



### รายละเอียดของรายวิชา

**วิทยาลัย/คณะ** การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
**หลักสูตร** เทคโนโลยีบัณฑิต ฉบับปี พ.ศ.2564

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

|                     |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      |                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| CAT345              | ศิลปะการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี<br>(Thai Hawker Foods Culinary Arts)                                                                                                                            | 1                                                                                    | (1-0-4)                                          |
| วิชาบังคับร่วม      | CAL345 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี                                                                                                                                                | 2                                                                                    | (0-0-4)                                          |
| วิชาบังคับก่อน      | --                                                                                                                                                                                               |                                                                                      |                                                  |
| ภาคการศึกษา         | 1/2568                                                                                                                                                                                           |                                                                                      |                                                  |
| กลุ่ม               | 01/11                                                                                                                                                                                            |                                                                                      |                                                  |
| ประเภทของวิชา       | <input type="checkbox"/> วิชาปรับพื้นฐาน<br><input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป<br><input checked="" type="checkbox"/> วิชาเฉพาะ (วิชาชีพ-บังคับ)<br><input type="checkbox"/> วิชาเลือกเสรี |                                                                                      |                                                  |
| อาจารย์ผู้รับผิดชอบ | อาจารย์ อธิกัญญา ตั้งสุวรรณรังษี                                                                                                                                                                 | อาจารย์ประจำ                                                                         |                                                  |
| อาจารย์ผู้สอน       | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี                                                                                                                                                         | <input type="checkbox"/> อาจารย์ประจำ                                                | <input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ |
| สถานที่สอน          | การเรียนในห้องเรียนและฝึกปฏิบัติการ ห้อง<br>6-B403 อาคารเรียนรวมพระพิมลเนศ (ตึก6)<br>มหาวิทยาลัยรังสิต                                                                                           | <input checked="" type="checkbox"/> ในที่ตั้ง<br><input type="checkbox"/> นอกที่ตั้ง |                                                  |
| วันที่จัดทำ         | 1 สิงหาคม 2568                                                                                                                                                                                   |                                                                                      |                                                  |

## หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

### 1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย
- 1.2 เพื่อให้สามารถเข้าใจถึงเครื่องปรุง วิธีการปรุง การนำเสนอ รวมไปถึงรสชาติของอาหารไทยนอกระบบ
- 1.3 เพื่อให้ตระหนักถึงมาตรฐาน สุขอนามัยอาหารของอาหารไทยนอกระบบ
- 1.4 เพื่อให้สามารถจัดซื้อวัตถุดิบ ควบคุมต้นทุน การกำหนดราคา รวมไปถึงมีเทคนิคในการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารข้างถนน
- 1.5 เพื่อสามารถปรับรายการอาหารและวิธีการนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารข้างถนนให้เข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง

### 2. คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย เครื่องปรุง วิธีการปรุง การนำเสนอ รสชาติมาตรฐาน สุขอนามัยอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบ และควบคุมต้นทุน การกำหนดราคา เทคนิคการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารข้างถนน การปรับรายการอาหารและวิธีการนำเสนอเข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง

Characteristics of contemporary Thai hawker foods; ingredients; cooking and serving process; gustatory standards; food hygiene; ingredient sourcing and cost control; pricing process; value adding techniques for hawker food menus; adaptation of the menu according to contemporary cosmopolitan lifestyles.

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี .....3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

- ☒ e-mail: Teerakunya.t@rsu.ac.th
- ☐ Facebook :.....
- ☐ Line :.....
- ☒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน หมายเลข 02-997-2220-3 ต่อ 4142

### 4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs)

เมื่อสิ้นสุดการศึกษาแล้วนักศึกษามีผลลัพธ์การเรียนรู้ดังต่อไปนี้

- 1) มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย
- 2) สามารถเข้าใจถึงเครื่องปรุง วิธีการปรุง การนำเสนอ รวมไปถึงรสชาติของอาหารไทยนอกระบบที่ถูกต้องเหมาะสมได้
- 3) สามารถประกอบอาหารได้ตามมาตรฐานสุขอนามัยอาหารของอาหารไทยนอกระบบได้อย่างถูกต้อง

- 4) สามารถจัดซื้อวัตถุดิบ ควบคุมต้นทุน กำหนดราคา รวมไปถึงมีเทคนิคในการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียว และอาหารข้างถนนได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
- 5) สามารถบรรยายการอาหารและวิธีการนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารข้างถนนให้เข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง

### หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

|       | ผลการเรียนรู้                                                                                                                                                                         | วิธีการสอน                                                                                                                                                | วิธีการประเมินผล                                                                                                                                                   |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● 1.1 | เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบ คุณธรรม จริยธรรม เสียสละและ ซื่อสัตย์สุจริต                                                                                      | ● ใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับ คุณธรรมจริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ | ● ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนและในโอกาสที่ภาควิชาฯ/คณะ จัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์ |
| ● 1.2 | มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม                                                                                         | ● ยกตัวอย่างกรณีศึกษาต่างๆ จากประสบการณ์การทำงาน                                                                                                          | ● การตรวจสอบความมีระเบียบวินัยในการตรงต่อเวลาเมื่อเข้าชั้นเรียน และการตรวจสอบความรับผิดชอบเมื่อส่งรายงาน                                                           |
| ○ 1.3 | มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ | ● อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษา แสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา | ● ประเมินพฤติกรรม การเคารพกฎระเบียบที่ได้กำหนดขึ้นสำหรับการศึกษาในรายวิชานี้                                                                                       |
| ○ 1.4 | สามารถวิเคราะห์และประเมินผล กระบวนการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กรสังคม และสิ่งแวดล้อม                                                                                        |                                                                                                                                                           | ● ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยนักศึกษาคนอื่นๆ ในรายวิชานี้                                                                                            |
| ○ 1.5 | มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพรวมถึงเข้าใจถึงบริบททางสังคมของวิชาชีพ เทคโนโลยีในแต่ละสาขาดั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน                           |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                    |

## 2. ความรู้

|       | ผลการเรียนรู้                                                                                                       | วิธีการสอน                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | วิธีการประเมินผล                                                                                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● 2.2 | มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่การสอนบรรยายร่วมกับการสื่อสารสองทาง โดยเน้นให้นักศึกษาหาทาง</li> </ul>                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎี</li> <li>● สอบปฏิบัติเพื่อวัดทักษะกาปฏิบัติงาน</li> </ul> |
| ○ 2.4 | สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์เป็นต้น | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ตและนำเสนอผลการศึกษาในชั้นเรียน</li> <li>● การสอนด้วยวิชาปฏิบัติการ ควบคู่ไปกับการเรียนการสอนภาคทฤษฎีโดยเนื้อหาวิชาปฏิบัติการ สาธิต ตัวอย่างของจริงโดยเน้นให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริง</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ประเมินผลจากการนำเสนอผลงาน โครงงาน รายงาน จากการค้นคว้าหาบทความ และข้อมูลด้านต่างๆ</li> </ul>               |

## 3. ทักษะทางปัญญา

|       | ผลการเรียนรู้                                                                                                                                           | วิธีการสอน                                                                                                                                                        | วิธีการประเมินผล                                                                                                                |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● 3.3 | สามารถคิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● สอนโดยทำให้เกิดกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบและสร้างสรรค์โดยให้โจทย์ปัญหาเพื่อให้เกิดการคิดวิเคราะห์และฝึกปฏิบัติ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ประเมินจากการตอบปัญหา และการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม</li> </ul> |
| ○ 3.1 | มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● มอบหมายงานในชั้นเรียนและระดมสมองในการแก้ไขปัญหาจากหัวข้อที่กำหนดไว้แล้วโดยแบ่งนักศึกษาเป็น</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● การสอบปฏิบัติสอบกลางภาค และสอบปลายภาค</li> </ul>                                       |
| ○ 3.5 | สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ | <ul style="list-style-type: none"> <li>● กลุ่มและนำเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือและความเป็นไปได้</li> </ul>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>● การนำเสนอผลงาน และการทำรายงานจากการทำโครงงาน</li> </ul>                                |

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

|       | ผลการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                     | วิธีการสอน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | วิธีการประเมินผล                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● 4.1 | สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลายและสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</li> <li>● การมอบหมายงานกลุ่มที่ต้องการประสานความร่วมมือกับนักศึกษาในหลักสูตรเดียวกันหรือหลักสูตรอื่นๆ</li> <li>● บุคคลภายนอก หรือชุมชน</li> <li>● การพัฒนานักศึกษาผ่านกิจกรรมของคณะฯ มหาวิทยาลัยฯ และองค์กรภายนอกผ่านการบริการวิชาการวิชาชีพ และสังคม</li> <li>● การฝึกปฏิบัติงานแบบปกติและการศึกษาแบบสหกิจศึกษา</li> <li>● การมอบหมายโครงงานรูปแบบต่างๆ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ประเมินจากผลของการทำรายงานการปฏิบัติการแต่ละครั้ง</li> <li>● ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน</li> <li>● ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่มของนักศึกษา</li> <li>● ให้นักศึกษาประเมินนักศึกษาอื่นๆในรายวิชา ในด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล</li> </ul> |
| ○ 4.4 | รู้จักบทบาทหน้าที่และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่มสามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบและมีความรักองค์กร |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

|       | ผลการเรียนรู้                                                                                         | วิธีการสอน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | วิธีการประเมินผล                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● 5.3 | สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ              | <ul style="list-style-type: none"> <li>● มอบหมายให้นักศึกษาปฏิบัติงานเดี่ยวและงานกลุ่ม โดยการสืบค้นข้อมูลจากห้องสมุด เว็บไซต์ ฯลฯ การจัดทำรายงาน พร้อมนำเสนอผลงานด้วยวาจาประกอบ PowerPoint</li> <li>● กำหนดให้นักศึกษาชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ ก่อนลงมือปฏิบัติด้านอาหาร สามารถระบุอัตราส่วนของวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน อาหาร เพื่อจัดทำเป็นตำรามาตรฐานอาหาร</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน</li> <li>● ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ</li> <li>● ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียน จากการทำรายงานผลการปฏิบัติงานในแต่ละชั่วโมงปฏิบัติงาน และ</li> </ul> |
| ○ 5.5 | สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณและเครื่องมือทางเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |                                                                                    |                    |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  |  | (รายงานผลการทดลองวิชา<br>ปฏิบัติการ)<br>● นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม | รายงานการทำโครงการ |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|

## 6. ทักษะการปฏิบัติงาน

|       | ผลการเรียนรู้                                                                                                                | วิธีการสอน                                                                                                                                                                                                                                                              | วิธีการประเมินผล                                                                                                                           |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● 6.1 | มีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย | ● จัดการเรียนการสอนโดยมุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจและตระหนักในเรื่องความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ                                                   | ● ประเมินจากผลการปฏิบัติงานโครงการ รายงานหรืองานอื่น ๆ ที่มอบหมาย<br>● ประเมินจากผลการสอบข้อเขียน<br>● ประเมินจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ |
| ○ 6.2 | มีทักษะในการบริหารจัดการการวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง                      | ● จัดการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม มอบหมายโครงการ หรือรายงานที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ใช้ทักษะการวางแผนการบริหารความเสี่ยงรวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง<br>● จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้แสดงความสามารถและปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง |                                                                                                                                            |



| ลำดับ<br>ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | จน.<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้<br>การสอน / สื่อที่ใช้                                                                                                                                                                                                                                                     | ผู้สอน                      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ๓            | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริม<br/>บาทวิถี ครั้งที่ 2 เมนู “เย็นตาโฟ”<br/>“ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา” และ “ลูกชิ้น<br/>แคะ”</p> <p>๑. วิธีการทำน้ำซุบและซอสสำหรับเย็น<br/>ตาโฟ</p> <p>๒. วิธีการทำลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นแคะ</p> <p>๓. วิธีการเตรียมวัตถุดิบสำหรับปรุง</p> <p>๔. วิธีการเตรียมเครื่องเคียง</p> <p>๕. วิธีการลวกและการเข้าเครื่องก๋วยเตี๋ยว</p> <p>๖. วิธีการทำพริกน้ำส้มและพวงเครื่องปรุง</p> <p>๗. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ<br/>เลือกใช้ภาชนะและรูปแบบในการจัด<br/>เสิร์ฟ</p> | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ<br/>อาหารไทยริมบาทวิถี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค<br/>กิจกรรม</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน<br/>อาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๔            | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริม<br/>บาทวิถี ครั้งที่ 3 เมนู “ออสวน” “หอย<br/>ทอด” “ขนมผักกาด”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อ<br/>จัดเก็บ</p> <p>๒. วิธีการปรุงการทำแบ่งสำหรับหอยทอด<br/>ออสวน</p> <p>๓. วิธีการผสมแป้งเพื่อทำขนมผักกาด</p> <p>๔. วิธีการทำน้ำจิ้ม</p> <p>๕. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ<br/>เลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p>                                                                                                                     | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ<br/>อาหารไทยริมบาทวิถี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค<br/>กิจกรรม</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน<br/>อาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๕            | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริม<br/>บาทวิถี ครั้งที่ 4 เมนู “ข้าวผัดรถไฟ”<br/>“ข้าวผัดปู” “ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อ<br/>จัดเก็บ</p> <p>๒. วิธีการปรุง เทคนิคการผัดข้าว</p> <p>๓. วิธีการทำหมูแดง หมูกรอบ</p> <p>๔. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ<br/>เลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p>                                                                                                                                                    | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ<br/>อาหารไทยริมบาทวิถี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค<br/>กิจกรรม</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน<br/>อาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |



| ลำดับ<br>ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | จน.<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้<br>การสอน / สื่อที่ใช้                                                                                                                                                                                                                                                     | ผู้สอน                      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ๖            | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ 5 เมนู “ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส” “ต้มเลือดหมู” “โจ๊กหมู”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อจัดเก็บ</p> <p>๒. วิธีการปรุงก๋วยจั๊บน้ำข้นและต้มเลือดหมู</p> <p>๓. วิธีการเตรียมเครื่องในสัตว์</p> <p>๔. วิธีการทำโจ๊ก และเครื่องเคียง</p> <p>๕. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกให้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p>          | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค</p> <p><b>กิจกรรม</b></p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๗            | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ 6 เมนู “ราดหน้า” “ผัดซีอิ๊ว” “ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่” “ข้าวขาหมู”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อจัดเก็บ</p> <p>๒. วิธีการปรุงราดหน้าและผัดซีอิ๊ว</p> <p>๓. วิธีการตุ๋นขาหมู</p> <p>๔. วิธีการทำน้ำจิ้ม</p> <p>๕. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกให้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p>                                    | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค</p> <p><b>กิจกรรม</b></p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๘            | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ ๗ เมนู “ข้าวต้มกุ๊ย” “หมูสับผัดน้ำเลียบ” “ไข่โป๊พผัดไข่” “ยำกุ้งเชียง” “ผัดผักไฟแดง” “หอยลายผัดพริกเผา” “แกงจืดหมูสับผักกาดดอง”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อจัดเก็บ</p> <p>๒. วิธีการต้มข้าวต้ม</p> <p>๓. วิธีการยำ ผัด ทอด แกงจืด</p> <p>๔. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกให้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p> | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค</p> <p><b>กิจกรรม</b></p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |

| ลำดับ<br>ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | จน.<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้<br>การสอน / สื่อที่ใช้                                                                                                                                                                                                                                                   | ผู้สอน                      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ๙            | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริบบา<br/>วดี ครั้งที่ ๘ เมนู “ลูกชิ้นปิ้ง” “ปลาหมึก<br/>ย่าง” “ไก่ย่างรตไฟ” “บาปีคิวไทย”<br/>“น้ำจิ้มแจ่วปลาร้า”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อ<br/>จัดเก็บ</p> <p>๒. วิธีการทำน้ำจิ้มแจ่วปลาร้าสำหรับของ<br/>ย่าง</p> <p>๓. วิธีการเสียบไม้และย่าง</p> <p>๔. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกใช้<br/>ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p>                                                | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ<br/>อาหารไทยริบบาวดี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค<br/>กิจกรรม</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน<br/>อาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๑๐           | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริบบา<br/>วดี ครั้งที่ ๙ เมนู “น้ำเต้าหู้” “ซุฟ<br/>ฟักทอง” “เต้าฮวยน้ำขิง” “เต้าทึง”<br/>“ขนมปัง-สังขยาใบเตย”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อ<br/>จัดเก็บ</p> <p>๒. วิธีการทำน้ำเต้าหู้ และเต้าฮวย</p> <p>๓. วิธีการต้มน้ำขิง</p> <p>๔. วิธีการทำซุฟฟักทอง</p> <p>๕. วิธีการทำสังขยาใบเตยจิ้มขนมปัง</p> <p>๖. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ<br/>เลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p> | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ<br/>อาหารไทยริบบาวดี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค<br/>กิจกรรม</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน<br/>อาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๑๑           | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริบบา<br/>วดี ครั้งที่ ๑๐ เมนู “ขนมครกไทย<br/>ขาววัง” “ขนมครกใบเตย” “ขนมบ้าบิ่น<br/>มะพร้าวอ่อน” “ขนมโตเกียว”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>๒. วิธีการทำขนมครกขาววัง</p> <p>๓. วิธีการทำขนมครกใบเตย</p> <p>๔. วิธีการทำขนมโตเกียวและไส้วานิลลา</p> <p>๕. วิธีการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน</p> <p>๖. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ<br/>เลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p>                      | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ<br/>อาหารไทยริบบาวดี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค<br/>กิจกรรม</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน<br/>อาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |

| ลำดับ<br>ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | จน.<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้<br>การสอน / สื่อที่ใช้                                                                                                                                                                                                                                                     | ผู้สอน                      |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ๑๒           | <p>การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริม<br/>บาทวิถี ครั้งที่ ๑๑ เมนู “กล้วยทอด-มัน<br/>ทอด” “เต้าหู้ทอด-เผือกทอด-ข้าวโพด<br/>ทอด” “กะลोजี๊”</p> <p>๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อ<br/>จัดเก็บ</p> <p>๒. วิธีการทำแป้งชุบ</p> <p>๓. วิธีการทำแป้งคลุกเผือก และข้าวโพด</p> <p>๔. วิธีการทำน้ำจิ้มเต้าหู้ทอด</p> <p>๕. วิธีการทำกะลोजี๊</p> <p>๖. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ<br/>เลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ</p> | ๕              | <p>- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ<br/>อาหารไทยริมบาทวิถี</p> <p>- ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค<br/>กิจกรรม</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน<br/>อาหาร ถ่ายภาพอาหาร</p> <p>- สรุปผลการปฏิบัติงาน</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p> <p>- แบบประเมินผลงาน</p> | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๑๓           | <p>- การเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารไทยข้างทาง</p> <p>- การเลือกภาชนะที่เหมาะสม</p> <p>- การจัดจำหน่ายอาหารไทยผ่านช่องทาง<br/>ต่างๆ</p> <p>- มาตรฐานและการจัดการขายอาหารไทย<br/>ริมบาทวิถี</p> <p>- การกำหนดราคา การควบคุมต้นทุนการ<br/>ขายอาหารริมบาทวิถี</p>                                                                                                                                                                     | ๕              | <p>- บรรยายในชั้นเรียน</p> <p>- ทบทวนเนื้อหา ยกตัวอย่างประกอบสื่อการสอน</p> <p>- อภิปราย และ ชักถามข้อสงสัย</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- แบบทดสอบ</p>                                                                                                        | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๑๔           | สอบโปรเจกต์ ออกร้านอาหารไทยริมบาทวิถี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ๕              | สอบปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถีรายกลุ่มโดยการ<br>วางแผนออกร้านเพื่อการจัดจำหน่ายที่เหมาะสม                                                                                                                                                                                              | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๑๕           | สอบฝึกปฏิบัติรายบุคคล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ๕              | สอบปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถีรายบุคคล                                                                                                                                                                                                                                                 | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |
| ๑๖           | สอบปลายภาคทฤษฎี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ๓              | ข้อสอบวัดผลการเรียนรู้ภาคทฤษฎี เป็นข้อสอบปรนัยจำนวน<br>๔๐ ข้อ                                                                                                                                                                                                                                 | ผศ.กัญญา<br>ตั้งสุวรรณรังษี |

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้                           | วิธีการประเมินผลการเรียนรู้                                    | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|
| ๑.๑                                     | การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน | ๑-๑๓              | ๑๐%                    |
| ๒.๑, ๒.๒ , ๓.๓                          | สอบทฤษฎีปลายภาค                                                | ๑๖                | ๒๐ %                   |
|                                         | สอบปฏิบัติ                                                     | ๑๕                | ๒๐ %                   |
|                                         | การฝึกปฏิบัติการ การทำงานกลุ่มปฏิบัติการ                       | ๓ – ๑๕            | ๒๐ %                   |
| ๒.๑ , ๒.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔ , ๖.๑ , ๖.๒ | งานโปรเจค รายงานและเล่มปฏิบัติการ                              | ๑๕                | ๓๐%                    |

### หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. ตำราและเอกสารหลัก

ธีรภัญญา ตั้งสุวรรณรังษี, ๒๕๖๗. อาหารริมบาทวิถี. พิมพ์ครั้งที่ ๑ กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ปิปริน.

โครงการพัฒนาทรัพยากรเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ๒๕๔๘.

คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ การประกอบอาหารไทย. พิมพ์ครั้งที่ ๑. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์.

ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์, ๒๕๔๘ .การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ ๔. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ฉวีวรรณ วงศ์สง่า, ๒๕๔๔. เอกสารประกอบการสอนอาหารท้องถิ่น. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. วิทยาลัยครูสวนสุนันทา. กรุงเทพมหานคร

เบญญา เกษนคร , ๒๕๔๕ อาหารไทยท้องถิ่น. สำนักพิมพ์ปลาตะเพียน. กรุงเทพมหานคร

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น, ๒๕๔๕ .อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร. พิมพ์ครั้งที่ ๑. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ โอเดียนไตร์ .

ประยูร อุลูชาภูะ. ๒๕๑๒. อาหารรสพิเศษของคนโบราณ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.

โรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทยหม่อมหลวงพวง ทินกร. เอกสารประกอบการสอนหลักสูตรอาหารไทยเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร

วันดี ณ สงขลา, ๒๕๕๕. ตำนานอาหารสามแผ่นดิน. โรงเรียนศรีวิชัย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์สวนอักษร

วันดี ณ สงขลา, สำหรับกับข้าวไทย. บริษัทสามัคคีสารจำกัด : กรุงเทพมหานคร

สมคิด ชมสุข, ๒๕๔๙. สืบสานอาหารไทย. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ -- ไม่มี --
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ -- ไม่มี --

## **หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

### **1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการวิชาโดยนักศึกษา**

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดย การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชาซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่ง สนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบ คอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### **2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้**

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ได้แก่การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอน ร่วม ผลคะแนนและผลการ สอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดย คณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

### **3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้**

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติม ในการปรับปรุงการสอน ได้แก่การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

### **4. กระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของกระบวนการวิชาของนักศึกษา**

- 1) มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการ ปฏิบัติของนักศึกษา
- 2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- 3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

### **5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนการวิชา**

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและ ผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป