



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5072328 การประกอบอาหารไทย 2
(Culinary of Thai II)

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072328 การประกอบอาหารไทย 2
(Culinary of Thai II)

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

สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา วชิราลงกรณ

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร

E-mail: spicychuchu@hotmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239439

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

24 กรกฎาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหารไทย และการประกอบอาหารไทย
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหารไทย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารไทย รวมทั้งการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน และมีทักษะในการปฏิบัติอาหารไทย

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร และขนมไทย วัตถุดิบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เครื่องเคียง และของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรม การฝึกปฏิบัติ ต้มข้าวไก่ ทอดมันปลาทราย เม็ดขนุน แกงกะหรี่ไก่ ยำใหญ่ ขนมเกสรลำเจียก ผัดกะเพราไก่ ปลาราดพริกสามรส หันตรา ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน เรไรแกงส้มชะอมไข่ ข้าวอบสับประรด ผอยทอง พะแนง ยำปลาดุกฟู กลัวยบวชชี ปลาหนังมะนาว ยำผักบุ้งทอดกรอบ ขนมหม้อแกงถั่ว กล้วยี่ปลาทุ ทะเลผัดผงกะหรี่ ขนมกระเช้าสีดา ต้มโคล้ง ทอดมันกุ้ง ทองหยอด ไก่ห่อใบเตย ยำเนื้อย่าง ลูกชุบ ห่อหมก ยำถั่วพู ขนมชั้น

Importance, identity, tradition and categories of Thai food and desserts, raw materials and cooking methods, use of utensils and equipments in cooking, side dishes, serving Thai food in accordance with cultural consumption, practical sessions on following menus: Tom Kha Kai , Thod Mun Plakhray , Med Kha Noon , Kang Kari Kai , Yum Yai, Kha Nom Kae Sorn Lum Cheak , Phad Kra Phrow Kai , Pla Rad Prik Sam Rod, Huntra , Kai Phad Med Ma MOUNG Him Ma Phan , Pla Ka Phong Phad Preaw Wan , Ray Rai , Keang Som Cha Om Khai, Khow

Obb Subparod, Foy Thong , Pha Nang , Yum Pla Dook Foo , Kluay Buat Chi, Pla Nung Ma Naw, Yum Phak Bung Tod Krob , Khanom Mor Keang Thou, Chu Chee Pla Thu , Ta Lea Phad Phong Kari , Khanom Krachow Si-da , Tom Klohng , Thod Mun Kung, Thong Yod , Kai Hor Baiteuy , Yum Nuer Yang , Look Chub , Hor Mok , Yum Thou Phoo and Kha Nom Chun

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

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

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2)

2) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)

3) (○) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา วิชาเรียน

2) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

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

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกริชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง
- 3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด รายงาน สอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้านำขึ้น
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ 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. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) (●) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1)
- 2) (●) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)

3) (●) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
(4.1.5)

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร และขนมไทย วัดถุดิบ และ วิธีการปรุง	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบ อาหารไทย 2 - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
2	- การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ใน การประกอบอาหาร เครื่องเคียง และของแถม การจัดสำรับและ การจัดเสิร์ฟอาหารไทยตาม วัฒนธรรม	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการประกอบ อาหารไทย 2 - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ ต้มซ่าไก่ ทอดมันปลาทราย เม็ตขนุน	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ แกงกะหรี่ไก่ ยำใหญ่ ขนมเกสรลำเจียก	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ ผัดกะเพราไก่ ปลาราดพริกสามรส หันตรา	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน เรไร	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ แกงส้มชะอมไข่ ข้าวอบสับประรด ผอยทอง	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ พะแนง ยำปลาดุกฟู ก๋วยเตี๋ยวชี่	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ ปลานิ่งมะนาว ยำผักบุ้งทอดกรอบ ขนมหม้อแกงถั่ว	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ คูฉีปลาทุ ทะเลผัดผงกะหรี่ ขนมกระเช้าสีดา	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ ต้มโคล้ง ทอดมันกุ้ง ทองหยอด	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ไก่ห่อใบเตย ยำเนื้อย่าง ลูกชุบ	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ ห่อหมก ยำถั่วพู ขนมชั้น	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
14	- ปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย 2 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตาม ลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	- อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ - นศ. สอบปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
15	- ปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย 2 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตาม ลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร นำเสนอและสรุปผลการสอบปฏิบัติการส่งท้าย ชั่วโมงสอบ - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบนามยส่วนบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

หมายเหตุ Active Learning จากคลิปวิดีโอต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง และส่งคลิปวิดีโอมาให้ นักศึกษา คนอื่นๆ ได้ศึกษาต่อไปด้วย บูรณาการการเรียนการสอนภาษาอังกฤษด้วยการศึกษาคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และสื่อการสอน Powerpoint บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับกิจกรรมศิลปะและ วัฒนธรรม

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อนตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2) 2) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4) 3) (○) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10 %
ความรู้	1) (●) มีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (2.1.2) 2) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม (ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ)	1-15	40 %
ทักษะทางปัญญา	1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2) 2) (○) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ - วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนา/ประยุกต์ตำรับ - การนำเสนอในรูปแบบรายงาน	2, 14-15	10 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) (●) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1) 2) (●) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4) 3) (●) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (4.1.5)	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถามในชั้นเรียน มีความรับผิดชอบต่องานทั้งแบบเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	10 %
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ	1) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก	- แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ - สอบปลายภาค	15 16	10 % 20 %

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
สื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)			

3. การประเมินผล

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

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

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบปฏิบัติรายบุคคล 10 คะแนน
 - สอบทฤษฎี 20 คะแนน
- รวม 100 คะแนน**

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบอาหารไทย 2

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรรณการ์ พรหมเสาร์, นันทา เบญจศิลารักษ์. (2542). **สำหรับไทย**. กรุงเทพมหานคร: วรณรักษ์ กอบแก้ว นางพินิจ. (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**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.

ชาลี อมาตยกุล. (2545). **กินอย่างไทยกับชาลี**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: ภัคธรรส.

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

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึง นิตยสาร 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

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอน (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