



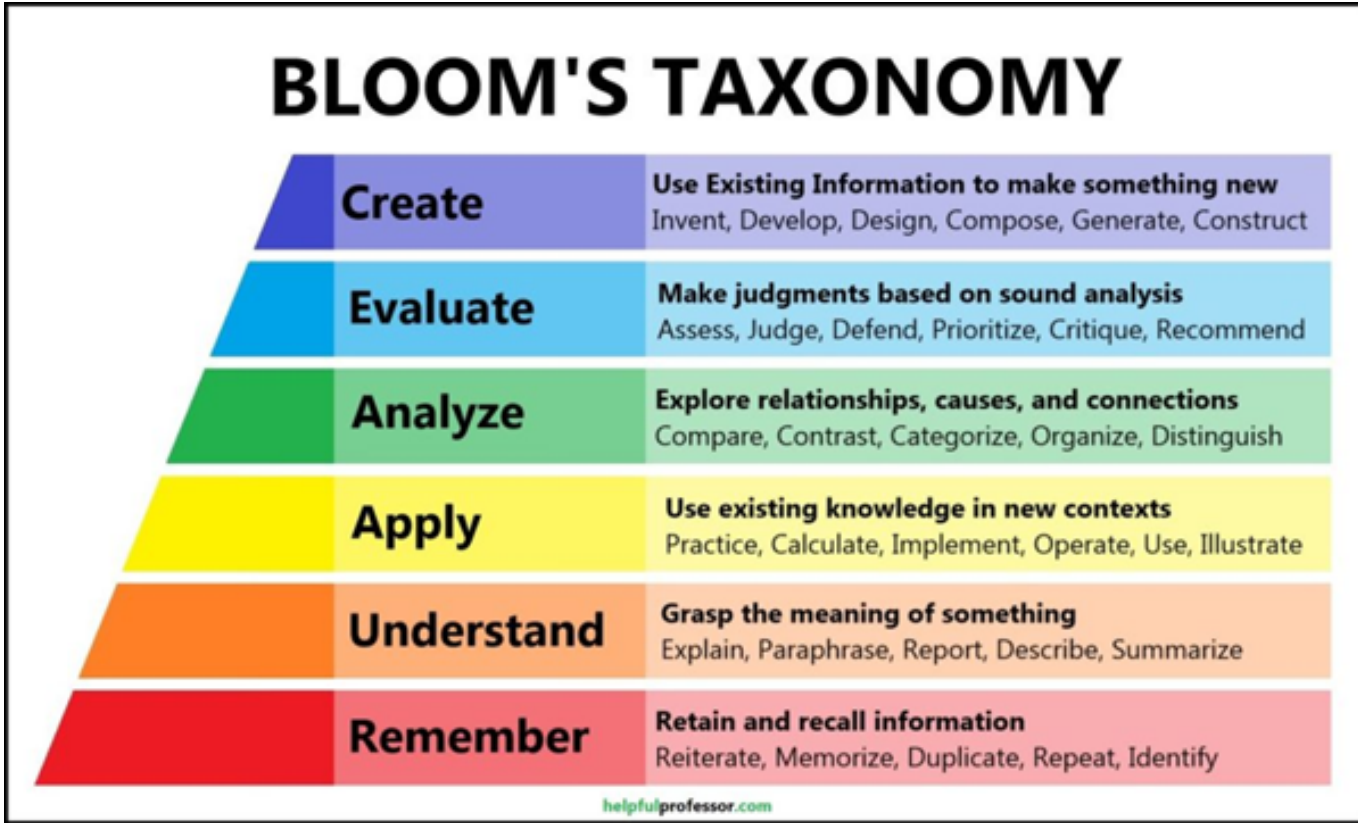
# รางวัลผู้มีสื่อการเรียนการสอนดีเด่น ประจำปี 2566



## ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เนื่องในวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครบรอบ 19 ปี  
เข้ารับโล่รางวัล วันที่ 18 มกราคม 2567

ลำดับ	ชื่อผลงาน	รหัสวิชา / ชื่อวิชา	หลักสูตร	เผยแพร่เมื่อ	กลุ่มเป้าหมาย
1	อาหารตะวันตกเบื้องต้น/Basic Western Cuisineโครงการมหาวิทยาลัยไซเบอร์ไทย	RMUTP001 อาหารตะวันตก	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	18 เมษายน 2566 - ปัจจุบัน	นักศึกษาและบุคคลทั่วไป
2	อาหารตะวันตก วิทยุโทรทัศน์การศึกษาทางไกลผ่านดาวเทียม สศทท.13 (dltv 13)	อาหารตะวันตก HE2032210	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	2562- ปัจจุบัน	นักศึกษาและบุคคลทั่วไป
3	อาหารตะวันตก Rmutp mooc	อาหารตะวันตก HE2032210	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	2562- ปัจจุบัน	นักศึกษาและบุคคลทั่วไป
4	อาหารตะวันตก Rmutp Channel Youtube	อาหารตะวันตก HE2032210	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	2562- ปัจจุบัน	นักศึกษาและบุคคลทั่วไป
5	อาหารตะวันออก Sansanee Thimthong YouTube	อาหารตะวันออก HE2032205	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	2562- ปัจจุบัน	นักศึกษาและบุคคลทั่วไป
6	Class room / Google Meet	อาหารตะวันตก HE2032210 อาหารตะวันออก HE2032205	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	2562- ปัจจุบัน	นักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
7	หนังสือ “ซอสสำหรับการประกอบอาหารตะวันตก”	อาหารตะวันตก HE2032210	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	2561- ปัจจุบัน	นักศึกษาและบุคคลทั่วไป
8	เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารตะวันตก	อาหารตะวันตก HE2032210	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	2559 - ปัจจุบัน	นักศึกษาสาขาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
9	วิทยุ รู้ก่อน รวยก่อน สถานีวิทยุเพื่อการศึกษา FM 90.75	อาหารตะวันตก/ อาหารตะวันออก/ โครงการพิเศษ/ อื่น ๆ	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต	2559-2561	นักศึกษาและบุคคลทั่วไป



## ACTIVE LEARNING

การจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Active Learning กับแนวคิดการเรียนรู้ยุคใหม่ที่ทักษะสำคัญกว่าความรู้ การทำงานกลุ่ม การทำงานร่วมกันเป็นทีมเป็น Active Learning ที่ผู้เรียนได้ทั้งความรู้และฝึกทักษะหลายอย่าง ฝึกความเป็นผู้นำและผู้ตาม ฝึกรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งเป็นทักษะทางสังคมที่สำคัญมาก เมื่อมีการประชุมแบ่งงานและทำงานเป็นทีม มีการลงมือทำ แก้ไขปัญหา และประเมินผล

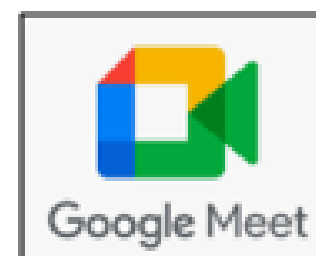
✓ อาหารตะวันตกเบื้องต้น/Basic Western Cuisine



✓ อาหารตะวันตก



ผลงานด้านสื่อการเรียนการสอน  
ในรูปแบบออนไลน์



- ✓ อาหารตะวันออก
- ✓ อาหารตะวันตก
- ✓ โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- ✓ สัมมนา

✓ อาหารตะวันตก Rmutp mooc



- ✓ อาหารตะวันออก
- ✓ อาหารตะวันตก



## ประเภทสื่อการสอนที่ใช้ในการเรียนการสอน

### 1. อาหารตะวันตกเบื้องต้น/Basic Western Cuisine

Thoi MOOC

ค้นหาวิชา รายวิชา หน่วยงาน ผู้บริหาร 5ปีใช้งานแบบ\* เข้าใจเรียน

อาหารตะวันตกเบื้องต้น | Basic Western Cuisine  
RMUTP001

อาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

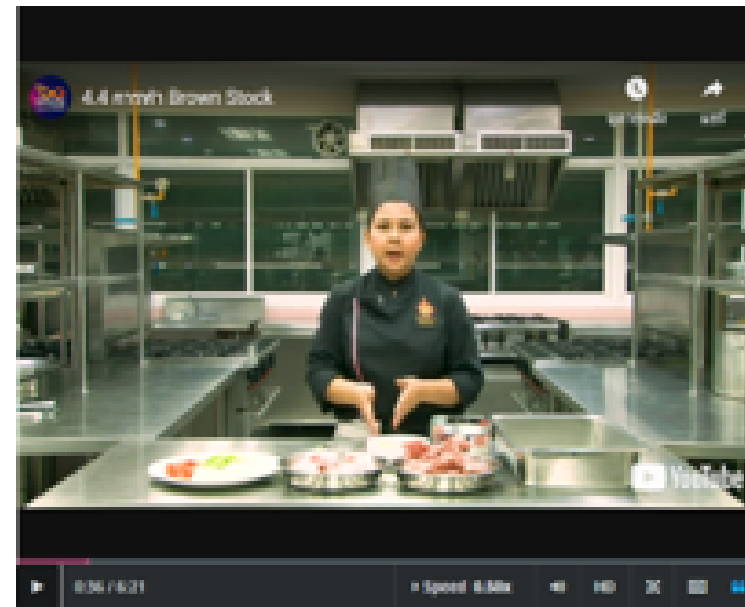
เปิดลงทะเบียน 18 April 2023

ไปใช้รายวิชา

Thoi MOOC

คำอธิบายรายวิชา  
อาหารตะวันตก  
Basic Western Cuisine

พัฒนาโดย  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



### จำนวนชั่วโมงการเรียนรู้

จำนวนชั่วโมงการเรียนรู้ทั้งหมด 7 ชั่วโมงการเรียนรู้ (จำนวนสื่อวีดิทัศน์ 4 ชั่วโมง 50 นาที)

### วัตถุประสงค์การเรียนรู้

- 1.สามารถอธิบายเกี่ยวกับลักษณะของอาหารตะวันตกได้
- 2.สามารถอธิบายลักษณะและเลือกใช้อุปกรณ์และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันตกได้
3. สามารถอธิบายความแตกต่างของน้ำสต็อก ซุป และซอสแต่ละประเภทได้
4. สามารถบอกขั้นตอนในการประกอบอาหารประเภทน้ำสต็อก ซุป และ ซอสได้
5. สามารถประยุกต์ใช้น้ำสต็อก ซุป และซอสในเมนูอาหารตะวันตกอื่น ๆ ได้

### คุณสมบัติผู้เรียน

นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไป ทุกเพศ ทุกวัย ที่สนใจสามารถเรียนได้

### เกณฑ์การวัดผล

1. เข้าทำแบบทดสอบก่อนเรียน กิจกรรมในบทเรียน แบบทดสอบระหว่างเรียน 60% และแบบทดสอบหลังเรียน 40%
2. ผู้เรียนมีคะแนนรวมทั้งหมดไม่ต่ำกว่า 70% ถือว่าผ่านเกณฑ์เพื่อรับประกาศนียบัตรในระบบได้

### ลิงค์รายวิชา

<https://lms.thaimooc.org/courses/course-v1:RMUTP+RMUTP001+2023/course/>



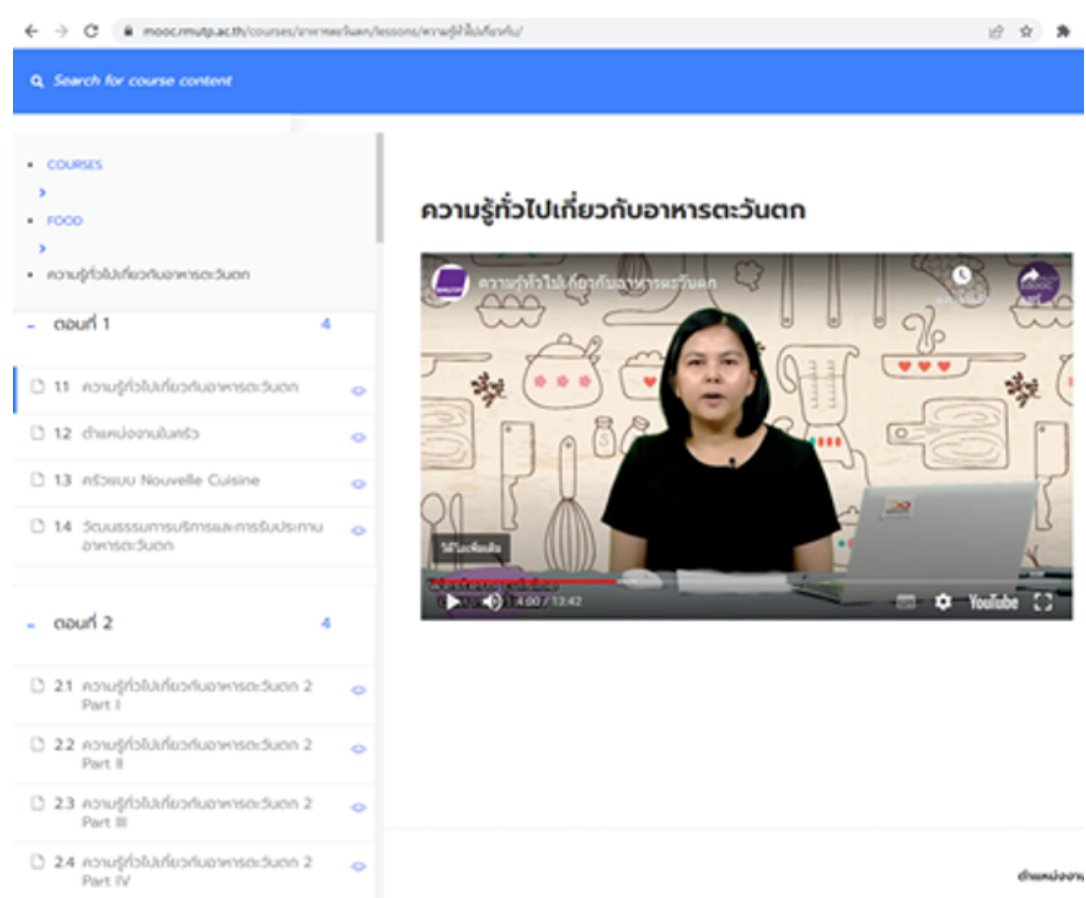
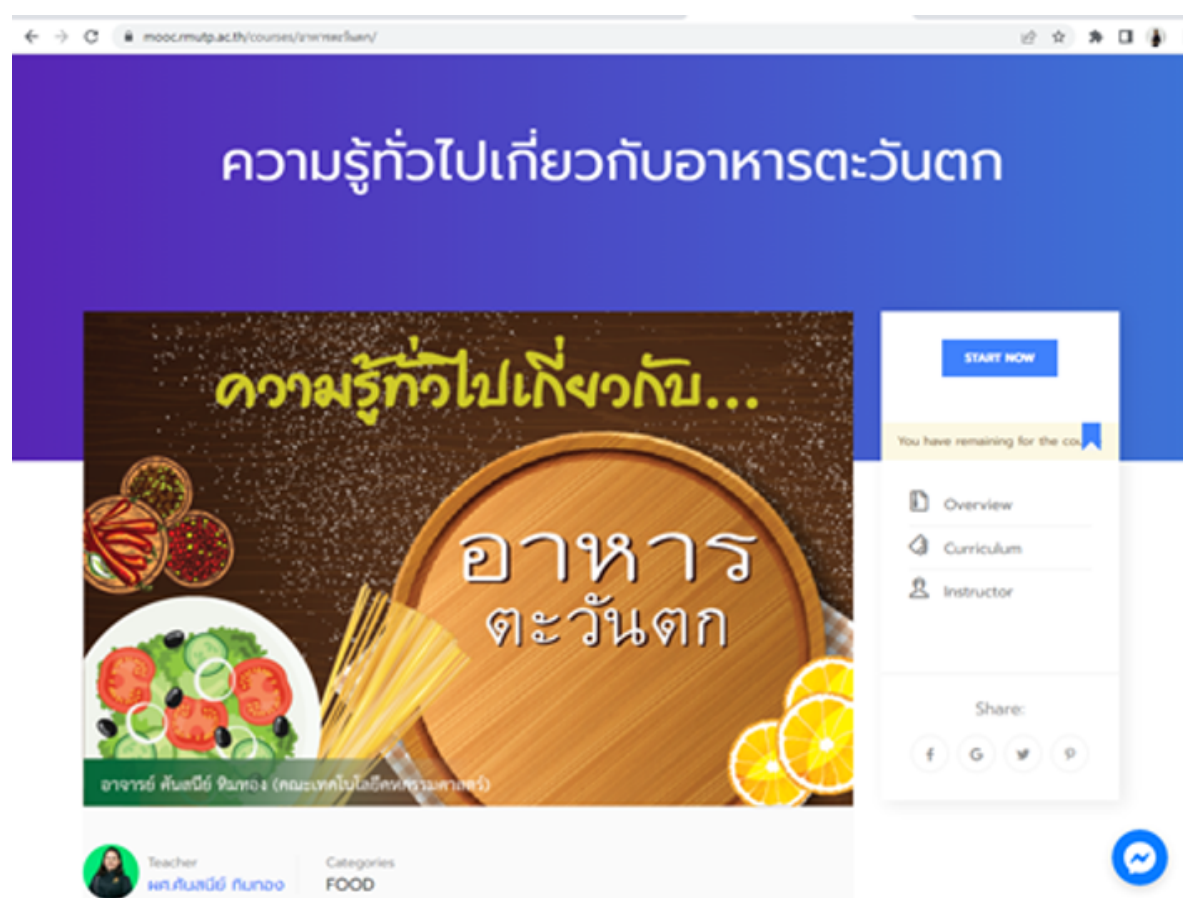
## 2. รายการอาหารตะวันตก (Western Cuisine)

ออกอากาศทางสถานีวิทยุโทรทัศน์การศึกษาทางไกลผ่านดาวเทียม สศทท.13 (dltv 13)



**หมายเหตุ** จัดทำโดยกลุ่มพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีการศึกษา สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เผยแพร่ 3 ช่องทาง ได้แก่ ออกอากาศทางสถานีวิทยุโทรทัศน์การศึกษาทางไกลผ่านดาวเทียม สศทท.13 (dltv 13) Rmutp mooc และ Rmutp Channel Youtube

## รายการอาหารตะวันตก (Western Cuisine) Rmutp mooc

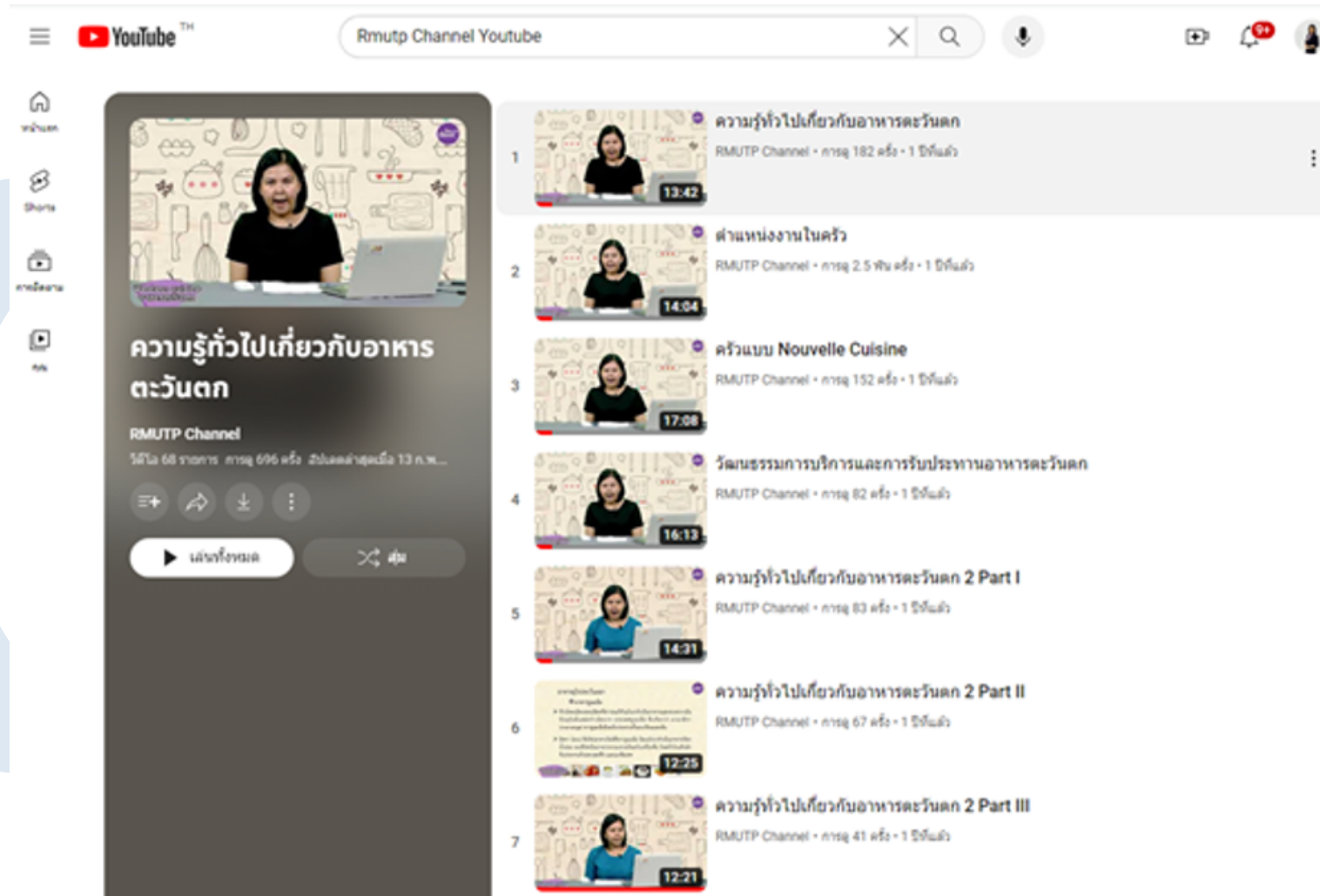


**หมายเหตุ** จัดทำโดยกลุ่มพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีการศึกษา สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เผยแพร่ 3 ช่องทาง ได้แก่ ออกอากาศทางสถานีวิทยุโทรทัศน์การศึกษาทางไกลผ่านดาวเทียม สศทท.13 (dltv 13) Rmutp mooc และ Rmutp Channel Youtube

งานการจัดการความรู้ ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



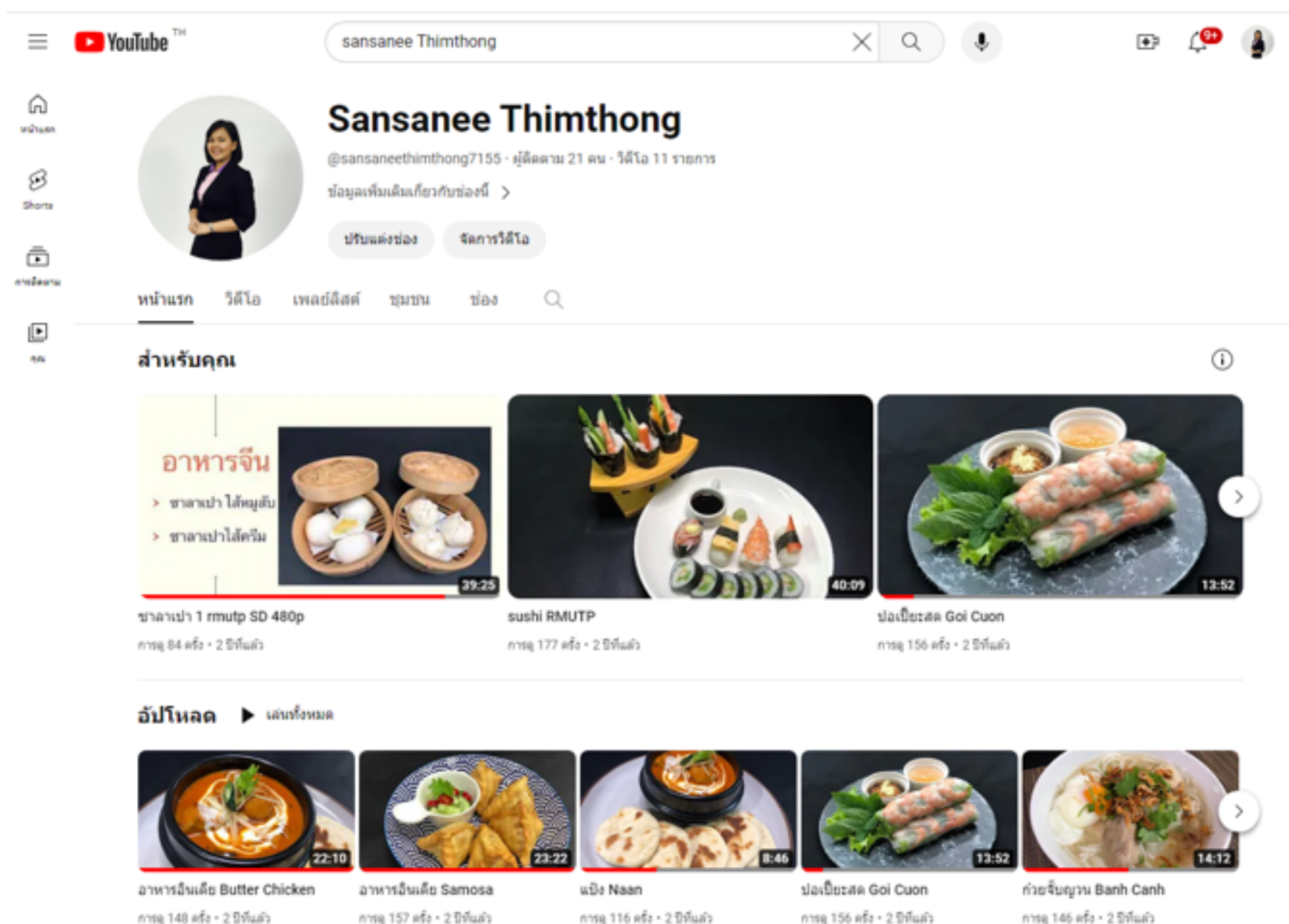
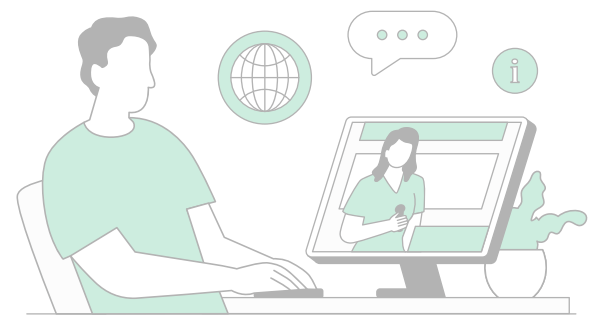
## รายการอาหารตะวันตก (Western Cuisine) Rmutp Channel Youtube



**หมายเหตุ** จัดทำโดยกลุ่มพัฒนาบัณฑิตกรรมและเทคโนโลยีการศึกษา สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพยแพร่ 3 ช่องทาง ได้แก่ ออกอากาศทางสถานีวิทยุโทรทัศน์การศึกษาทางไกลผ่านดาวเทียม สศทท.13 (dltv 13) Rmutp mooc และ Rmutp Channel Youtube

### 3. สื่อการสอนในช่วงสถานการณ์แพร่ระบาด Covid-19 ผลิตสื่อการสอนวิชาอาหารตะวันตก

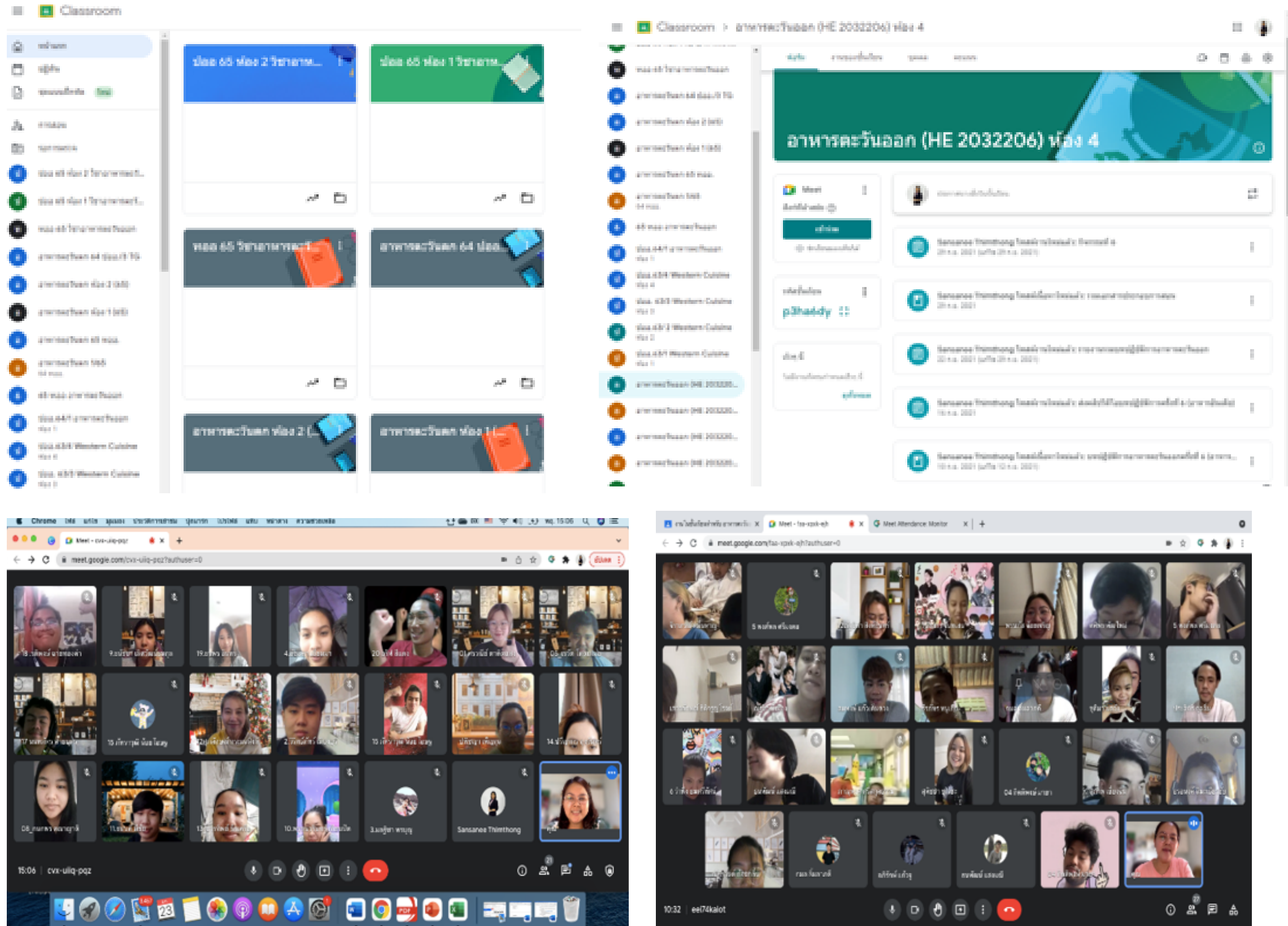
ผลิตสื่อ จำนวน 11 สื่อการเรียนรู้ เผยแพร่ในช่อง SansaneeThimthong YouTube ลิงค์รายวิชา <https://www.youtube.com/@sansaneethimthong7155/videos>



งานการจัดการความรู้ ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



## 4. การใช้ Classroom และ Google Meet เพื่อเพิ่มช่องทางการสื่อสาร การโต้ตอบ การส่งผลงานผ่านช่องทางออนไลน์



## 5. ผลงานด้านสื่อการเรียนการสอนในรูปแบบเอกสาร/หนังสือ

หนังสือ “ซอสสำหรับการประกอบอาหารตะวันตก”



เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารตะวันตก

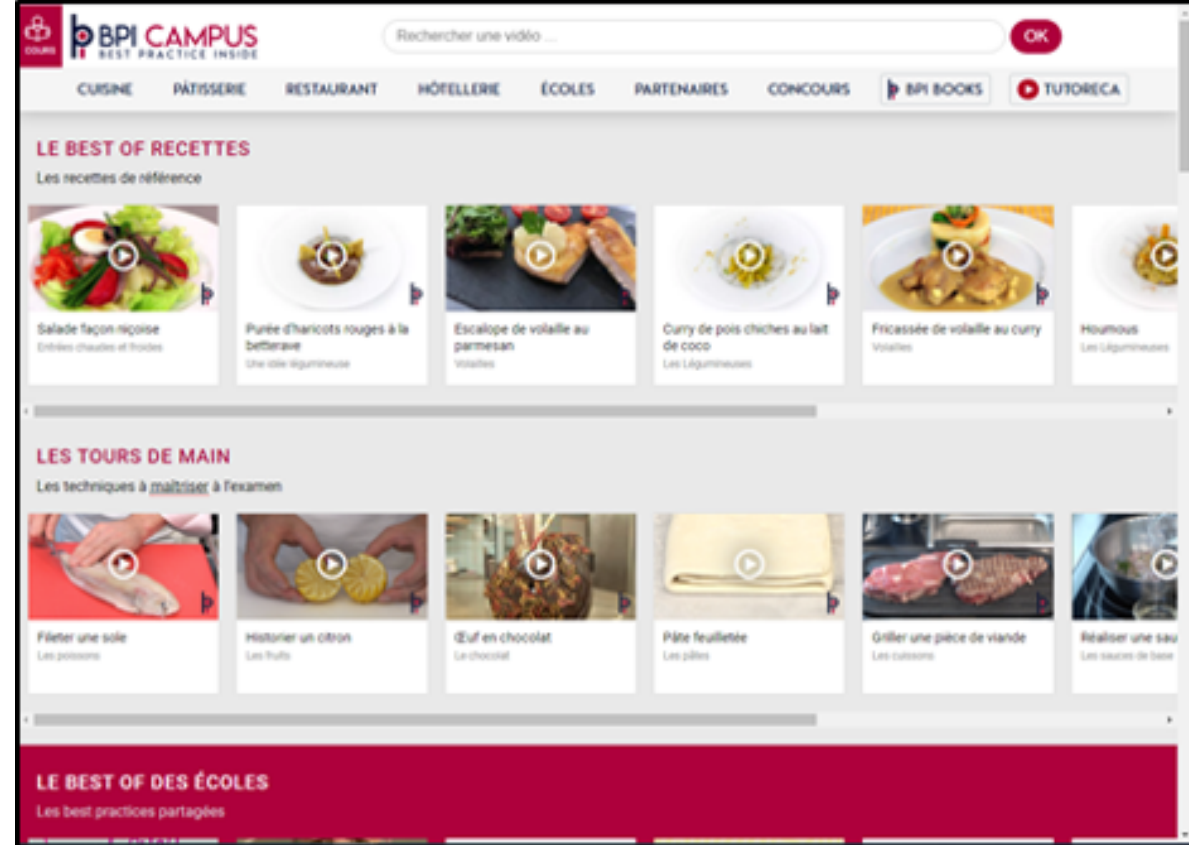
งานการจัดการความรู้ ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



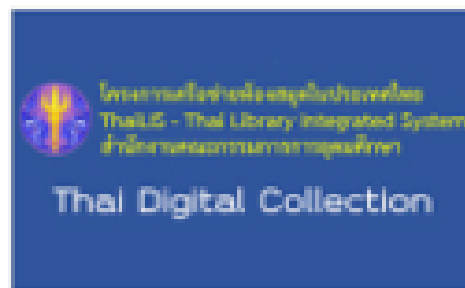
## 6. สื่อออนไลน์อื่น ๆ ที่ให้นักศึกษาเพิ่มเติม ทั้งในและนอกเวลาเรียน

Methods of Cooking: How to Choose?

<https://www.bpi-campus.com/>



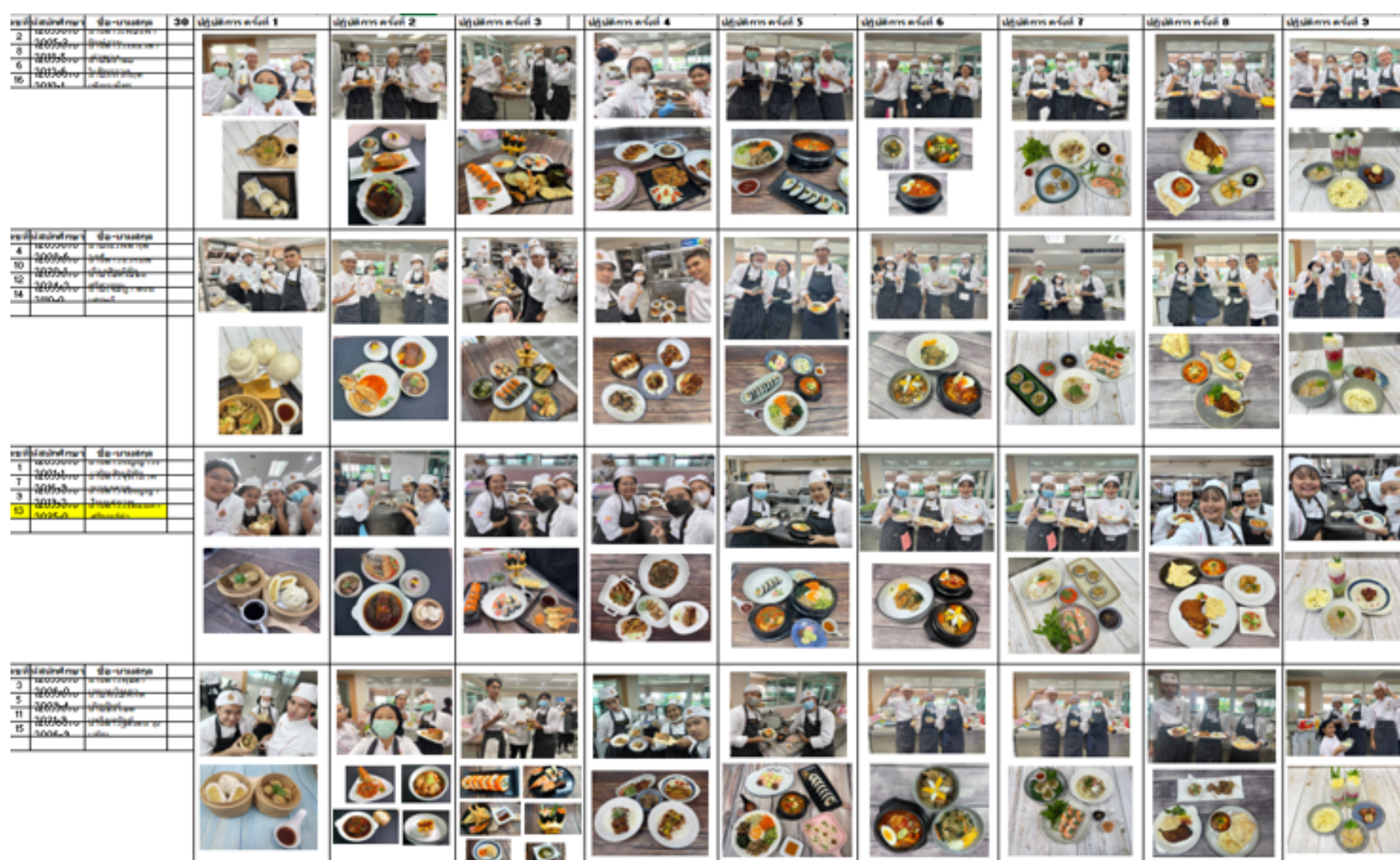
ฐานข้อมูลออนไลน์สำหรับสืบค้นงานวิจัยในรายวิชาโครงการงานพิเศษ



### การเรียนการสอน

ด้วยวิธีการบรรยาย เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อข้างต้น การสาธิต ผู้เรียนปฏิบัติตามคำสั่ง และปฏิบัติตามความคิดสร้างสรรค์ด้วยกระบวนการเรียนรู้ที่มีผู้สอนคอยชี้แนะเมื่อผู้เรียนต้องการความช่วยเหลือ การเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ การเรียนรู้ในห้องเรียนโดยการฝึกงาน และศึกษาดูงาน

### ผลการเรียนปฏิบัติระหว่างเรียน



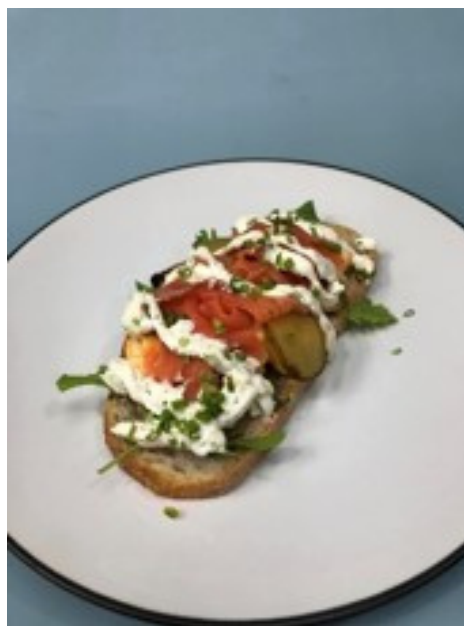


## การเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์

1. เชฟชลธิ์ สีอำไพเชฟผู้ประสบความสำเร็จในอาชีพพ่อครัวในสถานประกอบการที่มีมาตรฐานระดับสากลจากโรงแรม Rit3 Carlton นครนิวยอร์ก สหรัฐอเมริกา มาให้ความรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ ในเรื่อง "contemporary Culinary Trend:การทำอาหารร่วมสมัย"



2. เชฟอิงค์ ปฐมาวดี ชาติะวิทย์กุล ตำแหน่ง General crew ร้าน Kauai Dusit realfoods



3. เชฟโบบิ์ท สุรชาติ ปิติประดิษฐ์ เจ้าของร้าน Boat Bake







#### 4. อาจารย์อลาด ละอองเหล่า สอนถ่ายภาพพร้อมให้คำแนะนำ ในการใช้ภาพในการทำสื่อประชาสัมพันธ์

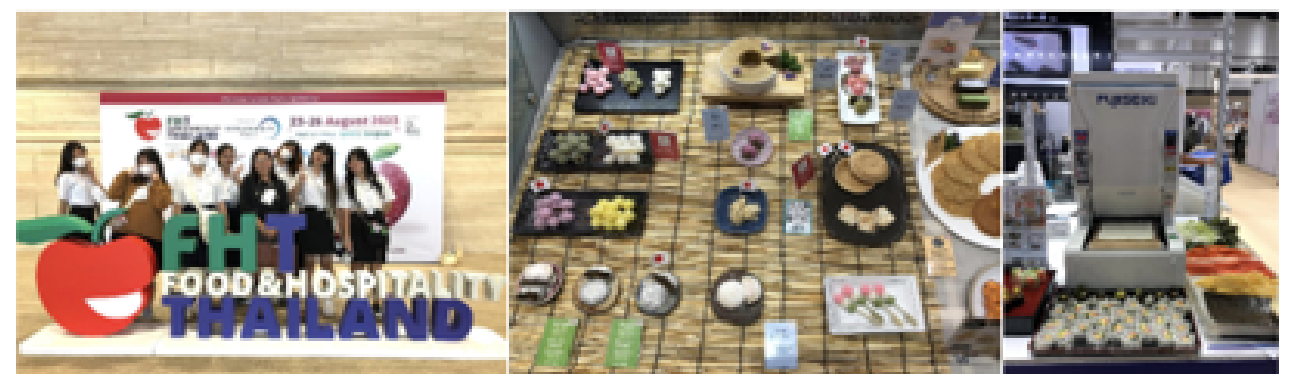


#### เพิ่มประสบการณ์นอกห้องเรียนโดยการฝึกงาน และศึกษาดูงาน



นักศึกษา สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้ทำงานในสถานการณ์จริง ในการบริการอาหารให้กับแขกจำนวน 200 คน ในงาน 32 ปี สมาคมแม่บ้านกองบัญชาการกองทัพไทย ณ ศูนย์บัญชาการกองทัพไทย แจ้งวัฒนะ จัดโดย ฝ่ายครีเอทีฟ บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน)

นำนักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ในรายวิชาอาหารตะวันออก ศึกษาความรู้นอกห้องเรียน ในงานแสดงสินค้าและเทคโนโลยีด้านอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องใช้ในโรงแรม กิจการ การจัดเลี้ยง และการบริการนานาชาติ ครั้งที่ 29 Food & Hospitality Thailand (FHT) 2023 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



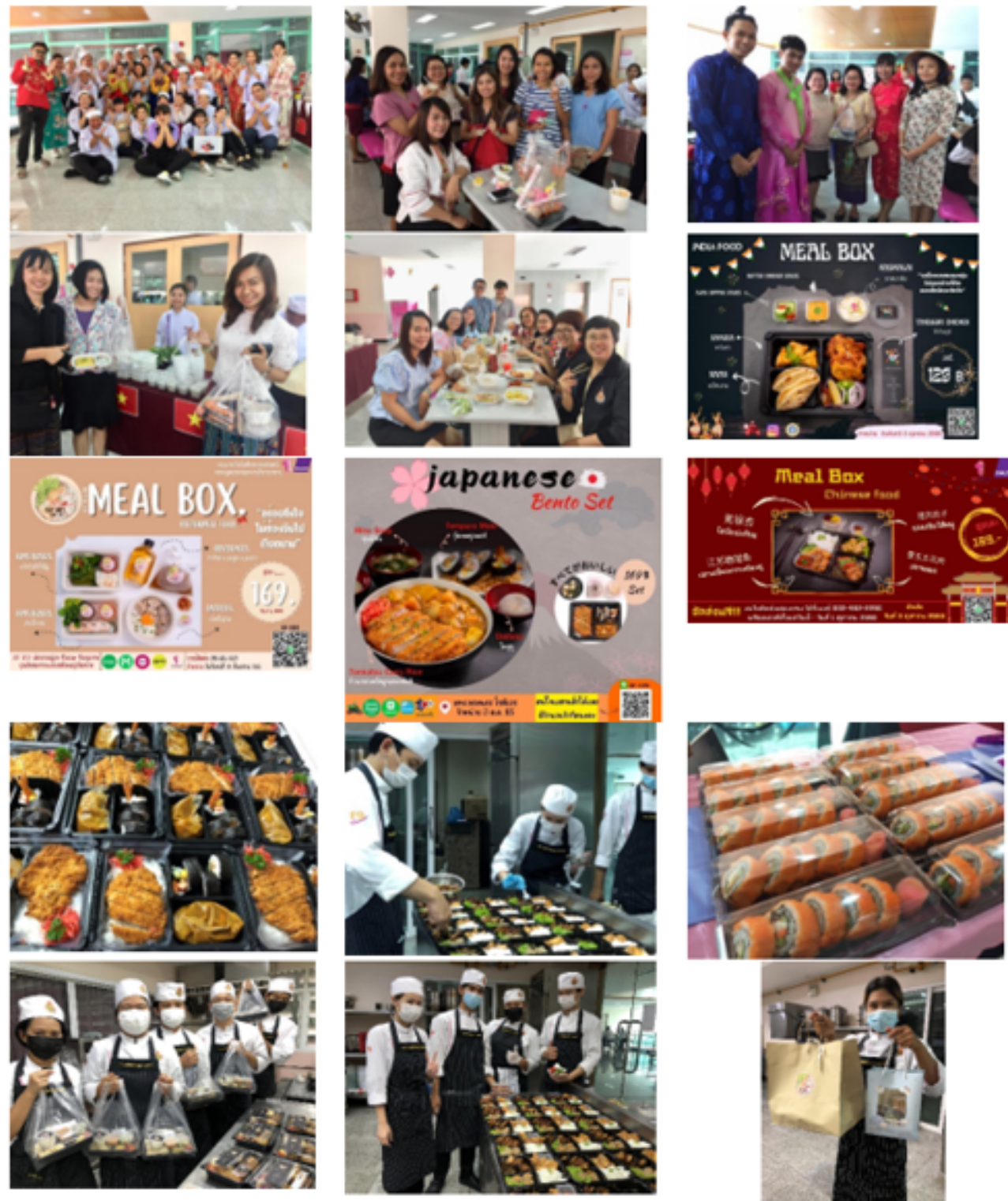
งานการจัดการความรู้ ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



## ผลสัมฤทธิ์ที่ได้

### 1. รายวิชาอาหารตะวันออก

“ทำได้ ขายเป็น” เป็นการสอบปฏิบัติในรายวิชาหลักการประกอบอาหารตะวันออก



## การวัดและประเมินผล / ผลสัมฤทธิ์ที่ได้

### 1. รายวิชาอาหารตะวันออก

สอบด้วย...ได้บุญด้วย ในรายวิชาหลักการประกอบอาหารตะวันออก





## ผลสัมฤทธิ์ที่ได้

### 2. รายวิชาอาหารตะวันตก

การสอบปฏิบัติที่บูรณาการร่วมกับวิชาบริการอาหารและเครื่องดื่ม



### 3. รายวิชาสัมมนา

เป็นการจัดสัมมนาโดยให้นักศึกษาคิดโจทย์บูรณาการศาสตร์ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเป็นการร่วมกันจัดกับรายวิชาอื่น ๆ อีก 3 รายวิชา



### 4. รายวิชาโครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร

หัวข้อของนักศึกษาในที่ปรึกษาจะเน้นให้สามารถใช้ประโยชน์ได้ จะต้องมีผู้นำไปใช้ประโยชน์ หรือสามารถเผยแพร่ เพื่อเป็นการฝึกกระบวนการคิดของนักศึกษา โดยตลอดระยะเวลาที่เป็นที่ปรึกษา ผลงานของนักศึกษาทุกคนจะได้รับการนำไปใช้ประโยชน์





## ผลการประเมินจากนักศึกษา

ปีการศึกษา 2559 / 1 2 ตุลาคม แยกหมู่เรียน รวมหมู่เรียน

รหัสวิชา	Sec.	รายวิชา	จำนวน ประเมิน	ผู้ประเมิน	Mean	SD	แสดงจาก เฉลี่ย
07512201-55	1	หลักการประกอบอาหารตะวันตก Principles of Western Cuisine Cookery	48	46	4.320	0.860	แสดงจาก เฉลี่ย
07512201-55	2	หลักการประกอบอาหารตะวันตก Principles of Western Cuisine Cookery	19	19	4.870	0.360	แสดงจาก เฉลี่ย
07512203-55	1	สุขอนามัยอาหาร Food Sanitation	28	28	4.310	0.670	แสดงจาก เฉลี่ย
					4.440	0.770	

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สันติย์ ทิมทอง

### ผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา

ปีการศึกษา 2562 / 1 2 ตุลาคม แยกหมู่เรียน รวมหมู่เรียน

รหัสวิชา	Sec.	รายวิชา	จำนวน ประเมิน	ผู้ประเมิน	Mean	SD	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032206-01	1	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	25	25	4.900	0.320	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032206-01	2	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	26	26	4.880	0.410	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032206-01	3	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	25	25	4.910	0.350	แสดงจาก เฉลี่ย
					4.900	0.360	

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สันติย์ ทิมทอง

### ผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา

ปีการศึกษา 2565 / 1 2 ตุลาคม แยกหมู่เรียน รวมหมู่เรียน

รหัสวิชา	Sec.	รายวิชา	จำนวน ประเมิน	ผู้ประเมิน	Mean	SD	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032206-01	1	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	26	25	4.180	0.910	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032206-01	3	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	9	9	4.400	0.720	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032210-01	1	อาหารตะวันตก Western Cuisine	13	13	4.330	0.880	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032210-01	2	อาหารตะวันตก Western Cuisine	11	11	4.440	0.790	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032417-01	14	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร Special Project for Food Service Industry	4	4	4.470	0.570	แสดงจาก เฉลี่ย
					4.300	0.850	

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สันติย์ ทิมทอง

### ผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา

ปีการศึกษา 2565 / 1 2 ตุลาคม แยกหมู่เรียน รวมหมู่เรียน

รหัสวิชา	Sec.	รายวิชา	จำนวน ประเมิน	ผู้ประเมิน	Mean	SD	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032206-05	1	อาหารตะวันตก Western Cuisine	18	17	4.090	0.910	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032210-01	1	อาหารตะวันตก Western Cuisine	24	23	4.200	1.040	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032210-01	2	อาหารตะวันตก Western Cuisine	21	21	4.540	0.590	แสดงจาก เฉลี่ย
HE2032210-01	3	อาหารตะวันตก Western Cuisine	9	8	4.460	0.510	แสดงจาก เฉลี่ย
					4.310	0.860	

#### ด้านผู้สอน

1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- มีสื่อสันทัดมือดีมากเลยคะ ทำให้นักศึกษาได้รู้จักวิธีการแก้อาหาร รักษาสันตย์กันคะ ชอบคุณคะ
- หุ้บขอบคุณอาจารย์ที่สอนและครูพี่ทำให้อาจารย์สอนดีมากเลยคะทำให้หนูได้ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันออกและทำให้หนูได้รู้จักผลผลิตของหนูเองและทำให้หนูได้แก้อาหารในเรื่องต่างๆที่หนูคิดผลผลิตหุ้บขอบคุณอาจารย์ที่สอนและครูพี่สอน

#### ด้านผู้สอน

1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- อาจารย์สอนดีคะ เข้าใจง่ายและนำไปใช้ได้จริงคะ หุ้บขอบคุณเอ้กครั้งคะ ที่อาจารย์คอยบอกหุ้บว่าอันไหนถูกอันไหนผิดอาจารย์คอยสอนตลอดหุ้บขอบคุณและครูพี่ที่คอยสอนและคอยให้กำลังใจหุ้บ ที่อาจารย์คอยบอกหุ้บว่าอันไหนถูกอันไหนผิดอาจารย์คอยสอนตลอดหุ้บขอบคุณและครูพี่ที่คอยสอนและคอยให้กำลังใจหุ้บตลอดหุ้บขอบคุณจริงคะครูพี่สอน

#### ด้านผู้สอน

1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- ประทับใจมากที่สุดของอาจารย์ที่สอนในบรรดาวิชาที่เรียนของทั้งหมดในเทอมนี้เลย อาจารย์ใจดีแล้วก็สอนดีมาก สอนสนุก ได้ความรู้ที่เยอะเยอะมากกกกก ก.โกล้านตัว เรียนไม่เคยเบื่อเลยคะ ถึงจะต้องตื่นเช้าก็ตาม ยืนยืนส่วเต็มจะว่าใส่ชุดเซฟตี้แล้ว จิ้งจิงSSSSSSSSS ชอบคุณสำหรับทุกอย่างในเทอมนี้เลยคะ ทั้งช่วยดูแลจัดจาน ทั้งสอนถ่ายรูป มีรูปสอนเรียนไปอวดแม่เพราะอาจารย์สอน ชอบคุณนะคะ
- สอนเข้าใจง่ายและสนุกมากคะ

#### ด้านผู้สอน

1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- อาจารย์ใส่ใจทุกรายละเอียด หุ้บเทในการสอนเต็มที่ ทำให้เป็นวิชาที่น่าเรียนมาก นอกเหนือจากนี้ให้ฝึกศึกษาลงมือปฏิบัติ

#### ด้านผู้สอน

1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- อาจารย์ให้ความรู้และสนุกไปกับการสอน เปิดรับสิ่งใหม่ๆตลอดเวลา ทำให้การเรียนการสอนไม่น่าเบื่อจนเกินไป

#### ด้านผู้สอน

1. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- อาจารย์สอนดีมากคะ



## ประสบการณ์อื่น ๆ ที่ผู้สอนได้ถ่ายทอดความรู้ และศึกษาความรู้เพิ่มเติม นำมาถ่ายทอดให้กับผู้เรียน

การเป็นอาสาสมัครเพื่อนไทยระยะสั้น สาขาการทำอาหาร ณ ภูฏาน ภายใต้โครงการ Home ownership project endowment (HOPE) กรมความร่วมมือระหว่างประเทศ (TICA)





อบรม “กลยุทธ์สำคัญในการประกอบอาหารและการตกแต่งอาหารสำหรับการแข่งขัน” จัดโดยสมาคมเชฟประเทศไทย ณ โรงแรมเซ็นทรา บายเซ็นทารา ศูนย์ราชการและคอนเวนชันเตอร์ แจ้งวัฒนะ



การอบรมหลักสูตร cooking & pasty lessons ณ สถาบัน Gastronomic international Culinary Academy ฝรั่งเศส

