

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073308

อาหารไทย 1 : อาหารไทยดั้งเดิม

Thai Cuisine 1 : Traditional Thai Cuisine

เทคโนโลยีการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2555

สารบัญ

หมวด หน้า

หมวด 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
2. จำนวนหน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
8. สถานที่เรียน
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวด 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

หมวด 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

หมวด 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
2. ความรู้
3. ทักษะทางปัญญา
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวด 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

หมวด 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก
2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

สารบัญ

หมวด	หน้า
หมวด 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน
	3. การปรับปรุงการสอน
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
	5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
5073308 อาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม) – Thai Cuisine 1 : Traditional Thai Cuisine
2. จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
ดร.นฤมล นันทรักษ์
อาจารย์ณัจยา เมฆราวี
อาจารย์ปริญญา รัชনীลิตดาจิตร
อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา
อาจารย์ผู้สอน :
- 4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

ภาพถ่าย	
ภาพถ่าย	
ภาพถ่าย	

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 4 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 มีนาคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษาเข้าใจความสำคัญของเอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหาร

1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ วิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

1.3 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องเครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารดั้งเดิม

1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และปฏิบัติอาหารไทยดั้งเดิมได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ ความสำคัญของ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยดั้งเดิมได้อย่างถูกต้อง นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และมีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติอาหารไทยดั้งเดิม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารดั้งเดิม การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติอาหารไทยดั้งเดิม

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
12 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 39 ชั่วโมง	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1-5))

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (2.1.1 (1))
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.1.1 (2))
- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (2.1.1 (3))
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (2.1.1 (4))
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (2.1.1 (5))

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร นักธุรกิจ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนการสอน
- 2) อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่าง ๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- 3) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่นำเสนอ

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ ความสำคัญของเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารและส่วนประกอบแบบดั้งเดิม (TQF 2.2.1 (1-4))
- 2) มีความรู้ความชำนาญ และทักษะในการประกอบอาหารไทยแบบดั้งเดิม (2.2.1 (1))
- 3) มีความรู้ในการจัดเสิร์ฟสำหรับอาหารไทย พร้อมเครื่องเคียงและของแถม (2.2.1 (2))
- 4) มีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐาน และการคำนวณต้นทุน (2.2.1 (3))

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) บรรยายประกอบสื่อการสอน การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง
- 2) เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามเกี่ยวกับข้อสงสัยที่เกี่ยวกับการสาธิตการประกอบอาหารนั้น ๆ

- 3) การจัดแบ่งกลุ่มนักศึกษาให้ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่อาจารย์มอบหมาย โดยมอบหมายภาระหน้าที่ในแต่ละคนเพื่อเสริมสร้างการทำงานเป็นทีม

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติ
- 2) ความถูกต้องของผลการทำตัวรับมาตรฐาน และการคำนวณต้นทุน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (1-3))

- 1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (2.3.1 (1))
- 2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (2.3.1(2))
- 3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (2.3.1(3))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) วิเคราะห์และยกตัวอย่างกรณีศึกษา
- 2) ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ทดลองสาธิตให้เห็นภาพที่มา รูปแบบและสาเหตุของปัญหา
- 4) ศึกษาจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยและอาหารไทยแบบดั้งเดิมที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานต่าง ๆ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติการ
- 2) ประเมินทักษะการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงาน การอภิปราย และการตอบคำถาม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1-5))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.4.1 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.4.1 (2))
- 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (2.4.1 (3))
- 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (2.4.1 (4))
- 5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบต่อการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (2.4.1 (5))

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการโดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน
- 2) นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น
- 3) ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา
- 3) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา
- 4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

และความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (1-3))

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (2.5.1 (1))

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.5.1 (2))

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (2.5.1 (3))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้รับผิดชอบเขียน เอกสาร
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่น Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point)	อ.เอกพล อ.กฤติน
2	- การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ประกอบอาหาร การจัดสำรับและการ จัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการ บริโภคอาหารดั้งเดิม การจัดทำตำรับ มาตรฐาน การคำนวณต้นทุน	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่นPower point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point)	อ.อมรรกรณ์ อ.ออม
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงเผ็ด แกงนอกลมื่อ ต้มเค็ม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ณัจยา
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงต้มจืด แกงจืดตุกรอก ต้มส้ม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.อมรรกรณ์ อ.ออม
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงเผ็ด หลนปลากุเลา	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.พรทวี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้รับผิดชอบเขียน เอกสาร
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงพะแนง มีสมัน	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.เอกพล อ.กฤติน
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 กลุ่มน้ำพริก เครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกขี้หนือ+ หมูหวาน+ปลาพุง+ผักสด, ไข่ลูกเขย	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ศุภญ์ตรัง
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 กลุ่มยำ ได้แก่ ยำทวาย ยำหัวปลี	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ฉัตรชนก
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 กลุ่มยำ ได้แก่ ยำใหญ่ ยำไข่ปลาตุ๋น	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ศุภญ์ลำปาง
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 กลุ่มน้ำพริก เครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกกะปิ+ปลา ทู+ผักทอด กะปิควั+ปลาช่อนแดดเดียว แสร้งว่า	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ฟูสดี
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 กลุ่มเครื่องเคียงของแหม่ม ได้แก่ หมี่กรอบ กุ้งฝอยแพ เนื้อฝอย หมูฝอย	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ปริญญา อ.นวลเพ็ญ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 กลุ่มเครื่องเคียงของแหม ได้แก่ ข้าวมัน ส้มตำ+แกงเขียวหวานไก่+ไข่งเดือน	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ดร.นฤมล
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 กลุ่มอาหารชุดพิเศษ ได้แก่ ข้าวแช่	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.พงศอนันต์
14	- สอบปฏิบัติการ โดยให้นักศึกษาจัดสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน โดยมีองค์ประกอบดังนี้ อาหารประเภทแกง/น้ำพริกเครื่องจิ้ม/ยำ ลาบ พล่า/ของแหม/ข้าว/น้ำดื่ม จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตามลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการสอบปฏิบัติการส่งท้ายชั่วโมงสอบ - อ.สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบส่วนบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน	
15	- สอบปฏิบัติการ โดยให้นักศึกษาจัดสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน โดยมีองค์ประกอบดังนี้ อาหารประเภทแกง/น้ำพริกเครื่องจิ้ม/ยำ ลาบ พล่า/ของแหม/ข้าว/น้ำดื่ม จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตามลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการสอบปฏิบัติการส่งท้ายชั่วโมงสอบ - อ.สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบส่วนบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน -	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1.1(1-5), 2.2.1(1-4) 2.3.1 (1-3), 2.4.1(1-5), 2.5.1 (2, 3)	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และ	1-15	10%

		นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)		
2	2.1.1(1-5), 2.4.1 (1-5), 2.1.1(1-5), 2.2.1(1-4), 2.3.1 (1, 3), 2.4.1 (1-5), 2.5.1 (1-3)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึง ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม	3-15	50%
3	2.1.1(1-5), 2.2.1(1-5) 2.3.1 (1-3)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ	1-15	10%
4	1.1,2.1,3.3	การสอบปลายภาค	14-16	30%

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	81-89
B	76-80
C+	70-75
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม)

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็น
จากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา

ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- 1) มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้
- 2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- 3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป