู้สอนกับนักศึกษา

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา

มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

4.1 ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการปฏิบัติ รายงาน ผลงานที่ได้รับมอบหมายต่างๆ

4.2 ตรวจสอบการศึกษาค้นคว้าข้อมูลความรู้เพิ่มเติมของนักศึกษา

### 5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชา คณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป