

มคอ.3

ขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม)

Thai Dessert 1 : Traditional Thai Dessert

รหัสวิชา 5073311

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ภาคเรียนที่ 1/2561 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073311 ขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม)

Thai Dessert 1 : Traditional Thai Dessert

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล

อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

เบอร์โทรศัพท์: 089-7239113

อีเมลล์: pussa_ka@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/2560 ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 กรกฎาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษาทราบประวัติ ประเภท และวัตถุดิบของขนมไทยดั้งเดิม

1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบวิธีการปรุงรรมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยดั้งเดิม

1.3 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับเนื้อหาให้ทันสมัย

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประวัติความขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติขนมไทย ได้แก่ จ่ามงกุฏ ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน เรไร ลี้มกลืน หยกมณี ขนมบุหลันดั้นเมฆ สัมปันนี มัสกอต หันตรา ขนมเบื้องไทย ขนมเกสรลำเจียก ขนมกระเช้าสีดา และลูกชุบ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ

ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 กลยุทธ์ประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้ง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการ ประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่ เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ใน ศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยง ความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

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

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 กลยุทธ์การสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางาน หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอ สัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	1.แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล 2.ประวัติความเป็นมา ความสำคัญ ประเภทขนมไทย	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา วัตถุประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อ.มุสตี
2	วัตถุดิบขนมไทยเทคนิคการ เตรียมและการประกอบขนมไทย	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - มอบหมายงาน นักศึกษานำเสนองานที่ ได้รับมอบหมายในรูปแบบสื่อประสม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม) - โปรแกรมนำเสนองาน (Powerpoint)	อ.มุสตี
3	1.เครื่องมือ อุปกรณ์ในการ ประกอบขนมไทย 2.การจัดตกแต่งและการจัด เสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย 1 (ขนมไทยดั้งเดิม) - โปรแกรมนำเสนองาน (Powerpoint)	อ.มุสตี
4	บทปฏิบัติการที่ 1 - ลี้มกลิ้น - เรไร	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี
5	บทปฏิบัติการที่ 2 - หยกมณี - บุหลันดั้นเมฆ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	บทปฏิบัติการที่ 3 - เกสรลำเจียก - สัมปณีนี	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี
7	บทปฏิบัติการที่ 4 - ลูกชุบ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี
8	บทปฏิบัติการที่ 5 - เม็ดขนุน - หันตรา	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี
9	บทปฏิบัติการที่ 6 - ฝอยทอง - ทองหยิบ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี
10	บทปฏิบัติการที่ 7 - ทองหยอด - ทองเอก	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี
11	บทปฏิบัติการที่ 8 - จำมงกุฎ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี
12	- บทปฏิบัติการที่ 9 - กระเช้าสีดา - มัสกอด	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสตี

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	- บทปฏิบัติการที่ 10 - ขนมเบื้องไทย	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี
14	บทปฏิบัติการที่ 11 การจัด ตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทย ตามวัฒนธรรมดั้งเดิม	4	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี
15	สรุป และ ประเมินผลการ เรียนรู้บทเรียน - ทดสอบการจัดตกแต่งและการ จัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม	4	- สรุป บรรยายประกอบสื่อการสอน ซักถาม อภิปราย - นำเสนอผลงานสำเร็จและรายงาน การศึกษาเข้ารับ	อ.ผุสดี
สอบปลายภาค				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ ต่อตนเอง และสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กร และสังคม 3) การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	10%
ความรู้	1)การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ	- ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้นเรียน - การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนดูความรู้และความชำนาญในการฝึกปฏิบัติ	1-15	40 %
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	- ประเมินโดยการสอบข้อเขียน - สอบปฏิบัติ - สอบปลายภาค	15-16	30 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1-15	10%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2	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

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาขนมไทย1 (ขนมไทยดั้งเดิม)

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กิตติยา แคดี. (2557). **ขนมไทย** พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แม่บ้าน
 กรรณิการ์ พรหมเสาร์และนันทนา เบญจศิลารักษ์. (2542). **แกะรอยสำรับไทย**. เชียงใหม่: กลางเวียง.
 จุลทรรศน์ พยาฆรานนท์. (2539). **ขนมในภาคกลาง**. ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคกลางฉบับต้นแบบ
 กรุงเทพมหานคร : อัมรินทร์.

โชติเวช.วิทยาเขต. (2546). **ขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร: สุขุมวิทการพิมพ์

ณภัทร ทองแย้ม. (2552). **ขนมไทย 1**. กรุงเทพมหานคร: วาดศิลป์

_____. (2552). **ขนมไทย 2**. กรุงเทพมหานคร: วาดศิลป์

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2532). **ตำรับขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร: เจเนอรัลบุ๊คส์ เซ็นเตอร์.

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2539). **ตำรับขนมไทย**. สำนักพิมพ์บริษัทเจเนอรัลบุ๊คส์เซ็นเตอร์จำกัด.

กรุงเทพฯ.

มณฑิยา ศุภลักษณ์. มปป. **ตำนานขนมไทย**. เอส.ที.พี. เวิลด์ มีเดียจำกัด. กรุงเทพฯ.

รัมภา ศิริวงศ์. (2556). **ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ดวงกลมพับลิชชิ่ง

วิทยาลัยในวัง. (ม.ป.ป.). **ตำรับอาหารวิทยาลัยในวัง**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด

วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธ์. (2550). **ขนมไทยรสอร่อย**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แม่บ้าน.

วันดี ณ สงขลา. (2550). **ขนมไทยในหีบ**. กรุงเทพมหานคร: ส. เอเชียเพลส.

วันชัย อิงปัญญาภ. (2539). **ขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช.

_____. (2541). **ขนมไทย**. สำนักพิมพ์แสงแดด. กรุงเทพฯ.

_____. (ม.ป.ป.). **สำรับกับข้าวไทย**. กรุงเทพมหานคร : สามัคคีสาร.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2533). **ขนมไทย** (เล่ม 1). กรุงเทพฯ: ศูนย์การพิมพ์พลชัย.

ศรีสมร คงพันธุ์, มณี สุวรรณผ่อง และอัจฉรา ชินาลัย. (2534). **ขนมไทย2**. กรุงเทพฯ : ศูนย์การพิมพ์พลศรีสมร

คงพันธุ์. (2535). **ขนมไทยเล่ม 1- 2**. สำนักพิมพ์แสงแดด. กรุงเทพฯ.

ส.พลายน้อย. (2535). **ขนมแม่เอ๊ย**. สำนักพิมพ์บำรุงสาส์น. กรุงเทพฯ.

เสริมพร สารทพันธุ์. (2539). **อาหารและขนมไทย**. สำนักพิมพ์พรานนกการพิมพ์. กรุงเทพฯ.

เสริมพร สารทพันธุ์. (2541). **อาหาร-ขนม 1**. กรุงเทพมหานคร : พรานนกการพิมพ์.

อภิญา มาณะโรจน์. (2556). **ขนมหวานไทย**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แม่บ้าน.

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

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Magazine นิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข 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