



มคอ 3

5073312 ขนมไทย2 (ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย)  
Thai Desserts II : Local and Contemporary Thai Desserts

โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
2560

••

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                      สาขาเกษตรศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

5073312 ขนมไทย2 (ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย)

Thai Desserts II : Local and Contemporary Thai Desserts

**2. จำนวนหน่วยกิต**

3(2-2-5) หน่วยกิต

**3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

**4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

อาจารย์ผู้สอน อ.นุชนาฏ กุลวิทย์

โทรศัพท์ 093-328-9159 อีเมลล์ : Nuchanart\_5@hotmail.com

**5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน**

ภาคการศึกษาที่ 2 / 2560 ชั้นปีที่ 3

**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**8. สถานที่เรียน**

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

**9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด**

1 ธันวาคม 2560

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

**1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน

1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการเตรียมและการประกอบขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย

1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ มีทักษะในการปฏิบัติขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัยได้

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาชนมไทยพื้นบ้านและชนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการเตรียม และการประกอบชนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติชนมไทยพื้นบ้านและชนมไทยร่วมสมัย

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่น และมีความสุข ดังนี้  
มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

2) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

3) มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญได้

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

5) การมีจิตสำนึก และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

##### 1.2 วิธีการสอน

1) การสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

2) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

### 1.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ แนวคิดทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์

2) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

3) ความสามารถในการนำความรู้ และประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการ และวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาแก้ไขปัญหาได้จริง

4) สามารถบูรณาการในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่น

### 2.2 วิธีการสอน

1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่น ๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

### 2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้นมาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3) สามารถรวบรวมข้อมูล ศึกษาวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสังคม ชุมชน เพื่อเสนอแนวทางแก้ไขได้

4) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิดประสบการณ์ และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

### 3.2 วิธีการสอน

1) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปราย แสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

### 3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

##### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1) ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

2) มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคัม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคัม

3) สามารถแก้ไขปัญหา หรือความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4) มีจิตสาธารณะ และรับผิดชอบต่อตนเองและสังคัม

##### 4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การสอนแบบกลุ่ม ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

##### 4.3 วิธีการประเมินผล

1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) สามารถสื่อสาร แนะนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูด การเขียน ตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อ และเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร และการสืบค้นได้อย่างดี

4) สามารถใช้ข้อมูลสถิติและตัวเลข ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

##### 5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่า และใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

##### 5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

#### 1. แผนการสอน

สัปดาห์	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน	กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน
---------	-------------------	-------	-----------------------	--------

ที่		ชั่วโมง	และสื่อที่ใช้	
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน - การวัดผลและการประเมินผล ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทย ร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน - ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ใน การเตรียมและการประกอบ ขนมไทย การจัดตกแต่งและ การจัดเสิร์ฟ	4	- อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่น Power point <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย พื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย - นำเสนองาน (Power point)	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
2	บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ ขนมต้มแดง, ขนมต้มขาว ขนมโค, ขนมขี้หนู	4	- อ. สาระประกอบการบรรยาย <b>- นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
3	บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียว แก้ว ข้าวเหนียวมูลหน้าต่าง ๆ (หน้าสังขยา, หน้ากุ้ง, หน้า กระฉีก)	4	- อ. สาระประกอบการบรรยาย <b>- นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
4	บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ สาकुเปี้ยก,กล้วยบัวดซี ขนมกล้วย, กล้วยเชื่อม(กล้วย ไข่)	4	- อ. สาระประกอบการบรรยาย <b>- นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5	บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ ขนมตะโก้, ขนมถ้วยตะไล ทับทิมกรอบ	4	- อ. สาริตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
6	บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ ขนมชั้น, ขนมเปียกปูน ขนมบัวลอย	4	- อ. สาริตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
7	บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ ข้าวต้มมัด, ขนมสอดไส้	4	- อ. สาริตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
8	บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ ข้าวตอก, ข้าวเม่าคุก	4	- อ. สาริตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
9	บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ ขนมปลากุยม, ขนมลอดช่อง	4	- อ. สาริตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
10	บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ ขนมบ้าบิ่น, ขนมหม้อแกง	4	- อ. สาริตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
11	บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ขนมไข่หงส์ ,เลียบมือนาง	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
12	บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ ขนมสาเลือบ ขนมครก	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
13	บทปฏิบัติการที่ 12 ได้แก่ ข้าวเหนียวหน้าवल	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - <b>นศ. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
14	รายงานจากการที่นักศึกษา ค้นคว้าในหัวข้อที่อาจารย์ มอบหมาย	4	นักศึกษานำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย - <b>ศึกษาดูงานนอกสถานที่</b>	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
15	บทปฏิบัติการที่ 14 แนว ทางการพัฒนาขนมไทยร่วม สมัย	4	นักศึกษานำเสนอ แนวทางการพัฒนา ขนมไทยร่วมสมัย เพื่อจำหน่าย คนละ 1 ตำรับ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
	สอบปลายภาค			

## 5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

### 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการ เรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมิน ผล
คุณธรรมและ จริยธรรม	2) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 3) มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และ ลำดับความสำคัญได้ 4) การมีจิตสาธารณะ	1) ประเมินโดยอาจารย์ จากการสังเกต พฤติกรรมกร แสดงออกตามปกติของ นักศึกษา	1-15	10%



	เอื้อเพื่อเผื่อแผ่ และสามารถ ทำงานกับผู้อื่นได้			
--	--	--	--	--

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ แนวคิดทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ 2) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้	1) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ	15	50%
ทักษะปัญญา	2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น 4) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์ และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย	1-15	20%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ 2) มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคัม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคัม	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	10%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	2) สามารถสื่อสาร แนะนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูด การเขียนตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อ และเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษาที่รับผิดชอบ	1-3	10%

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

#### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

##### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย

##### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กอบแก้ว นางพินิจ. (2542). อาหารไทย. กรุงเทพฯ: เสมาธรรม.

ศรัรินทร์ อุณหเขต. (2544). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ: สถาบันราชภัฏสวนสุนันทา.

คณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง. (2533). ตำรับอาหารวิทยาลัยในวัง. กรุงเทพฯ: แสงแดด.

คณา นนทพัฒน์. (2542). ขนมไทยกับวัฒนธรรมไทย. วัฒนธรรมไทย. 36(4), 6-9

จรรยาพร บุญเหลือ และสุวิทย์ เปี้ยผ่อง (2541). นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา. กรุงเทพฯ: พิมพ์  
ลักษณะ.

โชติเวช. (2538). เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารและขนมไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยี

ราชมงคลวิทยาเขตโชติเวช.

ตำรับขนมไทย. (2539). กรุงเทพฯ: แสงแดด

ตำหรับขนมหวาน. (2539). กรุงเทพฯ: แสงแดด

ทัศนีย์ โรจน์ไพบูลย์. (2537). เอกสารคำสอนวิชาการเลือกและเตรียมอาหาร. กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัดสำเนา).

ทัศนีย์ โรจน์ไพบูลย์. (2532). ตำรับขนมไทย. กรุงเทพฯ: เจเนอรัลบุ๊คส์เซ็นเตอร์.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. (2545). อาหาร เครื่องดื่มและการบริการในภัตตาคาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์

ผ่องศรี ลิ้มวงศ์. (2542). ขนมไทย. โครงการตำราวิชาการรภัฏเฉลิมพระเกียรติเนื่องในวโรกาส

พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ. ภูเก็ต: สถาบันราชภัฏภูเก็ต.

เพลินพิศ จุฬพันธ์ทอง. (2531). เทคนิคการจัดการอาหาร. กำแพงเพชร: สถาบันราชภัฏกำแพงเพชร.

พรตารา เพตต์ทองคำ. (มปป). เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่างและขนมไทย. โรงเรียนการ

เรือน. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

##### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

## หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการ ดำเนินการรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้

- ผลการสอบ

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้

- ค้นคว้าศึกษาข้อมูลการจัดการเรียนการสอน
- หาข้อมูลในรายวิชาให้ทันสมัย และเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นถัดไป

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา
- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุง การสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 4 ปี หรือตามข้อเสนอแนะ และผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ