



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073309

อาหารไทย 2 : อาหารไทยร่วมสมัย

Thai Cuisine II : Contemporary Thai Cuisine

โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
 5073309 อาหารไทย 2 (อาหารไทยร่วมสมัย) – Thai Cuisine 2 : Contemporary Thai Cuisine
2. จำนวนหน่วยกิต
 3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 อ.นุชนาฏ กุลวิทย์
 เบอร์โทรศัพท์ 093-328-9159 อีเมลล์ : nuchanart.kul@gmail.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 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

มคอ. 3 อาหารไทย 2 (อาหารไทยร่วมสมัย)
 คณะโรงเรียนการเรือน

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหารไทยร่วมสมัยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหารไทยร่วมสมัย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารไทยร่วมสมัย รวมทั้งการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน และมีทักษะในการปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัยได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาดำรับอาหารไทยร่วมสมัยทั้งในและต่างประเทศ ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัย

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 ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

3) มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญได้

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถทำงานกับผู้อื่นได้

5) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.2 วิธีการสอน

1) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

1) การมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์

2) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

3) ความสามารถในการนำความรู้ และประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการ และวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาแก้ไขปัญหาได้จริง

4) สามารถบูรณาการในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

2.2 วิธีการสอน

1) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่นการเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์หรืออย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้นมาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3) สามารถรวบรวมข้อมูล ศึกษาวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสังคม ชุมชนเพื่อเสนอแนวทางการแก้ไขได้

4) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์ และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

1) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1) ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

2) มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม

3) สามารถแก้ไขปัญหา หรือความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4) มีจิตสาธารณะ และรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

4.3 วิธีการประเมินผล

1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูลรวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) สามารถสื่อสารและนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูด การเขียน ตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อ และเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารและการสืบค้นได้อย่างดี

4) สามารถใช้ข้อมูลสถิติ และตัวเลข ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่า และใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของ นักศึกษารับผิดชอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน - การวัดผลและการ ประเมินผล - ตำรับอาหารไทยร่วมสมัย ทั้งในและต่างประเทศ ส่วนประกอบ และวิธีการ ปรุง	4	- อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน นำเสนองาน(Power point)	อ.นุชนาฏ กุลวิทย์
2	- การประยุกต์ใช้วัตถุดิบ อาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอนแผ่นPower point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย 2 (อาหาร ไทยร่วมสมัย) - นำเสนองาน (Power point)	อ.นุชนาฏ กุลวิทย์
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ต้มขาไก่ ต้มโคล้ง	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุลวิทย์
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ ฉู่ฉี่ แกงกะหรี่ ทะเลผัดผง กะหรี่	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุลวิทย์
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุลวิทย์

มคอ. 3 อาหารไทย 2 (อาหารไทยร่วมสมัย)

คณะโรงเรียนการเรือน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	ผัดกะเพราะไก่ ผัดซีเม่า ข้าว อบสับประรด		สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ ไก่ผัดเมล็ดมะม่วงหิมพานต์	4	- อ. สาริตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ ผัดเปรี้ยวหวาน ปลาสามรส	4	- อ. สาริตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ ยำถั่วพู ยำเนื้อย่าง ยำวุ้น เส้น ยำผักทอด	4	- อ. สาริตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ หมี่กะทิ ผัดไทย ผัดหมี่ พื้นเมือง	4	- อ. สาริตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ พระรามลงสรง สะเต๊ะ	4	- อ. สาริตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ ทอดมันปลากราย ทอดมัน กุ้ง ปีกไก่สอดไส้	4	- อ. สาริตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ห่อหมก ไก่ห่อใบเตย ปูจ๋า	4	- อ. สาริตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ หมูแดดเดียว ปอเปี๊ยะทอด กุ้งกระเบื้อง	4	- อ. สาริตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
14	- นำเสนอหัวข้อรายงาน	4	นำเสนอรายงานด้วยรูปภาพ PowerPoint เอกสาร การออกแบบวาดรูปอาหารและการจัดวาง อุปกรณ์ โต๊ะ ภาชนะที่จำเป็นต้องใช้	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
15	- สอบปฏิบัติการ จับสลากอาหารพร้อม เครื่องดื่มจัดเสิร์ฟแบบคอก เทล จำนวน 10 เสิร์ฟ พร้อม จัดโต๊ะโชว์ผลงานให้ถูกต้อง ตามลักษณะอาหารไทยร่วม สมัย	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/คำนวณต้นทุน อาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการสอบปฏิบัติการ ส่งท้ายชั่วโมงสอบ - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบนามย่อบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน	อ.นุชนาฏ กุล วิทย์
	สอบปลายภาค		-	

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการ เรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมิน ผล
คุณธรรมและ จริยธรรม	2) การตระหนักในคุณค่าของ คุณธรรม จริยธรรม และความ ซื่อสัตย์สุจริต 3) มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และ ลำดับความสำคัญได้ 4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถ ทำงานกับผู้อื่นได้	1) ประเมินโดยอาจารย์ จากการสังเกต พฤติกรรม แสดงออกตามปกติของ นักศึกษา	1-15	10%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจใน หลักการ แนวคิด ทฤษฎี และ เนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่ เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ 2) ความสามารถในการศึกษา ค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของ ตนเองได้ และสามารถบูรณาการ ความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้	1) ประเมินจากการ สอบข้อเขียน การสอบ ปฏิบัติ	1-15	50%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ทักษะปัญญา	2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น 4) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะตามกรอบทฤษฎีแนวคิด ประสบการณ์ และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย	1-15	20%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ 2) มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคัม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคัม	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	10%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	2) สามารถสื่อสารและนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูด การเขียน ตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อ และเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ	14	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

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาอาหารไทย 2 (อาหารไทยร่วมสมัย)

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

करणการ์ พรหมเสาร์, นันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). **สำหรับไทย**. กรุงเทพมหานคร: วรณรักษ์
 กอบแก้ว นาคพินิจ. (2542). **อาหารไทย**. กรุงเทพฯ: เสมาธรรม.
 จรรยา สุบรรณ. (ม.ป.ป.). **ตำรับอาหารชุดพิเศษ**. กรุงเทพมหานคร: ขวัญเรือน ศรีสยามการพิมพ์.
 จริญญา พลเวียง. (ม.ป.ป.). **อาหารไทย 4 ภาค**. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.
 จันทร ทศานนท์. (2538). **อาหารไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.
 ซาลี อมาตยกุล. (2545). **กินอย่างไทยกับซาลี**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: ภัคธรศ.
 ทศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2542) **“อาหารไทย” เอกสารสอนชุดวิชาอาหารและเครื่องดื่ม**. นนทบุรี:
 สุขโขทัยธรรมรักษา

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 ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและ
 ความเห็นจากนักศึกษาได้ ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้

- ผลการสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยหาข้อมูลเพิ่มเติมในการ
 ปรับปรุงการสอนดังนี้

- ค้นคว้าศึกษาข้อมูลการจัดการเรียนการสอน

- หาข้อมูลในรายวิชาให้ทันสมัย และเหมาะสมกับนักเรียนรุ่นถัดไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักเรียนในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของของนักเรียน ได้จากการสอบถามนักเรียน การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักเรียน

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักเรียน โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงานและวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักเรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 4 ปี หรือตามข้อเสนอแนะ และผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ

4