



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073312 ขนมไทย 2 (ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย)
Thai Desserts 2 : Local and Contemporary Thai Desserts

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561
(AEC)

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

หมวด 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน
3. การปรับปรุงการสอน
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
 5073312 ขนมไทย 2 (ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย)
 Thai Desserts 2 : Local and Contemporary Thai Desserts
2. จำนวนหน่วยกิต
 3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 หลักสูตรศิลปศาสตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 กลุ่มวิชาเลือกเสรี
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์รัตรี เมฆวิไล
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ผู้สอน อ.จารุณี วิเทศ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 เบอร์โทรศัพท์ 08-6339-6186 อีเมลล์ : charunee30@gmail.com
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
 ภาคการศึกษาที่ 4 / ชั้นปีที่ 1
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
 ไม่มี
8. สถานที่เรียน
 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
 17 กรกฎาคม 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการเตรียมและการประกอบขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ และมีทักษะในการปฏิบัติขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้เข้าใจตำรับขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน มีความรู้เกี่ยวกับประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการเตรียม การประกอบ การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ รวมทั้งมีทักษะในการปฏิบัติขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติขนมไทย ได้แก่ ขนมต้มแดงต้มขาว ขนมโค ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ข้าวตอก ข้าวเหนียวหน้านวล ข้าวต้มมัด ข้าวเม่าคลูก ขนมครก เล็บมือนาง ตะโก้ ขนมเปียกปูน ขนมกล้วย ขนมสอดไส้ ขนมชั้น ขนมถ้วยตะไล ขนมสาเลือบ ขนมบ้าบิ่น ขนมหม้อแกง กล้วยบัวต๋อ ขนมปลากทมิม บัวลอย ลอดช่องน้ำกะทิ ทับทิมกรอบ สาคุเป็ยก กล้วยเชื่อม ขนมขี้หนู ไข่หงส์ และขนมกง

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญได้

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

5) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.2 วิธีการสอนการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

2) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของ

2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์

2) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

3) ความสามารถในการนำความรู้และประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาแก้ไขปัญหาได้จริง

4) สามารถบูรณาการในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

2.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียน แบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงาน การค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3) สามารถรวบรวมข้อมูล ศึกษาวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสังคม ชุมชน เพื่อเสนอแนวทางแก้ไขได้

4) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

3.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

2) มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคมและสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม

3) สามารถแก้ไขปัญหา หรือความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4) มีจิตสาธารณะ และรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ที่จำเป็นต่อการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) สามารถสื่อสารแนะนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูดการเขียนตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อและเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารและการสืบค้นได้อย่างดี

4) สามารถใช้ข้อมูลสถิติและตัวเลข ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือการคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

2) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอในการสัมมนา นิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
----------------	-------------------	------------------	--	--------

1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - ขนมหไทยพื้นบ้านและขนมหไทย ร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการ เตรียมและการประกอบขนมหไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอนวิชา ขนมหไทย 2 (ขนมหไทยพื้นบ้านและขนมห ไทยร่วมสมัย) - อุปกรณ์จริงที่ใช้ทำขนมหและการจัด เสิร์ฟ	อ.จากรุณี วิเทศ
2	บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ 1. ขนมหต้มแดง 2. ขนมหต้มขาว 3. เล็บมีอนาง 4. ข้าวเม่าคลูก	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3	บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ 1. ขนมหโค 2. กลัวยบวชซี 3. บัวลอย	4	อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
4	บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ 1. ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ 2. ขนมหกล้วย	4	อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
5	บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ 1. ข้าวตู่ 2. ขนมหถั่วทะเล 3. ขนมหบัวปิ่น	4	อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
6	บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ 1. ข้าวต้มมัด 2. ขนมหหม้อแกง	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
7	บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย	อ.จากรุณี วิเทศ

	1. ขนมหครก 2. ตะโก้ 3. ขนมหเปียกปูน		- นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
8	บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ 1. ขนมหสอดไส้	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
9	บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ 1. ข้าวเหนียวแก้ว 2. ข้าวเหนียวแดง	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
10	บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ 1.ขนมชั้น 2.ขนมสาเลือบ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
11	บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ 1. ลอดช่องน้ำกะทิ 2. ขนมหปลากริม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน
12	บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ 1. ทับทิมกรอบ 2. สาคุเปี้ยก 3. กล้วยเชื่อม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
13	บทปฏิบัติการที่ 12 ได้แก่ 1. ขนมขี้หนู 2. ไช้หงส์	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
14	บทปฏิบัติการที่ 13 ได้แก่ 1. ขนมกง	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
15	นำแสดงผลงานตามที่ หลักสูตรจัดขึ้น	4	สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน -ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ -ผู้สอนตรวจผลงาน และให้คะแนน	อ.จากรุณี วิเทศ
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1. การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 2. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับ ความสำคัญได้ 3. การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และ สามารถทำงานกับผู้อื่นได้	1) อาจารย์ ประเมินโดย จากการสังเกต พฤติกรรมการแสดงออก ตามปกติของนักศึกษา	1-15	5%
ความรู้	1. การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญ ของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ 2. ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและ พัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถ บูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่ เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพ ได้	1) ประเมินจากผลงาน หว่างภาคเรียน	2-14	30%
ทักษะทาง ปัญญา	1. ความสามารถในการถ่ายทอดและ แลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น 2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์ และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหา ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	1) ประเมินผลจาก ข้อผิดพลาดของผลงาน	2-14	30%
ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ	1. ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มี ความแตกต่างและหลากหลายได้อย่าง เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ 2. มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคมและ สามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม	1) สังเกตพฤติกรรมใน ชั้นเรียน และจากทำงาน กลุ่ม	1-15	5%
ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	1. สามารถสื่อสารแนะนำเสนอผลงานได้ อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูดการ เขียนตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อและ เครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่าง เหมาะสม และมีประสิทธิภาพ	1) ประเมินจากการ นำเสนองาน	15	10%

3. การประเมินผล

3.3 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

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85 %
(ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาขนมไทย2 (ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย)

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ตำรา เอกสาร งานวิจัย บทความและสื่อวีดิทัศน์ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและขนมไทย
จรรยา เดชกุญชร. (2549). ขนมไทยเล่ม1. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาพรบุ๊ค.
ทิพาวรรณ เพ็ญเรือง. (2548). อาหาร -ขนม. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เอช ที พี เพรส.
มณฑิยา ศุภลักษณ์. (2541). ตำรานานขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ฐานการพิมพ์.
รัมภา ศิริวงศ์. (2552). ขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ดวงกมลพับลิชชิ่ง.
วันชัย อิงปัญจลาภ. (2543). ขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
วีไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธ์. (2550). ขนมไทยรสอร่อย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย และปรามินทร์ เครือทอง. (2546). ท้าวทองกีบม้า “มาตามฟอลคอน” “ขนม
ไทย” หรือ “ขนมเทศ”. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มติชน.
ศรินวล โกมลวานิช. (2535). ตำรับเครื่องว่างและขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ :
อัมรินทร์พรินต์ติ้งกรุ๊ป.
ศรีสมร คงพันธุ์ และมณี สุวรรณผ่อง. (2538). ขนมไทย 1 ขนมไทย 2. พิมพ์ครั้งที่ 5.
กรุงเทพฯ : แสงแดด.
ศรีสมร คงพันธุ์. (2539). ขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
ส. ปลายน้อย. (2545). ขนมแม่เอ๊ย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : กรุงเทพฯ.

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/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป