



รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ภาคเรียนที่ 1: 2561

4501108 การประกอบอาหารจานเดียว
(One-Dish Cooking)

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

ภาคเรียนที่ 1/2561 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา 4513210 การประกอบอาหารจานเดียว
One-Dish Cooking

2. จำนวนหน่วยกิต 3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
โทรศัพท์ภายใน 9535 โทรศัพท์มือถือ 061-461-5162
e-mail pussa_ka@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2559 ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี

8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในมหาวิทยาลัย

9. วันที่จัดทำปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
สิงหาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมาย และวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1) นักศึกษาสามารถอธิบายความหมายของอาหารจานเดียวได้
- 2) นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเอกลักษณ์ และลักษณะที่ถูกต้องของอาหารจานเดียว
- 3) นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารจานเดียวได้อย่างถูกต้อง
- 4) นักศึกษามีความรู้ในการเลือกซื้อ และเลือกใช้วัตถุดิบตามคุณลักษณะของอาหารจานเดียว
- 5) นักศึกษาสามารถปรุงและประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้ ตามลำดับขั้นตอนอย่างถูกต้อง
- 6) นักเรียนสามารถเขียนตำรับมาตรฐานและคำนวณต้นทุนของอาหารจานเดียวได้
- 7) นักเรียนสามารถทำงานเป็นกลุ่มและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน โดยใช้กระบวนการคิดสร้างสรรค์และการแก้ปัญหา

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษานำความรู้ทางด้านการประกอบอาหารจานเดียวไปใช้ในการจัดบริการ อาหารที่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว ทันสมัยและพัฒนาให้สอดคล้อง กับวัฒนธรรม การบริโภคอาหาร ในปัจจุบัน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาลักษณะและความสำคัญของอาหารจานเดียว การจัดรายการอาหารจานเดียวและเครื่องเคียงที่เป็นอาหารไทยดั้งเดิมและประยุกต์ ประเภทและเทคนิคการประกอบอาหารจานเดียว

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะกรณี	ปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 75 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยการให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มย่อยตามความต้องการของนักศึกษา

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข

- 1) ตระหนักถึงคุณค่าของคุณธรรม และจริยธรรม
- 2) มีพฤติกรรมที่มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และมีจิตสาธารณะ
- 3) มีภาวะผู้นำ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อผู้อื่น และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างที่ดี
- 2) การปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
- 3) มอบหมายงานให้นักศึกษารับผิดชอบงานในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความเสียสละ มีน้ำใจต่อสมาชิกในกลุ่ม

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนด ระยะเวลาที่มอบหมาย การร่วมกิจกรรม และการสังเกตพฤติกรรมในระหว่างเรียน
- 2) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้และทักษะในการดำรงชีวิต สามารถนำความรู้ที่ได้มาใช้ในการปฏิบัติงาน รวมถึงการนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ดังนั้นมาตรฐานด้านความรู้จึงต้องครอบคลุมดังนี้

- 1) สามารถจำแนก และอธิบายองค์ความรู้ที่ศึกษา

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี ผนวกกับภาคปฏิบัติ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น
- 3) ฝึกทักษะกระบวนการแสวงหาความรู้ และส่งเสริมให้ผู้เรียนสร้างความรู้ ความเข้าใจในเรื่องที่ศึกษาด้วยตนเอง และฝึกทักษะ กระบวนการเรียนรู้ที่จำเป็นได้

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนการปฏิบัติของนักศึกษาด้านต่างๆ คือ

- 1) การสอบกลางภาคเรียน และปลายภาคเรียน
- 2) ประเมินรายงานที่นักศึกษาจัดทำ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ

2) สามารถค้นคว้า ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลต่างๆได้เป็นอย่างดี

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ฝึกให้ลงมือปฏิบัติบ่อยๆ ใช้สถานการณ์หลากหลายจนเกิดความชำนาญ
- 2) ใช้วิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น การสาธิต การแสดง การทดลอง การไปทัศนศึกษา

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข

- 1) มีความสามารถในการทำงานเป็นกลุ่มในฐานะผู้นำ และผู้ตามได้
- 2) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี ทั้งภาษาไทย และ

ภาษาต่างประเทศ

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การเรียนแบบมีส่วนร่วม ปฏิบัติการ

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ
- 2) พิจารณาจากผลงาน ความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูลที่ได้มอบหมาย

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี

สารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสื่อสารและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

- 3) สามารถใช้ภาษาในการสื่อสาร ถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) การทดลอง การฝึกปฏิบัติ นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) การสอบกลางภาคเรียน และปลายภาคเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจานเดียว -เอกลักษณ์ของอาหารจานเดียว -ความหมายความสำคัญของอาหารจานเดียว -ลักษณะอาหารจานเดียว 1. ภาคกลาง 2. ภาคอีสาน 3. ภาคเหนือ 4. ภาคใต้ - อาหารจานเดียวเป็นที่นิยมของคนต่างชาติ	4	1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และอธิบาย เนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือ และwebsite เพิ่มเติม 2. บรรยายบทที่ 1 ประกอบ Power point 3. ให้นัก. ทำใบงานท้ายบทเรียน กำหนดส่งในคาบ เรียนสัปดาห์ต่อไป 4. ให้นักศึกษาจับกลุ่มทำรายงาน และแบ่งหัวข้อรายงานแต่ละกลุ่ม	อ. ผุสุดี ขจรศักดิ์สิริกุล
2	บทที่ 2 มาตรฐานซึ่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการประกอบอาหาร -ความหมายและความสำคัญของการซึ่ง ตวง วัด	4	1. บรรยายบทที่ 2 ประกอบ Power point 2. อาจารย์ทบทวนป้อนข้อมูลข้อบกพร่องที่พบ จากการทำใบงานท้ายบทเรียน ของสัปดาห์ที่1 3. ให้นัก. ทำใบงานท้ายบทเรียนกำหนดส่งในคาบเรียนสัปดาห์ต่อไป 4. ติดตามความคืบหน้ารายงานที่มอบหมายให้นักศึกษาทำ	อ. ผุสุดี ขจรศักดิ์สิริกุล
3	บทที่ 3 วัตถุดิบในการประกอบอาหารจานเดียว - ความสำคัญของวัตถุดิบ - อาหารจานเดียวเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย 1. ข้าว 2. เส้น 3. เครื่องปรุง ฯลฯ	4	1. บรรยายบทที่ 2 ประกอบ Power point 2. อาจารย์ทบทวนป้อนข้อมูลข้อบกพร่องที่พบ จากการทำใบงานท้ายบทเรียน ของสัปดาห์ที่1 3. ให้นัก. ทำใบงานท้ายบทเรียนกำหนดส่งในคาบเรียนสัปดาห์ต่อไป 4. ติดตามความคืบหน้ารายงานที่มอบหมายให้นักศึกษาทำ	อ. ผุสุดี ขจรศักดิ์สิริกุล

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
4	บทที่ 4 เครื่องเทศและสมุนไพร - ความหมายและความสำคัญของเครื่องเทศและสมุนไพร - เครื่องเทศและสมุนไพรในครัวไทย - อาหารจานเดียวที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	4	1. บรรยายบทที่ 2 ประกอบ Power point 2. อาจารย์ทบทวนป้อนข้อมูลข้อบกพร่องที่พบ จากการทำใบงานท้ายบทเรียน ของสัปดาห์ที่1 3. ให้นัก. ทำใบงานท้ายบทเรียนกำหนดส่งในคาบเรียนสัปดาห์ต่อไป 4. ติดตามความคืบหน้ารายงานที่มอบหมายให้นักศึกษาทำ	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
5	บทที่ 5 การเลือกซื้อ การเก็บรักษาวัตถุดิบในการประกอบอาหารจานเดียว - ความหมายและความสำคัญ - การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ - การเลือกซื้อไข่ - การเลือกซื้อผัก - หลักการเลือกซื้ออาหาร - การเก็บรักษา	4	1. บรรยายบทที่ 2 ประกอบ Power point 2. อาจารย์ทบทวนป้อนข้อมูลข้อบกพร่องที่พบ จากการทำใบงานท้ายบทเรียน ของสัปดาห์ที่1 3. ให้นัก. ทำใบงานท้ายบทเรียนกำหนดส่งในคาบเรียนสัปดาห์ต่อไป 4. ติดตามความคืบหน้ารายงานที่มอบหมายให้นักศึกษาทำ	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
6	บทที่ 6 เทคนิคในการประกอบอาหารจานเดียว - ความหมายและความสำคัญของเทคนิคการประกอบอาหารจานเดียว - วัฒนธรรมการกินของคนไทยเกี่ยวกับอาหารจานเดียว - อาหารไทยจานเดียวดั้งเดิมและประยุกต์ - เครื่องเคียงอาหารจานเดียว	4	1. บรรยายบทที่ 2 ประกอบ Power point 2. อาจารย์ทบทวนป้อนข้อมูลข้อบกพร่องที่พบ จากการทำใบงานท้ายบทเรียน ของสัปดาห์ที่1 3. ให้นัก. ทำใบงานท้ายบทเรียนกำหนดส่งในคาบเรียนสัปดาห์ต่อไป 4. ติดตามความคืบหน้ารายงานที่มอบหมายให้นักศึกษาทำ	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
7	บทที่ 7 รายงานอาหารจานเดียว - ประเภทอาหารจานเดียว - ตำหรับอาหารจานเดียว - การคำนวณต้นทุนและราคาขาย	4	1. บรรยายบทที่ 2 ประกอบ Power point 2. อาจารย์ทบทวนป้อนข้อมูลข้อบกพร่องที่พบ จากการทำใบงานท้ายบทเรียน ของสัปดาห์ที่1	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			3. ให้นัก. ทำใบงานท้ายบทเรียนกำหนดส่งในคาบเรียนสัปดาห์ต่อไป 4. ให้นักศึกษารายงานหน้าชั้นเรียนตามกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย	
8	ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 1 ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว -ข้าวผัดปู -ข้าวผัดแกงเขียวหวาน -ข้าวผัดต้มยำทะเล	4	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นศ. ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวในห้องปฏิบัติการอาหาร หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติ ให้นัก. ถ่ายภาพ ทาเป็นสรุปเล่มรายงาน 4.อาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้คะแนน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - วัตถุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัวฝึกปฏิบัติ	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกกุล
9	ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 2 ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว -ข้าวราดกระเพราหมูสับ -ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรื่อ -ข้าวผัดรถไฟ	4	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นศ. ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวในห้องปฏิบัติการอาหาร หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติ ให้นัก. ถ่ายภาพ ทาเป็นสรุปเล่มรายงาน 4.อาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้คะแนน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - วัตถุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัวฝึกปฏิบัติ	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกกุล

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
10	ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 3 ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว -ข้าวหน้าไก่ -ข้าวยำ -ข้าวผัดน้ำพริกปลาหู	4	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นศ. ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวในห้องปฏิบัติการอาหาร หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติ ให้นัก. ถ่ายภาพ ทาเป็นสรุปล่มรายงาน 4.อาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้คะแนน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - วัตถุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัวฝึกปฏิบัติ	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
11	ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 4 ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว -ขนมจีนน้ำเงี้ยว -ขนมจีนน้ำยาปากใต้	4	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นศ. ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวในห้องปฏิบัติการอาหาร หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติ ให้นัก. ถ่ายภาพ ทาเป็นสรุปล่มรายงาน 4.อาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้คะแนน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - วัตถุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัวฝึกปฏิบัติ	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
12	ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 5 ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว -ข้าวซอย -ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	4	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			3. นศ. ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวใน ห้องปฏิบัติการอาหาร หลังเสร็จสิ้นการ ปฏิบัติ ให้นัก. ถ่ายภาพ ทาเป็นสรุปล่ม รายงาน 4.อาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้ คะแนน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - วัตถุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัว ฝึกปฏิบัติ	
13	ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 6 ฝึกปฏิบัติอาหารจาน เดียว - ผัดซีอิ้ว - ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทร์ผัดปู - ก๋วยเตี่ยวลาดหน้า	4	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการ ปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นศ. ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวใน ห้องปฏิบัติการอาหาร หลังเสร็จสิ้นการ ปฏิบัติ ให้นัก. ถ่ายภาพ ทาเป็นสรุปล่ม รายงาน 4.อาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้ คะแนน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - วัตถุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัว ฝึกปฏิบัติ	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกุล
14	ฝึกปฏิบัติครั้งที่ 7 ฝึกปฏิบัติอาหารจาน เดียว - ก๋วยเตี่ยวหมู - ก๋วยเตี่ยวผักชีเมาเป็น	4	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการ ปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นศ. ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวใน ห้องปฏิบัติการอาหาร หลังเสร็จสิ้นการ ปฏิบัติ ให้นัก. ถ่ายภาพ ทาเป็นสรุปล่ม รายงาน 4.อาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้ คะแนน	อ. ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกุล

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ	
15	สอบปฏิบัติอาหารจานเดียวที่ได้รับดังต่อไปนี้	4		อ. ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม และ จริยธรรม	1) อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างที่ดี 2) การปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย 3) มอบหมายงานให้นักศึกษารับผิดชอบงานในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความเสียสละ มีน้ำใจต่อสมาชิกในกลุ่ม	1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนด ระยะเวลาที่มอบหมาย การร่วมกิจกรรม และการสังเกตพฤติกรรมในระหว่างเรียน 2) ประเมินจากความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	1-15	10%
ความรู้	1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี ผนวกกับภาคปฏิบัติ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น	1) การสอบกลางภาคเรียน และปลายภาคเรียน 2) ประเมินรายงานที่นักศึกษาจัดทำ	1-15	50%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	3) ฝึกทักษะกระบวนการแสวงหาความรู้ และส่งเสริมให้ผู้เรียนสร้างความรู้ ความเข้าใจในเรื่องที่ศึกษาด้วยตนเอง และ			

	ฝึกทักษะ กระบวนการเรียนรู้ที่ จำเป็นได้			
ทักษะปัญญา	1) ฝึกให้ลงมือปฏิบัติบ่อยๆ ใช้ สถานการณ์หลากหลายจน เกิดความชำนาญ 2) ใช้วิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น การสาธิต การแสดง การ ทดลอง การไปทัศนศึกษา	1) ประเมินตามส ถาพจริงจากผลงาน และการนำเสนอ ผลงานในชั้นเรียน	1-15	20%
ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	1) ใช้การสอนที่มีการกำหนด กิจกรรมให้มีการทำงานเป็น กลุ่ม การเรียนแบบมีส่วนร่วม ปฏิบัติการ	1) ประเมินจาก พฤติกรรมที่แสดง ออกในการร่วม กิจกรรมต่างๆ 2) พิจารณาจาก ผลงาน ความ ครบถ้วนชัดเจนตรง ประเด็นของข้อมูลที่ได้ มอบหมาย	1-15	10%
ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	3) สามารถใช้ภาษาในการ สื่อสาร ถ่ายทอด และ แลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่นได้ เป็นอย่างดี	1) การสอบกลาง ภาคเรียน และปลาย ภาคเรียน	1-15	20%

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. หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก

เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์. (2559). *เอกสารประกอบการเรียนวิชาการประกอบอาหารจานเดียว*. กรุงเทพฯ: กราฟฟิโกไซด์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). *สำหรับอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: วรณรักษ์. กอบแก้ว นางพินิจ. (2542). *อาหารไทย*. กรุงเทพฯ: เสมอธรรม.

กาธณ ลินธวานนท์, พล.อ.ต. (2532). *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนเล่มที่ 13*. กรุงเทพฯ: ศรุสภา.

เกียรติศักดิ์ เอี่ยมสาอาง. (2539). *อาหารจานหลัก. เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหาร และ เครื่องดื่ม หน่วยที่ 3 และเครื่องดื่ม*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

เข็มทอง นิมจินดา. (2538). *ทฤษฎีอาหาร*. กรุงเทพฯ: การศาสนา. คณะกรรมการสาธารณสุข มูลฐาน ,สำนักงาน. 2541. *น้ำดื่มสมุนไพร. นนทบุรี. กระทรวงสาธารณสุข*

จรรยา สุบรรณ. (ม.ม.ป.). *ตำรับอาหารชุดพิเศษ*. กรุงเทพฯ: ศรีสยามการพิมพ์.

จรรยา สุบรรณ. (ม.ป.ป.). *เคล็ดลับครัวไทย*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.

จันทร์ ทศานนท์. (2535). *อาหารไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.

จิราภรณ์ เจริญเดช. (บก). (2545). *ภูมิแผ่นดินไทย อาหารไทย*. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้ง.

จีบ บุณาค. (2520). *ตำรับกับข้าวของหลานแม่ครัวหัวป่าก์*. กรุงเทพฯ: สมบุญประเสริฐ.

ฉลอง บัณฑิตย์. (2537). *อาหารว่าง*. พิษณุโลก: วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม.

ดวงทิพย์. (2533). *อาหารว่าง*. กรุงเทพฯ : ดวงทิพย์.

เด็บ ชุมสาย, ม.ล. (2525). *กับข้าวรัตนโกสินทร์ 2525*. RATTANAKOSIN DISHES 1982.

กรุงเทพฯ: อมรินทร์การพิมพ์.

ทัศนีย์ วิจารณ์บุญ. (2542). “อาหารไทย” *เอกสารชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม*.

นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

เทวี โพธิ์ผล. (2539). *ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหาร*. *เอกสาร*

ประกอบการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 1. นนทบุรี:

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

นิลุบล นวเรศ. (ม.ป.ป.). *คู่มือก่อนเข้าครัว*. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ: แสงแดด.

ประชา บุญญสิริกุล และ อรวินท์ ไทรกี. (2519). *อาหาร*. กรุงเทพฯ: กรุงเทพมหานครการพิมพ์.

ประชุม ศิริธรรมวัฒน์. (2525). *อาหารโรงแรม*. กรุงเทพฯ: อาเซียนพับลิชชิ่ง.

ประพิน ด่านพานิชย์. (2533). *อาหารไทย*. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีวิทยาลัยครูสวนดุสิต. (อัสตานา).

ประยงค์ จินดาวงศ์. (2525). *ตำรับอาหารแบบประหยัดและสงวนคุณค่า*. พิมพ์ครั้งที่ 4.

กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

ปอง มาลากุล. (2495). *ตำรับอาหารว่างและอาหารพิเศษ*. พระนคร: พระจันทร์.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. (2545). *อาหารเครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร*. กรุงเทพฯ:

โอเดียนส์ไตร์.

- ผ่องศรี ลิ้มวงศ์. (2543). *อาหารว่าง*. ภูเก็ต: สถาบันราชภัฏภูเก็ต.
- พลศรี วิชาชีวะ. (2544). *เข้าครัวกับพลศรี*. กรุงเทพฯ: แม่บ้านทันสมัย.
- พันธิพา จันทวัฒน์. (2530). เนื้อสัตว์. *เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการ หน่วยที่ 6*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- เยาวนุช เวศร์ภาดา. (2544). *อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง
- วนิดา ประทุมศิริ. (2537). *หลักการประกอบอาหาร (Food Preparation)*. พิบูลสงคราม: ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- วัฒนา ประทุมสินธุ์. (2534). *การค้นความทดลองอาหาร THE EXPERIMENTAL STUDY OF FOODS*. สงขลา: ไทยนา หาดใหญ่.
- วีรา พาสพัฒน์พานิชย์. (2548). *เอกสารประกอบคำบรรยายการสร้างตำรับอาหารมาตรฐาน*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- แม่บ้าน (ม.ป.ป.). *อาหารรวมเล่ม*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542*. กรุงเทพมหานคร: นานมีบุ๊คพับลิเคชั่น.
- ศรีสมร คงพันธ์ , ธรา วิริยะพานิช, ดร.นิจศิริ เรืองรังสี, จารุวรรณ ธรรมวัตร และสุกัญญา จันทะชุม. (2548). *เครื่องปรุงในอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: สามเจริญพานิชย์.
- ศรีสมร คงพันธ์ และ วศิณา จันทศิริ. (2542). “การพัฒนาและประยุกต์ตำรับอาหารและเครื่องดื่ม” *เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 15*. พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2543). *หลักการทำอาหารและสุขภาพ*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- _____. (2532). *การบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ศิริลักษณ์ สีนธวัลย์. (2525). *ทฤษฎีอาหารเล่ม 1 หลักการประกอบอาหาร*. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์.(2537). *หลักการตลาด*. กรุงเทพฯ: เอส.เอ็ม.เซอร์คิต.
- สายปัญญา,สมาคม. (2523). *ตำรับสายยาวภา*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : สวีชาญการพิมพ์.
- ศิริลักษณ์ สีนธวัลย์. (2519). *ทฤษฎีอาหาร เล่มที่ 1 หลักการประกอบอาหาร*. กรุงเทพฯ : วรวิภากรพิมพ์.
- แสงแดด. (2536). *อาหารหลากหลาย*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- _____. (2538). *อาหารว่าง*. พิมพ์ครั้งที่4. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- สุกัญญา จันทะชุม. (2548). *เครื่องปรุงในอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: สามเจริญพานิชย์.
- สุโขทัยธรรมาธิราช, มหาวิทยาลัย, 2542, หน้า 32)
- สุดาตวง เรืองรุจิระ. (2540). *นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา*. กรุงเทพฯ : ประกายพริก
- สุรางค์รัตน์ กัณมาศ.(2536). *ภาชนะบรรจุอาหาร*.กรุงเทพฯ: ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. (2542). *หลักการประกอบอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

- อบเชย วงศ์ทอง. (2531). “หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารจำนวนมาก” *การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- อมราภรณ์ วงษ์พิภ. (ม.ป.ป.). *อาหารว่าง*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.
- _____. (ม.ป.ป.). *เครื่องดื่มน้ำสมุนไพร*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.
- _____. (ม.ป.ป.). *เครื่องดื่มผสมน้ำผัก ผลไม้และสมุนไพร*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.
- _____. (ม.ป.ป.). *ดื่มซ่า*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.
- _____. (2545). *อาหารไทยประยุกต์*. แม่บ้าน. เมษายน: 65.
- อรวินท์ เลหาวิชตน์นัท. (2539). “การจัดบริการอาหารในโรงแรม”. *การจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- อรวินท์ โทรกี และ ประชา บุญญศิริ. (2522). *อาหาร*. กรุงเทพฯ: พี เอฟ ไอ.
- อรุณรัตน์ อนุภาโส. (2545). *คู่มือคนรักกาแฟ*. กรุงเทพฯ : อีกรหนึ่ง.

3. เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

พจนานุกรม

สารานุกรมวัฒนธรรมไทย

วารสารทางด้านอาหาร เช่น แม่บ้าน ครีว Food news ขวัญเรือน

www.tipfood.com

www.tripparty.com

www.samunpri.com

www.saranair.com

www.thaifoodtoworld.com

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาประเมินการจัดการเรียนการสอนรายวิชาเป็นรายบุคคลอย่างอิสระ โดยทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมใน และนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียน การสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาด้วยระบบคอมพิวเตอร์มหาวิทยาลัย และแบบประเมินของหลักสูตรฯ ซึ่งดำเนินการโดยผู้รับผิดชอบที่อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมาย

2. การประเมินการสอน

2.1 ข้อมูลป้อนการประเมินการสอน โดยอาจารย์เปิดโอกาสให้นักศึกษาให้ข้อมูลป้อนกลับได้ทุกโอกาสที่เข้าสอน

2.2 สังเกตและประเมินการสอน โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ จัดให้มีการสังเกตและประเมินการสอนในชั้นเรียนของอาจารย์เป็นรายบุคคล ตามแบบประเมินอย่างน้อย 1 ครั้ง โดยอาจารย์จากภายในหลักสูตรฯ หรือภายนอกหลักสูตร

2.3 ผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- ผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา และการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักศึกษา
- ข้อมูลจากการประเมินการสอนจากทุกแหล่งข้อมูลมาเป็นแนวทางการปรับปรุงการสอน

รวมถึงข้อมูลจากการวิจัยใน และนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา

4.1 มีการสอบถามความรู้ ความเข้าใจ และความคิดเห็นของนักศึกษาระหว่างเรียน และการฝึกปฏิบัติ ทำแบบฝึกหัดในห้องเรียน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 มีการวิพากษ์ข้อสอบก่อนใช้สอบและการวิเคราะห์ข้อสอบภายหลังสอบทุกครั้ง รวมทั้งการนำผลวิพากษ์และวิเคราะห์ข้อสอบไปดำเนินการปรับปรุงการสอบครั้งต่อไป

4.3 อาจารย์ในทีมสอนร่วมกันพิจารณาผลการสอบและผลการฝึกปฏิบัติในห้องเรียน โดยสังเกตพฤติกรรม และสอบถามถึงความรู้ความเข้าใจในตัวแบบฝึกปฏิบัติ

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ดำเนินการโดยผู้รับผิดชอบรายวิชาและทีมอาจารย์ผู้สอน

5.1 ก่อนดำเนินการเรียนการสอน ผู้รับผิดชอบรายวิชาและทีมอาจารย์ผู้สอนร่วมกันออกแบบการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิปริญญาตรี สาขาวิศวกรรมศาสตร์

5.2 ขณะดำเนินการเรียนการสอน ประชุมทบทวนแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกันเมื่อพบปัญหาหรือเมื่อได้รับข้อมูลป้อนกลับในเชิงลบจากนักศึกษาหรือผู้เกี่ยวข้อง หรือเมื่อการเรียนการสอนดำเนินไปแล้ว 25-30 %

5.3 พิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการการประเมินการสอน การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนประสิทธิภาพ

5.4 ภายหลังเสร็จสิ้นการดำเนินการเรียนการสอน ประเมินผลรายวิชาภายในไม่เกิน 1 สัปดาห์ และนำผลมาปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาต่อไป