



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

4512225

ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย
Local and Contemporary Thai Desserts

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561
(AEC)

สารบัญ

หมวด	หน้า
หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป
	<ol style="list-style-type: none"> 1. รหัสและชื่อรายวิชา 2. จำนวนหน่วยกิต 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) 8. สถานที่เรียน 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์
	<ol style="list-style-type: none"> 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ
	<ol style="list-style-type: none"> 1. คำอธิบายรายวิชา 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
	<ol style="list-style-type: none"> 1. คุณธรรม จริยธรรม 2. ความรู้ 3. ทักษะทางปัญญา 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล
	<ol style="list-style-type: none"> 1. แผนการสอน 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้
หมวด 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน
	<ol style="list-style-type: none"> 1. เอกสารและตำราหลัก 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวด 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน
3. การปรับปรุงการสอน
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
 4512225 ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย
 Local and Contemporary Thai Desserts
2. จำนวนหน่วยกิต
 3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 กลุ่มวิชาเลือก
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์
 อาจารย์ผู้สอน
 1. ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์
 2. อ.จารุณี วิเทศ
 อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 เบอร์โทรศัพท์ 08-6339-6186 อีเมลล์ : charunee30@gmail.com
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
 ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
 ไม่มี
8. สถานที่เรียน
 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
 11 พฤศจิกายน 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและการประกอบขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ และมีทักษะในการปฏิบัติขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้เข้าใจตำรับขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน มีความรู้เกี่ยวกับประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียม การประกอบ การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ รวมทั้งมีทักษะในการปฏิบัติขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ

Study the meaning and importance of Thai traditional and contemporary desserts. The course discusses the different types of Thai desserts, what they consist of, how they are cooked, decorated and served

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

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

1.2 วิธีการสอนการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- (1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- (2) การสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
- (3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- (4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- (5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- (2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

(1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า

(2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

(3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนา องค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อ แก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

2.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) การให้ความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน และสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

(2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

(3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากกรณีศึกษาในองค์กรที่เกี่ยวข้องทางด้านคหกรรมศาสตร์และการทัศนศึกษา จากวิทยากร ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

(4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงาน การค้นคว้าหน้าชั้น

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

(1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

(2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ

(3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา โดยเริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม

(2) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

(3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญาให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขา ได้แก่ วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

(4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น และการมีส่วนร่วมถามตอบในชั้นเรียนมากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

(2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

(2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบคลุม และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

(3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ใช้การสอนแบบกลุ่ม ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- (2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- (3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- (2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

- (1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

5.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือการคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
- (2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- (3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- (4) การจัดรายวิชาสัมมนาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- (2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน
- (3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษารับผิดชอบ
- (4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอในการสัมมนานิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - ขนมหัอมพ้ันบ้านและขนมหัอมไทย ร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการ เตรียมและการประกอบขนมหัอมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอนวิชา ขนมหัอมพ้ันบ้านและขนมหัอมไทยร่วมสมัย - อุปกรณ์จริงที่ใช้ทำขนมหัอมและการจัด เสิร์ฟ	อ.จากรุณี วิเทศ
2	บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ 1. ขนมหัอมต้มแดง 2. ขนมหัอมต้มขาว 3. เส้มีอนาง 4. ขนมหัอมโค	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3	บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ 1. ขนมหัอมปลากริม 2. กลัวยบวชชี 3. บัวลอย	4	อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
4	บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ 1. ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ 2. ขนมหัอมกลัวย 3. ข้าวเผ่าคลูก	4	อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
5	บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ 1. ข้าวตุ 2. ขนมหัอมถัวยตะไล 3. ขนมหัอมบั้ง	4	อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ

6	บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ 1. ข้าวต้มมัด 2. สาคุเปียก	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จารุณี วิเทศ
7	บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ 1. ขนมครก 2. ตะโก้ 3. ขนมเปียกปูน	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จารุณี วิเทศ
8	บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ 1. ขนมหม้อแกง 2. ขนมสอดไส้	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จารุณี วิเทศ
9	บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ 1. ข้าวเหนียวแก้ว 2. ข้าวเหนียวแดง	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จารุณี วิเทศ
10	บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ 1.ขนมชั้น 2.ขนมสาเลือบ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จารุณี วิเทศ
11	บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ 1. ลอดช่องน้ำกะทิ 2. ทับทิมกรอบ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จารุณี วิเทศ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน
12	บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ 1. ทับทิมกรอบ 2. สาकुเปี้ยก 3. กล้วยเชื่อม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
13	บทปฏิบัติการที่ 12 ได้แก่ 1. กล้วยเชื่อม 2. ขนมขี้หนู	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
14	บทปฏิบัติการที่ 13 ได้แก่ 1. ขนมกง 2. ไข่หงส์	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.จากรุณี วิเทศ
15	นำแสดงผลงานตามที่ หลักสูตรจัดขึ้น	4	สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการสอน -ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ -ผู้สอนตรวจผลงาน และให้คะแนน	อ.จากรุณี วิเทศ
16			สอบปลายภาค	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	1) อาจารย์ ประเมิน โดยจากการสังเกต พฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา	1-15	5%
ความรู้	1) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาคเรียน	2-14	30%
ทักษะทางปัญญา	1) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ	1) ประเมินผลจากข้อผิดพลาดของผลงาน	2-14	30%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบต่อสังคม	1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ 2) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และจากทำงานกลุ่ม	1-15	5%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	1) ประเมินจากการนำเสนองาน	15	10%

3. การประเมินผล

3.3 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 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ตำรา เอกสาร งานวิจัย บทความและสื่อวีดิทัศน์ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและขนมไทย
- จริยา เดชกุญชร. (2549). ขนมไทยเล่ม1. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาพรบุ๊ค.
- ทิพาวรรณ เพ็ญเรือง. (2548). อาหาร -ขนม. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เอช ที พี เพรส.
- มณฑิยา ศุภลักษณ์. (2541). ตำรานานขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ฐานการพิมพ์.
- รัมภา ศิริวงศ์. (2552). ขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ดวงกมลพับลิชชิ่ง.
- วันชัย อิงปัญจลาภ. (2543). ขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธ์. (2550). ขนมไทยรสอร่อย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย และปารามินทร์ เครือทอง. (2546). ท้าวทองกีบม้า “มาตามฟอลคอน” “ขนมไทย” หรือ “ขนมเทศ”. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มติชน.
- ศรีนวล โกมลวานิช. (2535). ตำรับเครื่องว่างและขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์พรินต์ติ้งกรุ๊ป.
- ศรีสมร คงพันธุ์ และมณี สุวรรณผ่อง. (2538). ขนมไทย 1 ขนมไทย 2. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2539). ขนมไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ส. ปลายน้อย. (2545). ขนมแม่เอ๊ย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : กรุงเทพฯ.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาคัด และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป