

รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)  
5073352

การประกอบอาหารไทยท้องถิ่น  
Culinary of Local Thai Food

เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
2562

## สารบัญ

หมวด

หน้า

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

## สารบัญ

หมวด

หน้า



- หมวด 7    **การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**
1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
  2. กลยุทธ์การประเมินการสอน
  3. การปรับปรุงการสอน
  4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
  5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
5073352 การประกอบอาหารไทยท้องถิ่น Culinary of Local Thai Food
- จำนวนหน่วยกิต  
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
กลุ่มวิชาเลือกเสรี
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

	1. อาจารย์ผู้สอน : ดร.อรอนงค์ ทองมี โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443-44 โทรศัพท์มือถือ 062-1954914 E-mail : Ornanong16@yahoo.com
	2. อาจารย์ผู้สอน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตรี เมฆวิสัย โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443-44 โทรศัพท์มือถือ 093-3292495 E-mail : dolphingirl_boom21@hotmail.com

- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 3
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
1 สิงหาคม 2562

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษาสามารถศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารไทยท้องถิ่นภาคกลาง ภาคใต้ ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

1.2 นักศึกษาสามารถศึกษาส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

1.3 นักศึกษาสามารถการจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยท้องถิ่นภาคกลาง ภาคใต้ ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยท้องถิ่นภาคกลาง ภาคใต้ ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตลอดจนการจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยพื้นบ้านภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน **ภาคเหนือ** ได้แก่ แกงแค แกงฮังเล แกงโฮะ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน ลาบเหนือ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอยไก่ ข้าวก้นจั้น ใส่อั่ว ไข่ปาม **ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ** ได้แก่ แกงหน่อไม้บาย่านาง แกงอ่อม ต้มแซบ ส้มตำ ไก่ย่าง ก้อย ลาบ น้ำตก ซุปหน่อไม้ แจ่วบอง น้ำพริกป่นปลา หมก ผัดหมี่โคราช ขนมจีนน้ำยาป่า **ภาคกลาง** ได้แก่ แกงคั่ว แกงบวน ต้มกะทิสายบัว แกงป่า น้ำพริกมะม่วง หลนเต้าเจี้ยว ใส้กรอกปลาเนม หมี่กะทิ เส้นจันท์ผัดปู ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนชวาน้ำ และ **ภาคใต้** ได้แก่ แกงไตปลา แกงเหลือง คั่วกลิ้ง น้ำพริกโจร น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกบูดู ปลาทอดขมิ้น ไก่ขอมระ แคน้ำ ข้าวยาปักซีเต้ ขนมจีนน้ำยา และเต้าคั่ว

The important, identity, culture, food categories, component, cooking method, equipment using for cooking, setting menu and serving Thai food in accordance with cultural consumption of North and North East of Thailand, menus setting, and practical session on following **Local Thai cuisine of North of Thailand**, such as Keang Khae (spicy soup with mixed vegetables), Keang Hungley (Hangley curry), Keang Ho (spicy mixed vegetable with mung bean noodle soup), Nam Prik Noom (spicy young green chili), Nam Prik Ong (minced pork with tomato chilli paste), Lab (spicy minced pork), Kanom Chin Nam Ngeaw (rice noodle with spicy meat and tomato soup), Khow Soi Khai (curry noodle chicken and galangal in coconut milk soup), Khow Khun Chin (steamed rice paste with pork blood and ground meat), Sai Our (spicy sausage), Khai Pam (roast eggs mixture in banana leaf container); **Local Thai Cuisine of North-East of Thailand**, such as Keng Nor Mai Bai Ya Nang (spicy bamboo shoot soup with Ya-Nang leaf),

Keang Om (North-Eastern style mixed vegetable spicy soup), Tom Sab (North-East style spicy meat soup), Som Tum (papaya salad), Khai Yang (grilled chicken), Koy (spicy fresh meat salad), Lab (spicy minced meat salad), Num Tok (spicy grilled meat salad), Soup Nor Mai (spicy bamboo shoot salad), Jew Bong (North-Eastern anchovy paste), Num Prik Pon Pla (ground fish paste with chili), Mok (spicy meat roast), Pkad Mee Korat (Korat stir-fried noodle), and Khanom Chin Num Ya Pa (rice noodle with spicy red curry soup); **Local Thai Cuisine of Central of Thailand**, such as Keang Khua (pork curry with morning glory), Keang Boun (a layout of pork innards and assorted condiments), Tom Ka Ti Sai Bou (lotus stalk and mackerel in coconut soup), Keang Pa (hot and spicy mixed vegetable soup), Num Prik Ma Moug (chilli paste with mango), Lon Toa Chiew (coconut milk chilli dip), Sausage Planam (shredded fish mixed with slice of pork skin), Mee Ka Ti (coconut noodle), Senchun Phad Poo (Chantaburi noodle stir-fried with crab), Khanom Chin Num Prik (rice noodle with sweet red curry), Khanom Chin Sow Num (rice noodle with ground dry shrimp, pineapple slices and coconut cream) and **Local Thai Cuisine of South of Thailand**, such as Keang Tai Pla (fish entrail curry), Keang Leung (sour yellow curry), Khua Kling (Southern style hot and spicy stir-fried pork), Num Prik Jon (chilli paste with baby mango), Num Prik Kung Sieb (roast shrimp chilli paste), Nam Prik Boo Doo (fermented fish innard chilli paste), Pla Tod Khamin (fried fish with turmeric and garlic), Khai Kor Rae (roast chicken pasted with curry), Kheuy Num (steamed egg with shrimp paste and coconut cream), Khow Yum Puk Tai (Southern style rice salad), Khanom Chin Num Ya (rice noodle with spicy red curry) and Toa Kua (noodle with tofu and boiled eggs)

## 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) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

### 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

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหารไทย ท้องถิ่นภาคกลาง ภาคใต้ ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ.บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่น Power point <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนวิชาการประกอบ อาหารไทยท้องถิ่นภาคกลาง ภาคใต้ ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ งาน (Power point)	อ. อรอนงค์ อ. ราตรี
2	- ส่วนประกอบ วิธีการปรุง การใช้ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบ อาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟ อาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค อาหารไทยท้องถิ่นภาคกลาง ภาคใต้ ภาคเหนือและภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ	4	- อ.บรรยายประกอบสื่อการสอนแผ่นPowerpoint <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนวิชาการประกอบ อาหารไทยท้องถิ่นภาคกลาง ภาคใต้ ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point)	อ. อรอนงค์ อ. ราตรี
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 อาหารไทย ท้องถิ่นภาคกลาง ได้แก่ แกงคั่ว แกง บวน ต้มกะทิสายบัว แกงป่า	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ราตรี
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 อาหารไทย ท้องถิ่นภาคกลาง ได้แก่ น้ำพริก มะม่วง หลนเต้าเจี้ยว ไส้กรอกปลา แนม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ราตรี
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 อาหารไทย ท้องถิ่นภาคกลาง ได้แก่ หมี่กะทิเส้น จันทผัดปู ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนขาว น้ำ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน	อ. ราตรี
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 อาหารไทยท้องถิ่น ภาคใต้ ได้แก่ แกงไตปลา แกงเหลือง คั่วกลิ้ง ปลาทอดขมิ้น -	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ราตรี

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ ได้แก่ น้ำพริกโจร น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกบุดู	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ราตรี
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้ ได้แก่ ไก่ขอมระเคย น้ำ ข้าวยาปักชใต้ ขนมจีนน้ำยา และเต้าคั่ว	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. ราตรี
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 อาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ได้แก่ แกงแค แกงฮังเล แกงโฮะ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์
10	บทปฏิบัติการที่ 8 อาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อง ลาบเหนือ ไข่ปาม	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์
11	บทปฏิบัติการที่ 9 อาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ได้แก่ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอยไก่ ข้าวก้นจั้น ใส่อั่ว	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 อาหารไทยท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ แกงหน่อไม้โบราณาง แกงอ่อม ต้มแซ่บ ส้มตำ ไก่ย่าง	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 อาหารไทยท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ ก้อย ลาบ น้ำตก ซุปหน่อไม้	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์
14	- บทปฏิบัติการที่ 12 อาหารไทยท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ แจ่วบอง น้ำพริกป่นปลา หมกหมีโคราช ขนมจีนน้ำยาป่า	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
15	- สอบปฏิบัติการ จากการทำให้นักศึกษาจัดสำหรับ จำนวน 10 ที่เสิร์ฟ พร้อมจัดโต๊ะและโซฟาผลงานภายในห้องเรียน จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตามลักษณะของอาหารไทยท้องถิ่น ภาคกลาง ภาคใต้ ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการสอบปฏิบัติการส่งท้ายชั่วโมงสอบ - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบนามยส่วนบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน	อ. อรอนงค์ อ. ราตรี

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม	3-15	50%
3	1.1, 1.3, 2.1, 2.3, 3.1, 3.3, 4.1, 4.3, 5.1, 5.3	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ	1-15	10%
4	1.1,2.1,3.3	การสอบปลายภาค	14-16	30%

## เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	81-89
B	76-80
C+	70-75
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาการประกอบอาหารไทยท้องถิ่น

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรรณการ์ พรมเสาร์, นันทา เบญจศิลารักษ์. (2542). **สำหรับไทย**. กรุงเทพมหานคร: วรณรักษ์

กอบแก้ว นาคพินิจ. (2542). **อาหารไทย**. กรุงเทพฯ: เสมาธรรม.

กัณฑ์วีร์ วิวัฒน์พาณิชย์ และบรรณาธิการ. **รวมบทความการประชุมวิชาการเรื่อง ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้าน**

4 ภาค. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กานต์ เหมวิหค และสุปรียา ห่องแสง. (2556). **อาหารอีสาน**. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

จรรยา สุบรรณ. (ม.ป.ป.). **ตำรับอาหารชุดพิเศษ**. กรุงเทพมหานคร: ขวัญเรือน ศรีสยามการพิมพ์.

จรรยา สุบรรณ. (ม.ป.ป.). **อาหารไทย 4 ภาค**. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.

จันทร์ ทศานนท์. (2538). **อาหารไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2542) **“อาหารไทย” เอกสารสอนชุดวิชาอาหารและเครื่องดื่ม**. นนทบุรี: สุโขทัยธรรมิกราช

บรรณาธิการสำนักพิมพ์แสงแดด. (2540). **อาหารภาคเหนือ**. กรุงเทพฯ : บริษัท เอ ที พรินติ้ง จำกัด.

วาณี เอี่ยมศรีทอง และประหยัด สายวิเชียร. (2538). **อาหารล้านนา**. เชียงใหม่: บริษัท กลางเวียงการพิมพ์ จำกัด.

สง่า ตามพงษ์. (2542). **การนำอาหารพื้นบ้านคืนสู่สังคมไทย**. ในเพ็ญญา ทรัพย์เจริญ, กัญญา ตีวีเศษ,

สิริรักษ์ บางสุด และพลวัฒน์ อารมณ. แสง. (2558). **โอชะแห่งล้านนา มรดกวัฒนธรรมอาหารเมือง**.

กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

เสวภา ศักยพันธ์. (2534) **.วิทยานิพนธ์เรื่องอาหารพื้นบ้านของภาคเหนือ**. ไทย กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เสวภา ศักยพันธ์ และยุพยง วิจิตรศิลป์. (2538) **.อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: โรงพิมพ์ดาว.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาคิต 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 มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้
  - ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
  - ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

## 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิภาพรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป