

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073308 อาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม)
(Thai Cuisine 1 : Traditional Thai Cuisine)

หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2556

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
5073308 อาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม) – Thai Cuisine 1 : Traditional Thai Cuisine
- 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

spicy_chu_chu@yahoo.com

- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 4 / ชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
15 ตุลาคม 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

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของเอกลักษณ์ 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/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
12 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 39 ชั่วโมง	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
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 รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่างๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- 3) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่นำเสนอ

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของเอกลักษณ์ 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) ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ทดลองสาธิตให้เห็นภาพที่มา รูปแบบและสาเหตุของปัญหา
- 4) ศึกษาจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยและอาหารไทยแบบดั้งเดิมที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานต่าง ๆ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติการ
- 2) ประเมินทักษะการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงาน การอภิปราย และการตอบคำถาม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

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

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.4.1 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.4.1 (2))

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ (2.4.1 (3))

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (2.4.1 (4))

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (2.4.1 (5))

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ

- 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 มาตรฐานทักษะด้านการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (1-3))

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยี อื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนา งานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (2.5.1 (1))

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอ ข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.5.1 (2))

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดย ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (2.5.1 (3))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วย วาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่น Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ (Power point)	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
2	- การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารดั้งเดิม การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่น Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย 1 (อาหารไทยดั้งเดิม) - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอ (Power point)	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงเลียง แกงนอกลม้อ ต้มเค็ม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงต้มจืด แกงจืดลูกรอก ต้มส้ม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงเผ็ด หลนปลากุเลา	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 กลุ่มแกง ได้แก่ แกงพะแนง มีสมัน	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 กลุ่มน้ำพริก เครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกเงาะ หนุ หวาน ปลาพู ผักสด ไข่ลูกเขย	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 กลุ่มยำ ได้แก่ ยำ ทวาย ยำหัวปลี	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 กลุ่มยำ ได้แก่ ยำ ใหญ่ ยำไข่ปลาตุ๋น	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 กลุ่มน้ำพริกเครื่อง จิ้ม ได้แก่ น้ำพริกกะปิ ปลาทุ ผัก ทอด กะปิคั่ว ปลาช่อนแดดเดียว แสร้งว่า	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 กลุ่มเครื่องเคียง ของแฉม ได้แก่ หมี่กรอบ กุ้งฝอยแพ เนื้อฝอย หมูฝอย	4	- อ. สาทิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 กลุ่มเครื่องเคียง ของแฉม ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ แกง เขียวหวานไก่ ไข่วงเดือน	4	- อ. สาทิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 กลุ่มอาหารชุด พิเศษ ได้แก่ ข้าวแช่	4	- อ. สาทิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
14	- ปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จาก หัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน โดยมี องค์ประกอบดังนี้ อาหารประเภท แกง/น้ำพริกเครื่องจิ้ม/ยำ ลาบ ปลา/ ของแฉม/ข้าว/น้ำดื่ม จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตาม ลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/คำนวณ ต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการ สอบปฏิบัติการส่งท้ายชั่วโมงสอบ - อ.สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบนามยส่วนบุ คคล ประเมินผล และให้คะแนน	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
15	- ปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จาก หัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน โดยมี องค์ประกอบดังนี้ อาหารประเภท แกง/น้ำพริกเครื่องจิ้ม/ยำ ลาบ ปลา/ ของแยม/ข้าว/น้ำดื่ม จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตาม ลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/ค่านวน ต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการ สอบปฏิบัติการส่งท้ายชั่วโมงสอบ - อ.สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบนามัยส่วนบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน -	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
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)	การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
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

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย 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 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

1) มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบ มาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวน เนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาใน รายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป