

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073346 ขนมไทยดั้งเดิม
Traditional Thai Dessert

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2562

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/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
5073346 ขนมไทยดั้งเดิม Traditional Thai Dessert
- จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
ผศ.ราตรี เมฆวิสัย
อาจารย์เป็นเอก ททรัพย์สิน
ผศ.อรรถ ชันสี
อาจารย์สังวาลย์ ชมภูจา
อาจารย์ทิพย์พิภา ธรฤทธิ์
อาจารย์ผุสดี ขจรศักดิ์ศิริกุล
อาจารย์ปัทมมน เวชกิจ
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/2562
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
1 สิงหาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาทราบประวัติ ประเภท และวัตถุดิบของขนมไทยดั้งเดิม
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบวิธีการปรุงรวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยดั้งเดิม
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมไทย ความสำคัญของเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของขนมไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยดั้งเดิม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟได้อย่างถูกต้อง และมีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติขนมไทยดั้งเดิม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติขนมไทย ได้แก่ จ่ามงกุฏ ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน เรไร ลี้มกลืน หยกมณี ขนมหูลิ้นต้นเมฆ สัมปันนี มีสกอด หันตรา ขนมเบื้องไทย ขนมเกสรลำเจียก ขนมกระเช้าสีดา และลูกชุบ

The history of traditional Thai desserts, categories, raw materials, tools and equipments using in preparation and cooking, decoration and serving Thai dessert based on cultures and practical session on traditional Thai dessert includes Cha Mong Kood (egg yolk dumpling in wheat flour crown), Thong Eak (wheat flour dumpling with egg yolks, Thong Yib (pinched gold egg yolks), Thong Yod (golden egg yolks drops), Foy Thong (golden egg yolks thread), Med Kha Noon (mock jackfruit seed), Ray Rai (rice thread with shredded coconut meat), Leum Kleun (stir-fried mung bean flour), Yok Ma Nee (steamed pandan tapioca pearl cake), Kha Nom Bulun Dun Mek (steam mixed rice flour and tapioca dumpling and topping with egg yolk), Sumpunnee (tapioca flour stir-fried with coconut cream), Muskod (Thai style cup cake), Huntra (stir-fried mung bean flour in syrup soaked with egg yolk), Khanombeung Thai (Thai style crisp tart), Kha Nom Kae Sorn Lum Cheak (glutinous rice roast filled with coconut meat), Khanom Krachow Si-da (basket tart of coconut meat in sticky syrup) and Look Chub (delectable imitation fruits)

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
12 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 39 ชั่วโมง	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

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 การสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม 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) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ 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

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	1.แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล 2.ประวัติความเป็นมา ความสำคัญ ประเภทขนมไทย	3	- อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย ดั้งเดิม - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	
2	วัตถุดิบขนมไทยเทคนิคการ เตรียมและการประกอบขนมไทย	3	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - มอบหมายงาน นักศึกษานำเสนอองานที่ ได้รับมอบหมายในรูปแบบสื่อประสม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย ดั้งเดิม - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	
3	1.เครื่องมือ อุปกรณ์ในการ ประกอบขนมไทย 2.การจัดตกแต่งและการจัด เสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม		- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย ดั้งเดิม - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	
4	บทปฏิบัติการที่ 1 - ส้มกลั่น - रेไร	3	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
5	บทปฏิบัติการที่ 2 - หยกมณี - บุหลันดั้นเมฆ	3	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	

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

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	- บทปฏิบัติการที่ 10 - ขนมเบ็องไทย	3	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
14	บทปฏิบัติการที่ 11 การจัด ตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทย ตามวัฒนธรรมดั้งเดิม	3	สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร และประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
15	สรุป และ ประเมินผลการ เรียนรู้บทเรียน - ทดสอบการจัดตกแต่งและการ จัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม	3	- สรุป บรรยายประกอบสื่อการสอน ซักถาม อภิปราย - นำเสนอผลงานสำเร็จและรายงาน การศึกษาตัวรับ	
16	สอบปลายภาค		-	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบพฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียนการมีส่วนร่วมและ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	ด้านความรู้และทักษะรวมถึง ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม	3-15	70%
3	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ	1-15	20%

3. การประเมินผล

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

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

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

รวม 100 คะแนน

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

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)

โดยมีรายละเอียดการประเมินผลระหว่างภาคและปลายภาค แสดงในเชิง Rubric ดังนี้

เนื้อหากิจกรรม หรือเป้าหมาย	ค่าคะแนน 0-2	ค่าคะแนน 3-4	ค่าคะแนน 5-6	ค่าคะแนน 7-8	ค่าคะแนน 9-10
ความสำคัญของการ เรียนในเนื้อหาของ รายวิชา	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้นเรียน หรือ เข้าร่วม กิจกรรมการเรียน การสอนแต่ไม่มี ส่วนร่วมใน กิจกรรมภายในชั้น เรียน	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการเรียน การสอนแต่ไม่ค่อย มีส่วนร่วมใน กิจกรรม	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการเรียน การสอนและมีส่วน ร่วมในกิจกรรมบาง กิจกรรม	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการเรียน การสอนและมีส่วน ร่วมในกิจกรรม ต่างๆ	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมและทำ กิจกรรมถูกต้อง ทั้งหมด และมี ข้อเสนอแนะ สำหรับกิจกรรม ครั้งต่อไป
การทำกิจกรรม การ มีส่วนร่วม	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้นเรียน และไม่ขอมเสริม	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนแต่ไม่ร่วมฝึก ปฏิบัติ	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ แต่มีผลการ ฝึกปฏิบัติไม่ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ แต่มีผลการ ฝึกปฏิบัติมีข้อ ปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ และมีผล การฝึกปฏิบัติ ถูกต้อง
ปฏิบัติการ	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้นเรียน และไม่ขอมเสริม	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนแต่ไม่ร่วมฝึก ปฏิบัติอาหาร	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่มี ผลการฝึกปฏิบัติไม่ ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่มี ผลการฝึกปฏิบัติมี ข้อปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารและมี ผลการฝึกปฏิบัติ ถูกต้อง

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชา ขนมไทยดั้งเดิม

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ตำรา เอกสาร งานวิจัย บทความและสื่อวีดิทัศน์ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและขนมไทย
- จรรยา เดชกุญชร. (2549). **ขนมไทยเล่ม1**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาพรบุ๊ค.
- ทิพาวรรณ เพ็ญเรือง. (2548). **อาหาร -ขนม**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เอช ที พี เพรส.
- มณฑิยา ศุภลักษณ์. (2541). **ตำนานขนมไทย**. 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 สุวรรณพ่อง. (2538). **ขนมไทย 1 ขนมไทย 2**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2539). **ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ส. พลายน้อย. (2545). **ขนมแม่เอี้ย**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : กรุงเทพฯ.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet& Cuisine Magazine
- รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- ขนมไทย ฉบับพิเศษเนชั่นสุดสัปดาห์ มปป.
- ขวัญใจ เอ็มใจ ขนมไทย สารคดี ปีที่ 27 ฉบับที่ 630 เมษายน 2540
- ดนตรีรัฐ ดิโนเวส ธุรกิจสมุนไพร ว.สมุนไพร ปีที่ 3 ฉบับที่ 40 มีนาคม 2547 หน้า40
- ตำรับขนมไทย สำนักพิมพ์แสงแดด มิถุนายน 2539
- นิภาพร ทับหุ่น ขนมไทยคู่ควรค่ามงคลคุณ กินรี 20,9 กันยายน 2546 หน้า50-58
- วันดี ณ สงขลา อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 1 สำนักพิมพ์วันดี มปป.
- <http://www.thaidessert.com> 15 มี.ค. 2547
- <http://www.isaansmile.com/kahnomthai/index.php>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทบทวนผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป