

**รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)**

**5073321 อาหารว่างและเครื่องดื่ม
Snack and Beverage**

**หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**

2561

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรศิลปศาสตร์
 สาขาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
5073321 อาหารว่างและเครื่องดื่ม – Snack and Beverage
2. จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
กลุ่มวิชาเลือก
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอน		
	อ. ปกัสมน เวชกิจ	หลักสูตร คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์มือถือ 083- 2976668 e-mail : papasmon1@gmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ. 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

1.1 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่ม

1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับประเภท วัตถุดิบ วิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

1.3 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ

1.4 นักศึกษามีความรู้ และทักษะจากการฝึกปฏิบัติอาหารอาหารว่างและเครื่องดื่ม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่ม ประเภท วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารอาหารว่างและเครื่องดื่ม ได้แก่ สาคู ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมจีบไทย ซ่อม่วง ปั่นขลิบหนึ่ง ปั่น

ขลิบทอด หมูโสร่ง ม้าฮ่อ ม้าอ้วน ล่าเตียง หรุ่ม ปู่เจ้าเงาะ ข้าวตังหน้าตั้ง ข้าวตังเมียงลาว เมียงคำ กรวยกระหรี ขนมห้างควา กระหรีพัฟ กระทงทอง ถุงทอง ทองพลุ ไก่ห่อใบเตย กุ้งห่มผ้า ถั่วแปบ ขนมห้างหน้าหมู ขนมห้างญวน ปอเปี๊ยะสด ซาลาเปา ขนมห้าง และเครื่องดื่มจากผลไม้ สมุนไพร ชา และกาแฟ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างและเครื่องดื่ม ประเภท วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารอาหารว่างและเครื่องดื่ม ได้แก่ สาคู ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมห้างไทย ซ่อม่วง ปั้นขลิบนิ่ง ปั้นขลิบทอด หมูโสร่ง ม้าฮ่อ ม้าอ้วน ล่าเตียง หรุ่ม ปู่เจ้าเงาะ ข้าวตังหน้าตั้ง ข้าวตังเมียงลาว เมียงคำ กรวยกระหรี ขนมห้างควา กระหรีพัฟ กระทงทอง ถุงทอง ทองพลุ ไก่ห่อใบเตย กุ้งห่มผ้า ถั่วแปบ ขนมห้างหน้าหมู ขนมห้างญวน ปอเปี๊ยะสด ซาลาเปา ขนมห้าง และเครื่องดื่มจากผลไม้ สมุนไพร ชา และกาแฟ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรม ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (2-5))

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

2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (2.21 (3))

3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (2.2.1 (4))

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (2.2.1 (5))

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร นักธุรกิจ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนการสอน

2) อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดี ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

3) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมที่เกี่ยวข้อง

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่างๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- 3) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่น่าเสนอ

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของข้าว โภชนาการ และการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ ต้องครอบคลุม (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 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

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

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติ และการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

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

1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (2.2.3(2))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ลักษณะของอาหารว่างและเครื่องดื่มที่ถูกต้องและที่เกิดความผิดพลาด รวมถึงรูปแบบในอดีตและปัจจุบัน

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปราย แสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีกรมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3) ศึกษาจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติการ ผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

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 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม โดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน

3) นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกิดขึ้น

4) ยกตัวอย่างผลกระทบของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

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

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

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

1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.2.5(2))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชา
ชีวและวิชาที่เกี่ยวข้อง

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิง
ตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละ
บุคคล และงานกลุ่ม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัว
เลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละ
บุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการ
นำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทนำ - แนะนำลักษณะวิชา การจัดการเรียนการ สอน แนะนำหนังสือ อ่านเพิ่มเติม ตลอดจน การวัดและการ ประเมินผล - อธิบายบทนำ และ ความสำคัญของ อาหารว่างและ เครื่องดื่ม	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของ รายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการ สอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน วิชาอาหารว่างและเครื่องดื่ม - เครื่องฉาย (Visualized)	อ.ปภัสมน

			และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
2	ความหมายของอาหารว่าง - ความสำคัญของอาหารว่างและเครื่องดื่ม ประเภทวัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อ.ปภัสมน
3	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 1 - สาคู ข้าวเกรียบปากหม้อ ถั่วแปบ	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อ.ปภัสมน
4	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 2 - ขนมจีบไทย ซ่อม่วง	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อ.ปภัสมน
5	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 3 - ปั่นขลิบหนึ่ง ปั่นขลิบทอด	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อ.ปภัสมน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 4 - หมู โสร่ง ม้าฮ่อ ม้าอ้วน	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน
8	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 5 - ล่าเตียง หมู่ม ปูเจ้าเงาะ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน
9	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 6 - ข้าวตังหน้าตั้ง ข้าวตังเมี่ยงลาว ขนมปังหน้าหมู	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน
10	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 7 - เมี่ยงคำ กรวยกระหรี ขนมเบื้องญวน	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน

11	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 8 - ขนมค้างคาว กระทะหรีฟัพ ปอเปี๊ยะสด	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน
12	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 9 - กระทงทอง ถุงทองทองพลุ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 10 - ซาลาเปา ขนมจีบ	4	- อ. สาธิต และกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน
14	ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 11 - ไก่ห่อใบเตย กุ้งห่มผ้า - เครื่องดื่มสุขภาพ	4	- อ. สาธิต และกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน
15	สรุป และ ประเมินผล การเรียนรู้บทเรียน - ทดสอบการจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟอาหาร	4	- อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ - นศ. สอบปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อ.ปภัสมน

* มีการจัดบูรณาการการเรียนการสอนเข้ากับรายวิชาอื่นๆ และกิจกรรมนอกห้องเรียน

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์	สัดส่วนของ
---------	---------------	----------------	---------	------------

ที่			ที่ ประเมิน	การ ประเมินผล
1	2.2.1(2-5), 2.2.3(2)	การประเมิน พฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบ พฤติกรรม ด้านคุณธรรม และ จริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การ มีส่วนร่วม และ นำเสนอความคิดเห็น ในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	2.2.2(1-2), 2.2.4(1-4)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบต่อ การทำงานกลุ่ม	3-15	70%
3	2.2.5(2)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ	1-15	20%

การประเมินผล

1. ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งตามกิจกรรมและ
เนื้อหา ดังนี้

- การเข้าเรียนตรงเวลา(เช็คชื่อทันเวลา) และร่วมกิจกรรม
ในชั้นเรียน 10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติตรงเวลา(เช็คชื่อทันเวลา) และการประกอบ
อาหาร 40 คะแนน

- การแต่งชุดนักศึกษา และการแต่งชุดปฏิบัติกรอาหาร

10 คะแนน

- การศึกษาค้นคว้าโดยเทคโนโลยีสารสนเทศและการ

นำเสนอ 10 คะแนน

- สอบปฏิบัติรายบุคคล

10

คะแนน

2. ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

รวม 100 คะแนน

โดยมีรายละเอียดการประเมินผลระหว่างภาคและปลายภาค แสดงใน
เชิง Rubric ดังนี้

เนื้อหา กิจกรรม หรือ เป้าหมาย	ค่าคะแนน 0-2	ค่าคะแนน 3-4	ค่าคะแนน 5-6	ค่าคะแนน 7-8	ค่าคะแนน 9-10
ความสำคัญ ของอาหาร ว่าง และ เครื่องดื่ม ประเภท วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ใน การผลิต อาหาร	นักศึกษา มาสาย หรือไม่ เข้าชั้น เรียนหรือ เข้าร่วม กิจกรรม การเรียน การสอน แต่ไม่คอย มีส่วนร่วม ในการเรียน การสอน แต่ไม่มี ส่วนร่วม ใน กิจกรรม	นักศึกษา เข้าร่วม กิจกรรม การเรียน การสอน แต่ไม่คอย มีส่วนร่วม ใน กิจกรรม	นักศึกษา เข้าร่วม กิจกรรม การเรียน การสอน และมีส่วน ร่วมใน กิจกรรม บ้าง กิจกรรม	นักศึกษา เข้าร่วม กิจกรรม การเรียน การสอน และมีส่วน ร่วมใน กิจกรรม ต่างๆ	นักศึกษ เข้าร่วม กิจกรรมและ ทำกิจกรรม ถูกต้อง ทั้งหมด และ มี ข้อเสนอแนะ สำหรับ กิจกรรมครั้ง ต่อไป

	ภ า ย ใ น ชั้นเรียน				
การจัด ตกแต่งและ การจัด เสิร์ฟ	นักศึกษา มาสาย หรือไม่ เข้าชั้น เรียนและ ไม่ซ่อม เสริม	นักศึกษา เข้าชั้น เรียนแต่ ไม่ร่วมฝึก ปฏิบัติ อาหาร	นักศึกษา เข้าชั้น เรียนและ ร่วมฝึก ปฏิบัติ อาหารแต่ มีผลการ ฝึกปฏิบัติ ไม่ถูกต้อง	นักศึกษา เข้าชั้น เรียนและ ร่วมฝึก ปฏิบัติ อาหารแต่ มีผลการ ฝึกปฏิบัติ มีข้อ ปรับปรุง แก้ไข	นักศึกษา เข้าชั้นเรียน และร่วมฝึก ปฏิบัติ อาหารและมี ผลการฝึก ปฏิบัติ ถูกต้อง
ป ฎิ บั ติ อาหารว่าง แ ล ะ เครื่องดื่ม	นักศึกษา มาสาย หรือไม่ เข้าชั้น เรียนและ ไม่ซ่อม เสริม	นักศึกษา เข้าชั้น เรียนแต่ ไม่ร่วมฝึก ปฏิบัติ อาหาร	นักศึกษา เข้าชั้น เรียนและ ร่วมฝึก ปฏิบัติ อาหารแต่ มีผลการ ฝึกปฏิบัติ ไม่ถูกต้อง	นักศึกษา เข้าชั้น เรียนและ ร่วมฝึก ปฏิบัติ อาหารแต่ มีผลการ ฝึกปฏิบัติ มีข้อ ปรับปรุง แก้ไข	นัก คี ก ษ า เข้าชั้นเรียน และร่วมฝึก ป ฎิ บั ติ อาหารและมี ผลการฝึก ป ฎิ บั ติ ถูกต้อง

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

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุ

จำเป็น / การไปแข่งขัน หรือไปงาน ต้องมีบันทึกแจ้งล่วงหน้า)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พรดารา เขตต์ทองคำ.(2558). เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างและเครื่องดื่ม. โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ฉวีวรรณ แจ่มกิจ และพจนีย์ บุญนา. (ม.ป.ป.). **อาหารว่าง**. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่าง. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช. (ม.ป.ท.).

เทวี โพธิผลและคณะ. (2544). เอกสารการสอนชุดวิชา **เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม**

หน่วยที่ 1- 7. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

พรดารา เขตต์ทองคำ. (2553). เอกสารประกอบการสอนวิชา **อาหารว่างและอาหารหวานไทย**. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

พรดารา เขตต์ทองคำ และพนารัตน์ เขตต์ทองคำ. (2553). **เครื่องดื่มสุขภาพ**. เอกสารแผ่นพับ.

ศรีสมร คงพันธ์. (2555). **เรื่องเล่ากับข้าวไทย**. กรุงเทพมหานคร : บริษัท ส.ส.ส.ส. จำกัด.

สิริพันธ์ จุลกรังคะ. (2555). **เครื่องดื่มในงานบริการ**.

กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุภรณ์ พจนมณี. (2521). **ตำรับอาหาร**. วิทยาเขตพระนครใต้. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์พระจันทร์.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการศึกษาของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง สรุปได้ว่า เพื่อเป็นการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทยควรมีการจัดสอบปฏิบัติ โดยให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟอาหารว่างและเครื่องดื่มรูปแบบไทยแต่ละภาค คือรูปแบบไทยภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง และภาคใต้

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1) มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป