



มคอ.3

อาหารไทยพื้นบ้าน 1 : อาหารภาคเหนือและอาหารภาค
ตะวันออกเฉียงเหนือ

Local Thai Cuisine 1 : Cuisine of North and
North-East of Thailand

(5073319)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2561

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073319 อาหารไทยพื้นบ้าน 1 (อาหารภาคเหนือและอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) – Local Thai Cuisine 1:
Cuisine of North and North-East of Thailand

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
กลุ่มวิชาเลือกเสรี

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์อรอนงค์ ทองมี โทรศัพท์มือถือ 062-1954128
E-mail : Ornanong16@yahoo.com

4.1 อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ

อาจารย์ ดร. อรอนงค์ ทองมี โทรศัพท์มือถือ 062-1954128

E-mail : Ornanong16@yahoo.com

อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง โทรศัพท์มือถือ 081-9743223

E-mail : beebyteach_49@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 4

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

8.1 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนน สิรินคร กรุงเทพฯ

8.2 วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

3 สิงหาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษาสามารถศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

1.2 นักศึกษาสามารถศึกษาส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

1.3 นักศึกษาสามารถการจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตลอดจนการจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณะ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร พื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ฝึกปฏิบัติอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือ ได้แก่ แกงแค แกงฮังเล แกงโฮะ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกข่า ตำขมุน ยาฆ่าแมลง ยาเตา ยาจิ้นไก่ แอ็บ ลาบ ขนมน้ำเงินน้ำเงี้ยว ข้าวซอย ข้าวก้นจั้น ใส่อั่ว ไข่ป๋าม อาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ แกงหน่อไม้ใบย่านาง แกงอ่อม แจ่วฮ้อน ต้มแซ่บ ส้มตำ ไก่ย่าง ก้อย ลาบ น้ำตก ซุปหน่อไม้ แจ่วบอง ข้าวจี๋ น้ำพริกป่นปลา หมก ผัดหมี่โคราช ไข่กรอกอีสาน และขนมน้ำยาป่า

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) การมีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองสังคม
- 3) การตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 วิธีการสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในการประกอบอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือตามวิถีการดำเนินชีวิตของท้องถิ่นทั้งแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย
- 2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมในการประกอบอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือตามวิถีการดำเนินชีวิตของท้องถิ่นทั้งแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาเรียนรู้จากสื่อผสมประกอบการเรียนการสอน เพื่อให้ทราบถึงวิถีการดำเนินชีวิตของท้องถิ่นไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือทั้งแบบดั้งเดิมและร่วมสมัยซึ่งสามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการประกอบอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และมีการอภิปรายโดยแสดงความคิดเห็นร่วมกัน

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ
- 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

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

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือในสถานการณ์จริงหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดทำกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติและหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการนำเสนอตำรับมาตรฐานตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายโดยวิธีการสุ่มเป็นรายบุคคลและ/หรือรายกลุ่มในสถานการณ์จริง

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 วิธีการสอน

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ โดยให้นักศึกษาได้มีการคิดวางแผนกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และฝึกปฏิบัติตามกระบวนการเรียนรู้แบบ PDCA (Plan Do Check Action) โดยสามารถนำไปบูรณาการปรับประยุกต์ใช้ร่วมกับรายวิชาและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาอุปสรรคและศึกษาค้นคว้าหาแนวทางวิธีการแก้ไขปัญหา

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญา ให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขาได้แก่ การวางแผนรายการอาหาร เป็นต้น

4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสามารถกลุ่มได้

อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางแผนและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 วิธีการสอน

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม โดยมีการจัดแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบเป็นส่วนๆ และจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีการประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในนำเสนอผลงานตำรับมาตรฐานตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายโดยวิธีการสุ่มเป็นรายบุคคลและ/หรือรายกลุ่ม

5.2 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารไทย พื้นบ้าน ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ.บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย พื้นบ้าน 1 (อาหารภาคเหนือและอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	อ.อรอนงค์ และคณะ
2	<ul style="list-style-type: none"> - ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ.บรรยายประกอบสื่อการสอน Powerpoint <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทย พื้นบ้าน 1 (อาหารภาคเหนือและอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	อ.อรอนงค์ และคณะ
3	<ul style="list-style-type: none"> - บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ แกงแค แกงฮังเล แกงโฮ๊ะ 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	อ.อรอนงค์ และคณะ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกข่า ตำขบุน	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อ.อรอนงค์ และคณะ
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ ยาขมิ้นแดง ยาเตา ยาจิ้นไก่ ลาบ	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อ.อรอนงค์ และคณะ
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ ขนมหินน้ำเงี้ยว ข้าวซอย ข้าวก้นจั้น	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น	อ.อรอนงค์ และคณะ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
			<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ ไส้อั่ว ไช้ปาม แอ็บ	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัสดุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	อ.อรอนงค์ และคณะ
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ แกงหน่อไม้ใบย่านาง แกงอ่อม	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัสดุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม 	อ.อรอนงค์ และคณะ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
			<p>และทำรายงานบทปฏิบัติการ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ แจ่วฮ้อน ต้มแซ่บ ซุปหน่อไม้	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียด วัตถุติดและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดย แบ่งกลุ่ม <p>และทำรายงานบทปฏิบัติการ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	อ.อรอนงค์ และคณะ
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ ส้มตำ ก้อย ลาบ น้ำตก	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียด วัตถุติดและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดย แบ่งกลุ่ม <p>และทำรายงานบทปฏิบัติการ</p>	อ.อรอนงค์ และคณะ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
			สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ แจ่วบอง ข้าวจี๋ น้ำพริกปนปลา แจ่วพริกสด	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียด วัตถุติดและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดย แบ่งกลุ่มและทำรายงานบท ปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อ.อรอนงค์ และคณะ
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ หมก ไก่ย่าง ไส้กรอกอีสาน	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียด วัตถุติดและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดย แบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน	อ.อรอนงค์ และคณะ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
			<ul style="list-style-type: none"> - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ หมี่โคราช ขนมจีนน้ำยาป่า	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียด วัตถุติดและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดย แบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	อ.อรอนงค์ และคณะ
14	- วางแผนกิจกรรม Active Learning ตามหัวข้อที่ โดยวิธีการสุ่มเป็นรายบุคคลและ/หรือรายกลุ่ม	4	นำ เสน อ ง า น ดั วย ร ู ป ภ า พ PowerPoint เอกสาร การออกแบบรายการอาหารและการจัดวาง อุปกรณ์ โต๊ะ ภาชนะที่จำเป็นต้องใช้ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	อ.อรอนงค์ และคณะ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
15	- ดำเนินการจัดกิจกรรม Active Learning ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย	4	<ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอกิจกรรม Active Learning ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย พร้อมจัดกิจกรรมออกร้าน แสดงผลงานและจัดจำหน่ายอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตามโครงการกินลำ คำนัว - นศ. จัดทำรายงานสรุปการจัดกิจกรรมออกร้าน แสดงผลงานและจัดจำหน่ายอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ /คำนวณต้นทุนอาหารเบื้องต้น/ราคาขาย ตามโครงการกินลำ คำนัว - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบมัชส่วนบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน 	อ.อรอนงค์ และคณะ
16	การสอบปลายภาค			

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	<p>1) การมีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองสังคม</p> <p>2) การตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต</p> <p>3) การเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์</p> <p>4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่</p>	<p>- สังเกตและประเมินพฤติกรรม ขณะฟังบรรยาย ฝึกปฏิบัติการและเสนอผลงาน โดยใช้แบบประเมินเป็นรายบุคคล</p> <p>- บันทึกการเข้าชั้นเรียนและการมีส่วนร่วม</p>	1-15	10%
ความรู้	<p>1) การมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารไทยพื้นบ้าน1 เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ</p> <p>2) การมีทักษะและความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การนำเสนอผลงาน โดยมีการฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร จำนวน 12 ครั้ง จากนั้นให้นักศึกษานำเสนอผลงาน</p> <p>2) ประเมินจากการสอบย่อย</p>	3-15	40%
ทักษะทางปัญญา	<p>1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ</p>	<p>1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>- การสร้างสรรค์รายการอาหารตามโจทย์ที่กำหนดและการสอบปลายภาค</p>	1-16	30%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคลและความรับผิดชอบและงานกลุ่ม</p> <p>2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมต่อบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ</p> <p>4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์</p>	<p>- รายงานกลุ่ม</p> <p>- รายงานบทปฏิบัติการ</p>	1-15	10%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>1) ความสามารถในการใช้ภาษาสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์ และมีประสิทธิภาพ</p>	<p>1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษาชั้นเรียนนั้นรับผิดชอบ มีการมอบหมายงานกลุ่มให้นักศึกษา โดยสืบค้นฐานข้อมูลจากห้องสมุดและนำเสนอ</p> <p>2) การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน</p>	1-15	10%

5.3 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 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาอาหารไทยพื้นบ้าน 1 (ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ)

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- กรรณการ์ พรหมเสาร์, นันทา เบญจศิลารักษ์. (2542). **สำหรับไทย**. กรุงเทพมหานคร: วรณรักษ์
กอบแก้ว นาคพินิจ. (2542). **อาหารไทย**. กรุงเทพฯ: เสมารธรรม.
- กัณฑ์วีร์ วิวัฒน์พาณิชย์ และบรรณาธิการ. **รวมบทความการประชุมวิชาการเรื่อง ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้าน 4 ภาค**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กานต์ เหมวิหค และสุปรียา ห่องแสง. (2556). **อาหารอีสาน**. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.
- จรรยา สุบรรณ. (ม.ป.ป.). **ตำรับอาหารชุดพิเศษ**. กรุงเทพมหานคร: ขวัญเรือน ศรีสยามการพิมพ์.
- จรรยา สุบรรณ. (ม.ป.ป.). **อาหารไทย 4 ภาค**. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.
- จันทร์ ทศานนท์. (2538). **อาหารไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.
- ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2542) **“อาหารไทย” เอกสารสอนชุดวิชาอาหารและเครื่องดื่ม**. นนทบุรี: สุขโขทัย
ธรรมธีราช
- บรรณาธิการสำนักพิมพ์แสงแดด. (2540). **อาหารภาคเหนือ**. กรุงเทพฯ : บริษัท เอ ที พรีนติ้ง จำกัด.
- วาณี เอี่ยมศรีทอง และประหยัด สายวิเชียร. (2538). **อาหารล้านนา**. เชียงใหม่: บริษัท กลางเวียงการพิมพ์ จำกัด.
- สง่า ตามพงษ์. (2542) . **การนำอาหารพื้นบ้านคืนสู่สังคมไทย**. ในเพ็ญญา ทรัพย์เจริญ, กัญญา ดี
วิเศษ,
- สิริรักษ์ บางสุด และพลวัฒน์ อารมณ. แสง. (2558). **โอชะแห่งล้านนา มรดกวัฒนธรรมอาหารเมือง**.
กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.
- เสวภา ศักยพันธ์. (2534) . **วิทยานิพนธ์เรื่องอาหารพื้นบ้านของภาคเหนือ**. ไทย กรุงเทพฯ: บัณฑิต
วิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เสวภา ศักยพันธ์ และยุพียง วิจิตรศิลป์. (2538) . **อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่:
โรงพิมพ์ดาว.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวทางการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล