



มคอ.3

5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม
Food Knowledge and Preparation Cuisine

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคการศึกษาที่ 2/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
5072311 : ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม (Food Knowledge and Preparation)
2. จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - อาจารย์ ดร. อรอนงค์ ทองมี
โทรศัพท์มือถือ 062-1954914 e-mail : ornanong16@yahoo.com
 - 4.1 อาจารย์ผู้สอนภายในมหาวิทยาลัย
 - อาจารย์ จารึก ศรีอรุณ
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9426-28 โทรศัพท์มือถือ 098-2419245
e-mail : Jug888@hotmail.com
 - อาจารย์ ทรงพล วิธานวัฒนา
โทรศัพท์มือถือ 085-071-6407
e-mail : songpol_sd@hotmail.com
 - 4.2 อาจารย์ผู้สอนศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดสุพรรณบุรี
 - อาจารย์ ดร. ณัชชา พันธุ์วงศ์
โทรศัพท์มือถือ 081 -8661727 e-mail : tum_mayday@hotmail.com
 - 4.3 อาจารย์ผู้สอนศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง
 - อาจารย์ อัสพงษ์ อุประวรรณ
โทรศัพท์มือถือ 093-6629779 e-mail : utsaphong.u@gmail.com

4.4 อาจารย์ผู้สอนศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

อาจารย์ เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

โทรศัพท์มือถือ 094-021-2851 e-mail : psaowapan@gmail.com

อาจารย์ สุภาวดี นาคบรรพ์

โทรศัพท์มือถือ 089-470-9134 e-mail : siwly12@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 4 / ชั้นปีที่ 2 (ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562 นักศึกษาหัส 61)

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

18 พฤศจิกายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่าง ๆ
- 1.2 มีความรู้ความเข้าใจลักษณะสำคัญของวัตถุดิบ การเลือกซื้อ การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหาร การตรวจรับวัตถุดิบอาหาร และการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารแต่ละประเภทอย่างถูกต้อง
- 1.3 มีทักษะการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร การตัดแต่งเนื้อสัตว์ และสามารถประเมินวัตถุดิบอาหารแต่ละประเภทในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และอื่น ๆ ได้ เพื่อการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 1.4 มีทักษะในการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และได้เรียนรู้ถึงรายการอาหารประเภทต่าง ๆ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการประกอบ และรวมถึงอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 1.5 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารได้
- 1.6 มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มีความตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณ ต่อวิชาชีพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถมีทักษะในการจำแนกประเภทวัตถุดิบอาหาร การจัดเตรียม การประกอบและรวมถึงการเลือกซื้อและการจัดเก็บอย่างถูกวิธี นักศึกษาได้ฝึกทักษะจากการปฏิบัติ มีความรู้ด้านเทคนิค เพื่อนำไปประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร หลักการทำสต็อก การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารเหล่านั้น ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ฝึกปฏิบัติ ได้แก่ การใช้มีดและเขียงอย่างถูกต้อง การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้เบื้องต้น การเตรียม มีส อองพลาส บราวน์สต็อก ไวท์สต็อก ริซอตโตเห็ด วานิลลา ไรส์พุดดิ้ง สตูว์ผลไม้ ผักโขมผัดเบคอนและกระเทียม ปลาโซทอตราด ซอสบราวน์เทอร์ สลัดคัสคัส โพลენტ้า สลัดพาสต้ากับกุ้ง ชิคเก้นแซสเซอร์ สโตรกานอฟเนื้อ ไช่คน ออมเลท ไช่ดาว ไช่อบเบคอน/แฮม แซซบราวน์ ผัดเห็ด/ผัดมันฝรั่ง มะเขือเทศย่าง สลัดมันต้ม เฟรนช์โทสต์ แอ็กอินเดอะโฮล แพนเค้ก มัฟฟินช็อกโกแลต/กล้วยหอม และวาฟเฟิล

The classification, characteristics and use of food raw materials, preparation of vegetables, fruits, nuts, grains dairy products, dried and prepared foods for properly cooking, herbs and spices application, meats trimming, purchasing, receiving, preparing and storing of food ingredients, evaluate all senses of ingredient qualities including taste, texture, smell, appearance and other quality attributes, practice session; brown stock, white stock, mushroom risotto, vanilla rice pudding with fruit compote, sautéed spinach with crispy garlic and bacon, sole a la mernier, cous cous salad, polenta, pasta salad with prawn, chicken chasseur, beef stroganoff, scrambled egg, omelet, fried egg, baked egg in bacon/ham cup, hash brown, sauté mushroom/potato, grilled tomato, potato salad, French toast, egg in the hole, pancake, muffins and waffle

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 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ 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) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้ง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ
- 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม 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

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริง 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) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ 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) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอ สัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - การจำแนกประเภท - คุณลักษณะ - การใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่าง ๆ - การจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และ อาหารกึ่งสำเร็จรูป 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำวิชา แนะนำตนเอง และผู้สอน ช่อง ทางการติดต่ออาจารย์ผู้สอน อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่างและ ถาม- ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชา - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ งาน (Power point) 	อ. อรอนงค์ และ คณะ
2	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เกี่ยวกับการปรุงประกอบให้ เหมาะสมกับประเภทอาหาร - หลักการทำสต็อก - การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและ สมุนไพร - การฆ่าหั่นและตัดแต่งเนื้อสัตว์ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่างและ ถาม- ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ งาน (Power point) 	อ. อรอนงค์ และ คณะ
3	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ การ ตรวจรับ การเตรียม และการเก็บ รักษา 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่างและ ถาม-ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียนสื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ งาน (Power point) 	อ. อรอนงค์ และ คณะ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	- การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ อาหารเหล่านั้น ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ	4	- อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่างและ ถาม-ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียนสื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหาร และการเตรียม - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ งาน (Power point)	อ. อรอนงค์ และ คณะ
5	- บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ - การใช้มีด และเขียงอย่างถูกต้อง - การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้ เบื้องต้น - การเตรียม มีส ออง พลาส (Mise en place) - บราวนส์ต็อคเนื้อ/ไวท์สต็อคไก่	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 สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	อ. อรอนงค์ และ คณะ
6	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร ประเภท ข้าว และธัญชาติ - ริซอตโตเห็ด (Mushroom Risotto) - วานิลลาไรสปุดดิ้ง กับ สตูว์ผลไม้ (Vanilla rice pudding with fruits compote)	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 สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และ คณะ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	
7	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร		- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท	อ. อรอนงค์ และ คณะ

	<p>ประเภทผัก และสัตว์น้ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผักโขมผัดเบคอนและกระเทียม - สลัดคัส คัส (Cous Cous Salad) - ปลาโซทอตราดซอสบราวน์เทอร์ 		<p>ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อมซักถามข้อสงสัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียมวัดถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	
8	<p>- บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ การเตรียมวัดถุดิบอาหารประเภทถั่ว อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - โพลენტ้า (Parmesan Polenta, Firm Polenta) - สลัดพาสต้ากับกุ้ง (Pasta salad with prawn) 		<p>- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัดถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อมซักถามข้อสงสัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียมวัดถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	อ. อรอนงค์ และคณะ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
9	<p>- บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร ประเภทสัตว์ปีก และสัตว์เนื้อแดง</p> <p>- ชิคเก้น แซสเซอร์ (Chickechasseur)</p> <p>- สโตรกานอฟเนื้อ (beef stroganoff)</p>		<p>- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยาย ประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุง ประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึง เทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย</p> <p>- นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</p>	อ. อรอนงค์ และ คณะ
10	<p>- บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร ประเภทไข่ (scrambled egg, omelet, fried egg, baked egg in bacon/ham cup)</p> <p>- ไข่คน</p> <p>- ออมเลท</p> <p>- ไข่ดาว</p> <p>- ไข่อบเบคอน/แฮม</p>		<p>- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยาย ประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุง ประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึง เทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย</p> <p>- นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</p>	อ. อรอนงค์ และ คณะ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
11	- บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร ประเภทผัก (hash brown, sauté mushroom/potato) - แอสซิวราวน์ - ผัดเห็ด - ผัดมันฝรั่ง		- 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 สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และ คณะ
12	- บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร ประเภทผัก - มะเขือเทศย่าง (grilled tomato) - สลัดมันต้ม (potato salad)		- 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 สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และ คณะ

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

13	บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบอาหาร - เฟรนช์โทสต์ (French toast) - เอ็กอินเดอะโฮล (egg in the hole)		<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อมซักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียมวัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	อ. อรอนงค์ และคณะ
14	บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทอาหารหวาน - แพนเค้กมัฟฟินช็อกโกแลต/กล้วยหอม - วาฟเฟิล		<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อมซักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียมวัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	อ. อรอนงค์ และคณะ
15	- ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายจากการจับสลากแบ่งหัวข้ออาหาร - นำเสนอหน้าชั้นเรียน		<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายจากการจับสลาก ในสัปดาห์ก่อน และนำเสนอวัตถุดิบส่วนผสม วิธีทำ ลำดับขั้นตอนการทำ หน้าชั้นเรียนพร้อมอธิบายที่มาของอาหารชนิดนั้น ให้ทันตามเวลาที่กำหนด - อาจารย์ประเมินจากผลการปฏิบัติ โดยแบบฟอร์มการประเมินผลการปฏิบัติการ 	อ. อรอนงค์ และคณะ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
สอบปลายภาค				

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
---------------	------------	----------------	-------------------	------------------------

คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ 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) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้	- ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น - การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนดูความรู้และความชำนาญในการฝึกปฏิบัติ	1-15	45 %
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	-ประเมินโดยการสอบข้อเขียน - สอบปลายภาค	15-16	35 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1-15	5%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2-3,15-16	5%

5.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100	C	61-66
B+	79-84	D+	55-60
B	73-78	D	50-54
C+	67-72	F	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

6.1 เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียน วิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม

6.2 เอกสารและข้อมูลสำคัญ

The Culinary institute of America 2011, the professional chef, 9th Edn, John Wiley & Sons Inc., New Jersey

Labensky, S & Hause, A 2003, on cooking, 3rd Edn, Pearson Education, Inc., New Jersey

Foskett, D & Ceserani, V & Kinton, R 2004, Practical Cookery, 10th Edn, London

Dodgshun, G & Peter, M 2004, Cookery for the hospitality industry, 5th Edn, Cambridge university press, Australia

Larousse Gastronomique's Contributors 2009, Larousse Gastronomique, Hamlyn, London

Werle, L & Cox, J 2005, Ingredients, JB Fairfax Press Pty Limited and Atlas International Limited,

Le Cordon Bleu 1996, Le Cordon Bleu complete cooking techniques, 6th Edn, Carroll & Brown Limited, London

Graimes, N 1999, the practical encyclopedia of whole foods, Lorenz book, Anness Publishing Limited, London

_____ 2008, เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาประกอบอาหารคาวระดับต้น, William Angliss Institute of TAFE, Victoria, Australia

6.3 เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Graimes, N 2009, เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาประกอบอาหารคาวระดับสูง, William Angliss Institute of TAFE, Victoria, Australia

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

7.1 การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน สื่อการสอน กิจกรรมในชั้นเรียน การวัดและประเมินผล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ผ่านระบบ e-assessment ของมหาวิทยาลัย /หรือใช้กระบวนการอภิปรายกลุ่ม (focus group)

7.2 การประเมินการสอน

พิจารณาผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ควบคู่ไปกับการพิจารณาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนทั้งหมดโดยอาจารย์ผู้สอน จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหา ในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวทางการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา

7.3 การปรับปรุงการสอน

จากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) นำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

7.4 การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มกับผู้เรียน

7.5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัด การเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนรู้ สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดและประเมินผล