



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5072327 ข้าวและการประกอบอาหาร
(Rice and Cooking Rice)

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072327 ข้าวและการประกอบอาหาร
(Rice and Cooking Rice)

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

โทรศัพท์ภายใน 02-4239439

โทรศัพท์มือถือ 083-5556651

e-mail: spicychuchu@hotmail.com

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโถ

โทรศัพท์ภายใน 02-2445394

โทรศัพท์มือถือ 081-6268229

e-mail: yossaphorn@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสีรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

24 กรกฎาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจการแบ่งประเภทของข้าวไทยในการบริโภค
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับผลของการหุงต้มต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าว คุณภาพและมาตรฐานข้าวไทย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการเพาะปลูกและเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การสี การแปรรูปและการเก็บรักษา
- 1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับห่วงโซ่อุปทานการค้าข้าวของประเทศไทย ความสำคัญของข้าวต่อสังคมและเศรษฐกิจไทย
- 1.5 นักศึกษามีความรู้ในการปฏิบัติการหุงข้าว

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การแบ่งประเภทของข้าวไทยในการบริโภค ผลของการหุงต้มต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าว คุณภาพและมาตรฐานข้าวไทย การเพาะปลูกและเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การสี การแปรรูปและการเก็บรักษา ห่วงโซ่อุปทานการค้าข้าวของประเทศไทย ความสำคัญของข้าวต่อสังคมและเศรษฐกิจไทย การฝึกปฏิบัติการหุงข้าวด้วยน้ำ ไขมันพืช และไขมันสัตว์ การต้มข้าวต้ม โจ๊ก และข้าวแช่ การนึ่ง และต้มข้าวเหนียว

Assortment of rice consumption in Thailand, effects of cooking on physical and chemical properties of rice, the quality and standard of Thai rice, cultivation and postharvest management technologies, milling, processing and storage, rice trade in

the supply chain, the importance of rice for society and economy, practices of cooking rice with water, vegetable and animal fats, boiling of boiled rice, porridge and rice in iced water, and steaming and boiling sticky rice

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติการ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถเข้าพบเพื่อปรึกษาอาจารย์ได้ที่หลักสูตรฯ ได้ในทุกวันศุกร์ เวลา 09.00-12.00 น. และ 14.00-16.00 น. โทรศัพท์ 02-423-9439 / e-mail : spychuchu@hotmail.com

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) (○) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)
- 2) (●) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา วิชาเรียน
- 2) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของข้าวโภชนาการ และการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) (●) มีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (2.1.2)
- 2) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม 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 การนำเสนอรายงาน การค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) (○) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)

2) (●) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง

4) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) (●) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1)

2) (○) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2)

3) (●) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และ การนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) (○) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยี อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางใน การพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (5.1.1)

2) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วย วาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่อ อิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	หน่วยที่ 1 บทนำ 1.1 แนะนำรายวิชา การจัดการเรียนการ สอน ตลอดจนการวัดและการประเมินผล 1.2 ให้นักศึกษาทดสอบชิมข้าวสุกจากข้าว 4 ประเภท เพื่อทบทวนความเข้าใจในการ แบ่งประเภทของข้าว	4	- Power point - เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการทดสอบคุณภาพข้าวด้วย วิธีการทางประสาทสัมผัส - ตัวอย่างข้าวสาร	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
2	หน่วยที่ 2 2.1 ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะทาง กายภาพกับคุณภาพการหุงต้มของข้าว ประเภทต่าง ๆ 2.2 คุณสมบัติในการหุงต้มและการแปรรูป	4	- Power point - เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการทดสอบคุณภาพข้าวด้วย วิธีการทางประสาทสัมผัส - ตัวอย่างข้าวสาร	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
3	หน่วยที่ 3 คุณภาพและมาตรฐานข้าวไทย 3.1 คุณภาพและมาตรฐานข้าวไทย 3.2 ปฏิบัติการคุณภาพและมาตรฐานข้าว ไทย	4	- Power point - เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการทดสอบคุณภาพข้าวด้วย วิธีการทางประสาทสัมผัส - ปฏิบัติการกายภาพข้าวการคัดขนาด ข้าวสาร	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
4	หน่วยที่ 4 การเพาะปลูกและการจัดการ หลังการเก็บเกี่ยว 4.1 การเพาะปลูก 4.2 การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว	4	- การปลูกข้าว ณ ศูนย์การเรียนรู้ ฯ - Power point - เอกสารประกอบการสอน - การสำรวจในแปลงนา ณ ศูนย์การ เรียนรู้ ฯ	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
5	หน่วยที่ 5 การสีแปรสภาพและการเก็บ รักษา 5.1 การสีแปรสภาพ 5.2 การเก็บรักษาข้าวสาร	4	- Power point - เอกสารประกอบการสอน - ปฏิบัติการแปรสภาพข้าว ณ โครงการโรงสีข้าว	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
6	หน่วยที่ 6 ห่วงโซ่อุปทานค้าข้าวของ ประเทศไทย	4	- Power point - เอกสารประกอบการสอน	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
7	หน่วยที่ 7 ความสำคัญของข้าวต่อสังคม และเศรษฐกิจไทย	4	- Power point - เอกสารประกอบการสอน	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
8	หน่วยที่ 8 โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของเมล็ดข้าวสารต่อคุณภาพการหุงต้ม การประกอบอาหาร และการแปรรูป		- Power point - เอกสารประกอบการสอน	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
9	หน่วยที่ 9 การใช้ประโยชน์จากข้าวและผลพลอยได้ - การแปรรูปข้าว - ผลิตภัณฑ์จากข้าว	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายและสรุปเพิ่มเติมโดยใช้ Powerpoint - นักศึกษาแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการเรื่อง “แปรรูปข้าว”	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
10	บทปฏิบัติการที่ 1 การประกอบอาหารเมนูข้าว - การหุงข้าวด้วยวิธีต่างๆ หุงข้าวเจ้า หุงข้าวกล้อง การหุงข้าวสำหรับทำข้าวผัด นึ่งข้าวเหนียว	4	บทปฏิบัติการ - อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
11	บทปฏิบัติการที่ 2 การประกอบอาหารเมนูข้าว - การต้มข้าวเจ้าด้วยวิธีต่างๆ เช่น ข้าวต้มกุ๊ย ข้าวต้มเครื่อง โจ๊ก	4	บทปฏิบัติการ - อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
12	บทปฏิบัติการที่ 3 การประกอบอาหารเมนูข้าว - การต้มข้าวเหนียวต่างๆ เช่น ข้าวเหนียวเปียกจากข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวเปียกจากข้าวเหนียวดำ	4	บทปฏิบัติการ - อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
13	บทปฏิบัติการที่ 4 การประกอบอาหารเมนูข้าว - การใช้น้ำมันจากพืช และ น้ำมันจากสัตว์ - ข้าวมันกะทิ และข้าวมันไก่	4	บทปฏิบัติการ - อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ดร.ยศพร พลาโย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
14	บทปฏิบัติการที่ 5 การประกอบอาหารเมนูจากข้าว - ข้าวแช่	4	บทปฏิบัติการ - อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ดร.ยศพร พลายโกล ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
15	บทปฏิบัติการที่ 6 การพัฒนาตำรับอาหารโภชนาการที่ดีจาก ข้าว	4	บทปฏิบัติการ - อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ดร.ยศพร พลายโกล ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

หมายเหตุ บุคลากรการเรียนการสอนภาษาอังกฤษด้วยการท่องจำคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และสื่อการสอน Powerpoint บุคลากรการเรียนการสอนร่วมกับกิจกรรมนอกห้องเรียน

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
คุณธรรมและ จริยธรรม	1) (●) มีทักษะ และ ความชำนาญ ในงาน ด้านวิชาชีพ (2.1.2) 2) (○) สามารถนำ ความรู้มาประยุกต์ใช้ใน บริบททางวิชาการและ วิชาชีพ (2.1.3)	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10 %
ความรู้	1) (●) มีทักษะ และ ความชำนาญ ในงาน ด้านวิชาชีพ (2.1.2) 2) (○) สามารถนำ ความรู้มาประยุกต์ใช้ใน บริบททางวิชาการและ วิชาชีพ (2.1.3)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการ ทำงานกลุ่ม (ปฏิบัติการ และรูปแบบการ นำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ)	1-15	40 %

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ทักษะทางปัญหา	<p>1) (○) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)</p> <p>2) (●) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)</p>	<p>ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนา/ประยุกต์ตำรับ - การนำเสนอในรูปแบบรายงาน 	2, 14-15	10 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>1) (●) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1)</p> <p>2) (○) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2)</p> <p>3) (●) มีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)</p>	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถามในชั้นเรียน มีความรับผิดชอบต่องานทั้งแบบเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	10 %

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) (○) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (5.1.1)	- แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ	15	10 %
		- สอบปลายภาค	16	20 %
	2) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)			

การประเมินผล

1. ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 60 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าเรียนตรงเวลา (ทันเวลา) และร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 5 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติตรงเวลา (ทันเวลา) และการประกอบอาหาร 40 คะแนน
- การแต่งชุดนักศึกษา และการแต่งชุดปฏิบัติการอาหาร 5 คะแนน
- การศึกษาค้นคว้าโดยเทคโนโลยีสารสนเทศและการนำเสนอ 10 คะแนน

2. ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 40

- สอบทฤษฎี 30 คะแนน
- รายงานปฏิบัติการ 10 คะแนน

รวม 100 คะแนน

โดยมีรายละเอียดการประเมินผลระหว่างภาคและปลายภาค แสดงในเชิง Rubric ดังนี้

เนื้อหากิจกรรม หรือเป้าหมาย	ค่าคะแนน 0-2	ค่าคะแนน 3-4	ค่าคะแนน 5-6	ค่าคะแนน 7-8	ค่าคะแนน 9-10
ความสำคัญของ ข้าวต่อเศรษฐกิจ และสังคมไทย	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนหรือเข้า ร่วมกิจกรรม การเรียนการ สอนแต่ไม่มีส่วน ร่วมในกิจกรรม ภายในชั้นเรียน	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอนแต่ ไม่ค่อยมีส่วน ร่วมในกิจกรรม	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอน และมีส่วนร่วมใน กิจกรรมบาง กิจกรรม	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอน และมีส่วนร่วมใน กิจกรรมต่างๆ	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมและทำ กิจกรรมถูกต้อง ทั้งหมด และมี ข้อเสนอแนะ สำหรับกิจกรรม ครั้งต่อไป
หลักการของการ นำข้าวมา ประกอบและแปร รูปอาหาร	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนและไม่ ซ่อมเสริม	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนแต่ไม่ร่วม ฝึกปฏิบัติ	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ แต่มีผล การฝึกปฏิบัติไม่ ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ แต่มีผล การฝึกปฏิบัติมี ข้อปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ และมีผล การฝึกปฏิบัติ ถูกต้อง
ปฏิบัติการ	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนและไม่ ซ่อมเสริม	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนแต่ไม่ร่วม ฝึกปฏิบัติอาหาร	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่ มีผลการฝึก ปฏิบัติไม่ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่ มีผลการฝึก ปฏิบัติมีข้อ ปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหาร และมีผลการฝึก ปฏิบัติถูกต้อง

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	85-89
B	75-84
C+	70-74
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น / การไปแข่งขัน หรือไปงาน ต้องมีบันทึกแจ้งล่วงหน้า)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาข้าวและการประกอบอาหาร

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

นิธิยา รัตนานนท์. (2546). **เคมีอาหาร**. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

दनัย บุญยเกียรติ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2535. **การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**.

สำนักพิมพ์โอ.เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 146 น.

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ

Nawar, W.W. (1996). Lipids. In Fennema, O.R. (ed.) **Food Chemistry**. 3rd ed. New York : Marcel Dekker, Inc.

หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมใน และนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อ การเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตรฯ ที่สังเกตขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวน และปรับปรุงกลยุทธ์ และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ. กำหนดทุกภาคการศึกษา หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียน และมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหาทำวิจัยในชั้นเรียน มีการประชุมอาจารย์เพื่อหาหารือปัญหาการเรียนรู้นักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนนของรายวิชา 60%ของรายวิชาทั้งหมดในความรับผิดชอบของภาควิชา ภายในรอบเวลาหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอน โดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชา โดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวน เนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป