

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073311 ขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม)
(Thai Dessert 1 : Traditional Thai Dessert)

หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2556

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
5073311 ขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม) – Thai Dessert 1 : Traditional Thai Dessert
- จำนวนหน่วยกิต
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน



อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
โทรศัพท์ภายใน 02-4239452 /9425
โทรศัพท์มือถือ 083-5556651
e-mail : spicychuchu@hotmail.com



อาจารย์จารุณี วิเทศ
โทรศัพท์ภายใน 02-4239452 /9425
โทรศัพท์มือถือ 086-3396186
e-mail : charunee10@hotmail.com

- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 4 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

14 ตุลาคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษาทราบประวัติ ประเภท และวัตถุดิบของขนมไทยดั้งเดิม

1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ วิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยดั้งเดิม

1.3 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมไทย ความสำคัญของเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของขนมไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยดั้งเดิม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟได้อย่างถูกต้อง และมีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติขนมไทยดั้งเดิม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประวัติขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติขนมไทย ได้แก่ จ่ามงกุฏ ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน เราโร ส้มกลั่น หยกมณี ขนมบุหลันดั้นเมฆ สัมปันนี มัสกอด หันตรา ขนมเบื้องไทย ขนมเกสรลำเจียก ขนมกระเช้าสีดา และลูกชุบ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
12 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 39 ชั่วโมง	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (2-5))

1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.2.1 (2))

2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (2.2.1 (3))

3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (2.2.1 (4))

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (2.2.1 (5))

1.2 วิธีการสอน

1) การสอนแบบสื่อสารสองทาง เปิดโอกาสให้ผู้เรียนตั้งคำถาม ตอบคำถามที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียน และโอกาสต่างๆ

2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน โดยการยกตัวอย่างข่าว หรือกรณีศึกษาที่เน้นความรับผิดชอบต่อสังคม การมีจิตสำนึก การรับผิดชอบต่อตนเอง

3) อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

4) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อสังคมและจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร นักธุรกิจ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนรู้การสอน

5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาได้ทราบถึงสถานประกอบการที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการประกอบขนมไทย

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา
- 3) ประเมินวินัยการเข้าชั้นเรียน ความตรงต่อเวลา การส่งงาน การยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น

2. ความรู้

2.1 ความรู้ ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.2 (1-2))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.2.2 (1))

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (2.2.2 (2))

2.2 วิธีการสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอน และกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกปฏิบัติ ผลิตภัณฑ์ที่ทำได้ และการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.2.3 (2))

1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (2.2.3 (2))

3.2 วิธีการสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.2.4 (1-4))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.2.4 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.2.4 (2))
- 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (2.2.4 (3))
- 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (2.2.4 (4))

4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีการประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.2.5 (2))

1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.2.5 (2))

5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์

5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษา นั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>แนะนำรายละเอียดวิชา</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุประสงค์ แนวการสอน - การวัดผลและการประเมินผล <p>ประวัติความเป็นมาขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทขนมไทย - วัตถุดิบขนมไทย 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ (Power point) 	<p>อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย</p> <p>อาจารย์จารุณี วิเทศ</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
2	- อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทย - ทฤษฎีการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่น Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ จ่ามงกุฏ	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ ฝอยทอง ทองเอก	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ เม็ดขนุน เรไร	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ ส้ม กลิ่น หยกมณี	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ ส้ม ปันนี บุหลันต้นเมฆ	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ มัส กอด หันตรา	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ ขนม แป้งไทย	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ เกสร ลำเจียก กระเช้าสีดา	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จารุณี วิเทศ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ลูกชุป	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จากรุณี วิเทศ
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 การจัดตกแต่งขนมไทยตามวัฒนธรรมดั้งเดิม	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จากรุณี วิเทศ
14	บทปฏิบัติการที่ 12 การจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรมดั้งเดิม	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จากรุณี วิเทศ
15	สรุป และ ประเมินผลการเรียนรู้ บทเรียน - ทดสอบการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม	4	- สรุป บรรยายประกอบสื่อการสอน ชักถาม อภิปราย - นำเสนอผลงานสำเร็จและรายงานการศึกษา ดำรับ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย อาจารย์จากรุณี วิเทศ
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
2	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม	3-15	70%
3	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ	1-15	20%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม)

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสารและ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายใน หลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาใน รายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป