

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4512226 อาหารว่าง (Snacks)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ชื่อ-สกุล : ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ (อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์)

เบอร์โทรศัพท์ : 02-244-5622

E-mail : ekapon_onn@dusit.ac.th

อาจารย์ผู้สอน ในมหาวิทยาลัย

1. ชื่อ-สกุล : ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ (อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์)

เบอร์โทรศัพท์: 02-244-5622

E-mail: ekapon_onn@dusit.ac.th

2. ชื่อ-สกุล : อาจารย์เบญจรัตน์ ประพฤติตระกูล (อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์)

เบอร์โทรศัพท์: 02-244-5622

E-mail: 9yooing@gmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 3 ปีการศึกษา 2561

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

2 กรกฎาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อศึกษาความหมายและความสำคัญของอาหารว่างประเภทต่างๆ
2. เพื่อให้ทราบและเข้าใจวัตถุดิบ วิธีการปรุง และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
3. เพื่อให้ทราบและเข้าใจการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อพัฒนาเนื้อหาในรายวิชาอาหารว่าง ให้นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในรายวิชาด้านอาหารอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพในอนาคตได้เป็นอย่างดี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของอาหารว่างประเภทต่างๆ วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย การฝึก | สอนเสริม | ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
|---------------|----------|------------------------------|-------------------|
| 30 ชั่วโมง | ไม่มี | 30 ชั่วโมง | 75 ชั่วโมง |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่อผู้สอนเพื่อให้คำปรึกษาและคำแนะนำทางวิชาการได้ตลอดเวลา โดยผ่าน Email : 9yooing@gmail.com และสามารถติดต่อผู้สอนเป็นรายบุคคลโดยการนัดหมายล่วงหน้าได้ตามต้องการ ตามหมายเลขเบอร์โทรศัพท์ 02-244-5622

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

1.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากความรับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกในชั้นเรียนของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า

2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

2.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

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

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น การปฏิบัติการอาหาร

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะทางปัญญา ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ประเมินจากการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

5.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ
- 3) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------------|--|------------------|--|-------------------------|
| 1-2 | - แนะนำวิชา - ความหมายและความสำคัญ ของอาหารว่างประเภทต่างๆ | 8 | - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - แนะนำวิธีการสืบค้นและแหล่งสืบค้น ข้อมูล - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเรื่อง ความหมายและความสำคัญของอาหาร ว่างประเภทต่างๆ | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 3 | - วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบ อาหารว่าง | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ว่าง - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม - แบบฝึกหัด/ใบงาน | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 4 | วิธีการปรุงประกอบอาหารว่าง | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเรื่อง วิธีการปรุงประกอบอาหารว่าง - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม - แบบฝึกหัด/ใบงาน | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 5 | อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น - แบบฝึกหัด/ใบงาน | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |

| สัปดาห์ ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------------|--|------------------|--|-------------------------|
| 6-7 | การจัดตกแต่งและการจัด เสิร์ฟในโอกาสต่างๆ | 8 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเรื่อง การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟในโอกาส ต่างๆ - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม - แบบฝึกหัด/ใบงาน | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 8 | การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - กระทงทอง ข้าวตังหน้าตั้ง หมูสร่ง | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 9 | การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - ถุงทอง กุ้ง/ไก่ห่อใบเตย ขนมปังหน้าหมู/กุ้ง ปอเปี๊ยะ ทอดเสวย | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 10 | การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - ซ่อม่วงไส้ต่างๆ ปั่นขลิบหนึ่ง ไส้ปลา ขนมจีบไทย | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 11 | การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - ข้าวเกรียบปากหม้อ สาकुไส้ ต่างๆ เรโรหน้าปู | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 12 | การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |

| สัปดาห์ ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------------|---|------------------|--|-------------------------|
| | - หรุ่ม ล่าเตียง ม้าย่อ - ไม้กรอกปลาแฉม | | - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น | |
| 13 | การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - กระหรี่ปั๊พ - คานาเป้ แซนวิชต่างๆ | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 14 | การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - กุย ช่าย นึ่ง ขน ม จีบ ซาลาเปา | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 15 | การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - ขนมเบื้องญวน ม้าอ้วน ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง | 4 | - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น | ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์ |
| 16 | สอบปลายภาค | | อาจารย์ชี้แจงระเบียบวิธีการสอบ | |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้ | รายละเอียด | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ ประเมิน | สัดส่วนของ การประเมินผล |
|---------------------|---|---|-----------------------|----------------------------|
| คุณธรรม จริยธรรม | 1. มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมี ความอดทน | 1. ประเมินจากความ รับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมาย | 1-15 | 5% |
| | 2. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และ แสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมใน การปฏิบัติงาน | 2. ประเมินโดยอาจารย์ จากการสังเกตพฤติกรรม การแสดงออกในชั้นเรียน | 1-15 | 5% |

| ผลการเรียนรู้ | รายละเอียด | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---|--|--|-------------------|------------------------|
| | | ของนักศึกษา | | |
| ความรู้ | 1. มุ่งมีความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า | 1. ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น การปฏิบัติการอาหาร | 1-15 | 20% |
| | | 2. ประเมินจากการสอบข้อเขียน | 16 | 25% |
| ทักษะทางปัญญา | 1. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ | 1. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย | 1-16 | 5% |
| | | 2. ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา | 16 | 5% |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | 1. มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ 2. มีทักษะในการบริหารการจัดการสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม | 1. ประเมินจากการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน | 1-15 | 10% |
| | | 2. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน | 1-15 | 5% |
| ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 1. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ | 1. ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ | 2-15 | 5% |
| | | 2. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ | 2-15 | 5% |

| ผลการเรียนรู้ | รายละเอียด | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---------------|------------|---|-------------------|------------------------|
| | | 3. ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน | 8-15 | 10% |

การประเมินผล ใช้ระบบอิงเกณฑ์ ของมหาวิทยาลัย

ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกพล และคณะ. 2561. เอกสารประกอบการสอนวิชา อาหารว่าง. โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม. (2547). อาหารไทย. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2555). เรื่องเล่ากับข้าวไทย. กรุงเทพฯ: สแกนแอนด์พริ้นท์ จำกัด.

อบเชย อิมสบาย. (2548). อาหารไทย 4 ภาค. กรุงเทพฯ: เอ.ที.พรีนติ้ง.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร และข้อมูลจาก website

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 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1) มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้

2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ตรวจสอบ รายงานผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในการศึกษาถัดไป