

มคอ.3

อาหารไทยร่วมสมัย
Contemporary Thai Cuisine
รหัสวิชา 5072326

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคการศึกษาที่ 1/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072326 อาหารไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Cuisine

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ ณัจญา เมฆราวี

โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 08-5833-1728

e-mail natjaya_mek_sdu@hotmail.co.th

4.1 อาจารย์ผู้สอนภายในมหาวิทยาลัย

อาจารย์ ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 08-9168-8948

อีเมลล์: sorat_vis@dusit.ac.th

อาจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี

โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 081-8117860

อีเมลล์ : Ornanong16@yahoo.com

อาจารย์ พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

โทรศัพท์ภายใน 02-423-9455 โทรศัพท์มือถือ 08-1921-5940

e-mail phonganan_paul2556@hotmail.com

4.2 อาจารย์ผู้สอนวิทยาเขต สุพรรณบุรี

อาจารย์ ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด

โทรศัพท์ภายใน 9535 โทรศัพท์มือถือ 083-0883373

e-mail s_monruthai@hotmail.com

4.3 อาจารย์ผู้สอนศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง

อาจารย์ อรรถ ชันสี

โทรศัพท์ภายใน 9607 โทรศัพท์มือถือ 089-853-1256

e-mail att_kmitl@hotmail.com

อาจารย์ สัจวาเลย์ ชมภูจา

โทรศัพท์ภายใน 6505 โทรศัพท์มือถือ 095-6919777

e-mail Jookjikja@gmail.com

4.4 อาจารย์ผู้สอนศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

อาจารย์ หทัยทิพย์ มนัสพิทักษ์ชัย

โทรศัพท์ภายใน 6817 โทรศัพท์มือถือ 086-961-8458

e-mail 00m_hathaitip@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 3 / ชั้นปีที่ 2 (ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 นักศึกษาหัส 61)

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขต สุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 สิงหาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหารไทยร่วมสมัยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหารไทยร่วมสมัย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารไทยร่วมสมัย รวมทั้งการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน และมีทักษะในการปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัยได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับตำรับอาหารไทยร่วมสมัยทั้งในและต่างประเทศ ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน รวมถึงการจัดเสิร์ฟ และมีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัย

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ เครื่องปรุงส่วนประกอบและวิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัย ได้แก่ ต้มยำกุ้ง แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น ต้มข่าไก่ ฉู่ฉี่ ผัดไทย ผัดกะเพราไก่ ผัดซี๊มา ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำถั้วพู ปลาสามรส ทะเลผัดผงกะหรี่ ห่อหมก ข้าวอบสับประรด ผัดเปรี้ยวหวาน สะเต๊ะ ไก่ห่อใบเตย ทอดมันปลาทราย ปูจ๋า ปีกไก่สอดไส้ หมูแดดเดียว ปอเปี๊ยะทอด พระรามลงสรง และ หมี่กะทิ

The contemporary Thai food that is popular in domestic and abroad, recipes, ingredients, components and cooking methods, the application of using alternative raw materials for food replacement, menu setting, serving and practical session on following contemporary menus includes Tom Yum Kung (spicy hot and sour shrimp soup), Keang Kari (yellow curry), Keang Musmun (mussamun curry), Tom Kha Kai (chicken galangal in coconut milk), ChuChee (stir-fried red curry with fish), Phad Thai (Thai style stir-fried noodles), Phad Kra Phrow Kai (spicy stir-fried chicken with basil), Phad Kee Mow (spicy stir-fried with wild galangal and sweet basil), Kai Phad Med Ma Mounng Him Ma Phan (stir fried chicken with catsheew nuts), Yum Nuer Yang (spicy beef salad), Yum Woon Sen (vermicilli spicy salad), Yum Thou Phoo (winged bean spicy salad), Pla Sam Rod (fried fish topped with sweet sour and hot sauce), Ta Lea Phad Phong Kari (spicy stir-fried yellow curry), Hor Mok (steamed curried fish cake in banana leaf), Khow Obb Subparod (baked rice with pineapple), Phad Preaw Wan (sweet and sour stir-fried), Satay (skewer of marinated meat), Kai Hor Baiteuy (fried chicken wrapped with pandan leaf), Thod Mun Pla (deep-fried curried fish cake), Poo Cha (deep fried crab meat minced pork in the shell), Peek Kai Sod Sai (stuffed chicken wing), Moo Dad Diew (deep-fried sun-dried marinated pork), Porpia Tord (deep-fried spring rolls), Phra Ram Long Song (cooked rice topped with morning glory red curry) and Mee Ka Ti (coconut noodle)

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. 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 ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ใน ศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อกnowledgeใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยง 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) 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

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยทั้งในและ ต่างประเทศ ส่วนประกอบ และ วิธีการปรุง	4	- อาจารย์ประจำวิชา แนะนำตนเอง และผู้สอน ช่องทางการติดต่ออาจารย์ผู้สอน อธิบายเนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตาม หัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่าง และ ถาม-ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารไทย 2 (อาหารไทยร่วมสมัย) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point)	
2	- การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหาร ทดแทน การจัดเสิร์ฟ	4	- อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตาม หัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่าง และ ถาม-ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารไทย 2 (อาหารไทยร่วมสมัย) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point)	
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ต้มยำไก่ ต้มโคล้ง	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยาย ประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุง ประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึง เทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ คู่มือ แกงกะหรี่ ทะเลผัดผง กะหรี่	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ต้องทำตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ ผัดกะเพราไก่ ผัดขี้เมา ข้าว อบสับปะรด	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ต้องทำตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ ไก่ผัดเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดเปรี้ยวหวาน ปลาสามรส	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ต้องทำตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละ ชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ อาหารไทยร่วมสมัยตามท้องถิ่น	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียมตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ 	
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ ยำถั่วพู ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำผักทอด	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียมตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ 	
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ หมี่กะทิ ผัดไทย ผัดหมี่พื้นเมือง	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียมตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ 	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ พระราชมงคลสงฆ์ สะเต๊ะ	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัดถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยาย ประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุง ประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึง เทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัดถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ ทอดมันปลากราย ทอดมันกุ้ง ปีกไก่สอดไส้	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัดถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยาย ประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุง ประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึง เทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัดถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ห่อ หมก ไก่ห่อใบเตย ปูจ๋า	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัดถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยาย ประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุง ประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึง เทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัดถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ หมู แดดเดียว ปอเปี๊ยะทอด กุ้ง กระเบื้อง	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยาย ประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุง ประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึง เทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	
14	- บทปฏิบัติการที่ 12 ได้แก่ อาหารว่างไทยร่วมสมัย	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยาย ประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ และส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุง ประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึง เทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	
15	- ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ ได้รับมอบหมายจากการจับ สลากแบ่งหัวข้อ รายกลุ่ม และ นำเสนอหน้าชั้นเรียน	4	- นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ได้รับ มอบหมายจากการจับสลาก ในสัปดาห์ก่อน และนำเสนอวัตถุดิบ ส่วนผสม วิธีทำ ลำดับ ขั้นตอนการทำ หน้าชั้นเรียน พร้อมอธิบาย ที่มาของอาหารชนิดนั้น ให้ทันตามเวลาที่ กำหนด - อาจารย์ประเมินจากผลการปฏิบัติ โดย แบบฟอร์มการประเมินผลการปฏิบัติการ	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น 4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	10%
ความรู้	1)การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ	- ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้นเรียน - การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนดูความรู้และความชำนาญในการฝึกปฏิบัติ	1-15	30 %
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	- ประเมินโดยการสอบข้อเขียน สอบปลายภาค - สอบปฏิบัติ	15-16	40 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1-15	10%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2	10%

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. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาอาหารไทย 2 (อาหารไทยร่วมสมัย)

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรรณการ์ พรหมเสาร์,นันทา เบญจศิลารักษ์. (2542). **สำหรับไทย**. กรุงเทพมหานคร: วรณรักษ์
กอบแก้ว นาคพินิจ. (2542). **อาหารไทย**.กรุงเทพฯ: เสมอธรรม.

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

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

จันทร์ ทศานนท์. (2538). **อาหารไทย**. พิมพ์ครั้งที่9. กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.

ชาติ อมาตยกุล. (2545). **กินอย่างไทยกับชาติ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: ภัคธรรส.

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

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (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