



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5071313 การประกอบอาหารไทย 1  
(Culinary of Thai I)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5071313 การประกอบอาหารไทย 1  
(Culinary of Thai I)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

##### 3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

##### 3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

อาจารย์ผู้สอน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา วชิราลงกรณ์

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร

E-mail: spicychuchu@hotmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239439

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 1

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

ไม่มี

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

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

16 พฤศจิกายน 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

## 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหารไทย และการประกอบอาหารไทย
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหารไทย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารไทย รวมทั้งการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน และมีทักษะในการปฏิบัติอาหารไทย

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

## 1. คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร และขนมไทย วัตถุดิบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เครื่องเคียง และของแถม การจัดสำรับ และการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรม การฝึกปฏิบัติ แกงเขียวหวานไก่ กระทงทอง ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ผัดไทยกุ้งสด กุ้งทอง ทับทิมกรอบ แกงเผ็ดเป็ดย่าง ผัดซีอิ้ว ตะโก้แห้ว แกงเลียง ยำวุ้นเส้น ลีมหิ้น แกงป่าลูกชิ้นปลากราย ไก่สะเต๊ะ สาकुเปี้ยกล่ำไย แกงจืดลูกรอก น้ำพริกกะปิ ปลาหู ผักทอด ขนมบุหลันดั้นเมฆ ต้มส้ม หม่อม ชำหรับมีส้ม น้ำพริกขี้หน่อ หมูหวาน ปลาฟู บัวลอยเผือก ต้มยำกุ้ง หมี่กรอบ ทองหยิบ ข้าวมันส้มตำ แกงเผ็ดไก่ ไข่วงเดือน สังขยาฟักทอง ข้าวแช่ ทองเอก

Importance, identity, tradition and categories of Thai food and desserts, raw materials and cooking methods, use of utensils and equipments in cooking, side dishes, serving Thai food in accordance with cultural consumption, practical sessions on following menus: Kang Khiew Wan Kai , Krathong Tong , Kha Nom Kluay , Kanom Fak Thong , Phad Thai Kung Sod, Thoong Thong , Thup Thim Krob , Kang Phed Ped Yang , Phad See Ew , Tako Haew , Kang

Lieng , Yum Woon Sen , Leum Kleun , Kang Pa Look Chin Plakhray , Satay Kai , Sakoo Piak Lum Yai , Kang Jued Look Rok sausage , Nam Prik Ka Pi , Kha Nom Bulun Dun Mek , Tom Som , Room , Sah Rim , Mus Sa Mun , Nam Prik Long Reur , Bua Louy Pheuk , Tom Yum Kung, Mee Krob , Thong Yib , Khow Mun Som Tum , Kang Phed Kai , Khai Wong Deuan, Sang Ka Yha Fak Thong , Khow Chae and Thong Eak

## 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. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับ

ต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรมและความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา วิชาเรียน
- 2) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

#### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ด้านความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

#### 2) มีทักษะ และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ

3) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

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

3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด รายงาน สอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ด้านทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง

4) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขตั้งนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- 2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ
- 4) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์
- 5) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

## 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

## 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

## 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

#### 1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ความสำคัญ เอกลักษณะ วัฒนธรรม และประเภทของ อาหาร ส่วนประกอบ และ วิธีการปรุง	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบ อาหารไทย 1 - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
2	- การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ใน การประกอบอาหาร การจัด สำหรับและการจัดเสิร์ฟอาหาร ไทยตามวัฒนธรรม และอาหาร ไทยร่วมสมัย	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการประกอบอาหาร ไทย 1 - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ แกงเขียวหวานไก่ กระตังทอง ขนมกล้วย ขนมฟักทอง	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ ผัดไทยกุ้งสด ถุ้งทอง ทับทิมกรอบ	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง ผัดซีอิ้ว ตะโก้แก้ว	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ แกงเลียง ยำวุ้นเส้น ลื้มกลืน	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ แกงป่าลูกชิ้นปลากราย ไก่สะเต๊ะ สาकुเปี้ยกล่ำโย	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ แกงจืดลูกรอก น้ำพริกกะปิ ปลาหู ผักทอด ขนมบุหลันดั้นเมฆ	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ ต้มส้ม หริ่ม ซ่าหริ่ม	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ มีสมัน น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู บัวลอยเผือก	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ ต้มยำกุ้ง หมี่กรอบ ทองหยิบ	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ แกงเผ็ดไก่ ไชว่งเดียน สังขยาฟักทอง	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ ข้าวแช่ ทองเอก	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
14	- ปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตาม ลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	- อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ - นศ. สอบปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
15	- ปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตาม ลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร นำเสนอและสรุปผลการสอบปฏิบัติการส่งท้าย ชั่วโมงสอบ - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบนามยส่วนบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

หมายเหตุ Active Learning จากคลิปวิดีโอต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง และส่งคลิปวิดีโอมาให้ นักศึกษา คนอื่นๆ ได้ศึกษาต่อไปด้วย บูรณาการการเรียนการสอนภาษาอังกฤษด้วยการศึกษาคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และสื่อการสอน Powerpoint บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับกิจกรรมศิลปะและ วัฒนธรรม

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10 %
ความรู้	มีทักษะ และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม (ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ)	1-15	40 %
ทักษะทางปัญญา	สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ - วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนา/ประยุกต์ดำรง - การนำเสนอในรูปรายงาน	2, 14-15	10 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถามในชั้นเรียน มีความรับผิดชอบต่องานทั้งแบบเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	10 %
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	- แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ - สอบปลายภาค	15 16	10 % 20 %

### 3. การประเมินผล

#### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าเรียนตรงเวลา (ทันเวลา) และร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน	10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติตรงเวลา (ทันเวลา) และการประกอบอาหาร	40 คะแนน
- การแต่งชุดนักศึกษา และการแต่งชุดปฏิบัติการอาหาร	10 คะแนน
- การศึกษาค้นคว้าโดยเทคโนโลยีสารสนเทศและการนำเสนอ	10 คะแนน

#### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบปฏิบัติรายบุคคล	10 คะแนน
- สอบทฤษฎี	20 คะแนน
<b>รวม</b>	<b>100 คะแนน</b>

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบอาหารไทย 1

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรรมกรั พรหมเสาร์, นันทา เบญจศิลารักษ์. (2542). **สำหรับไทย**. กรุงเทพมหานคร: วรณรักษ์  
 กอบแก้ว นางจพินิจ. (2542). **อาหารไทย**. กรุงเทพฯ: เสมาธรรม.  
 จรรยา สุบรรณ. (ม.ป.ป.). **ตำรับอาหารชุดพิเศษ**. กรุงเทพมหานคร: ขวัญเรือน ศรีสยามการพิมพ์.  
 จรูญศรี พลเวียง. (ม.ป.ป.). **อาหารไทย 4 ภาค**. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.  
 จันทร ทศานนท์. (2538). **อาหารไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.  
 ซาลี อมาตยกุล. (2545). **กินอย่างไทยกับซาลี**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: ภัคธรรรศ.  
 ทศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2542) **“อาหารไทย” เอกสารสอนชุดวิชาอาหารและเครื่องดื่ม**. นนทบุรี:  
 สุขวิทยธรรมธีราช

#### 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 และเสนอแนะเพื่อการ  
 ปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

## 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