

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา**
4512226 อาหารว่าง (Snacks)
- จำนวนหน่วยกิต**
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**
วิชาเลือก กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา
ชื่อ-สกุล : ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ (อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์)
เบอร์โทรศัพท์ : 02-244-5622
E-mail : ekapon_onn@dusit.ac.th
อาจารย์ผู้สอน ในมหาวิทยาลัย
 - ชื่อ-สกุล : ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ (อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์)
เบอร์โทรศัพท์: 02-244-5622
E-mail: ekapon_onn@dusit.ac.th
 - ชื่อ-สกุล : อาจารย์เบญจรัตน์ ประพฤติตระกูล (อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์)
เบอร์โทรศัพท์: 02-244-5622
E-mail: 9yooing@gmail.com
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน**
ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 3 ปีการศึกษา 2562
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)**
ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

11 มิถุนายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อศึกษาความหมายและความสำคัญของอาหารว่างประเภทต่างๆ
2. เพื่อให้ทราบและเข้าใจวัตถุดิบ วิธีการปรุง และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
3. เพื่อให้ทราบและเข้าใจการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อพัฒนาเนื้อหาในรายวิชาอาหารว่าง ให้นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในรายวิชาด้านอาหารอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพในอนาคตได้เป็นอย่างดี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของอาหารว่างประเภทต่างๆ วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ

Study the meaning and importance of Thai snacks and appetizers. Different types of snacks will be discussed including their ingredients, how they are made and with what materials. Decoration and common serving practices are also included

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่อผู้สอนเพื่อให้คำปรึกษาและคำแนะนำทางวิชาการได้ตลอดเวลา โดยผ่าน Email : 9yooing@gmail.com และสามารถติดต่อผู้สอนเป็นรายบุคคลโดยการนัดหมายล่วงหน้าได้ตามต้องการ ตามหมายเลขเบอร์โทรศัพท์ 02-244-5622

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

1.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากความรับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกในชั้นเรียนของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงาน อาชีพคหกรรมศาสตร์

2.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกริชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น การปฏิบัติการอาหาร

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะทางปัญญา ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผล การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและ ค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

5.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาไทย และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

3) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1-2	- แนะนำวิชา - ความหมายและความสำคัญ ของอาหารว่างประเภทต่างๆ	8	- ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - แนะนำวิธีการสืบค้นและแหล่งสืบค้น ข้อมูล - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเรื่อง ความหมายและความสำคัญของอาหาร ว่างประเภทต่างๆ	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
3	- วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบ อาหารว่าง	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ว่าง - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม - แบบฝึกหัด/ใบงาน	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
4	วิธีการปรุงประกอบอาหารว่าง	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเรื่อง วิธีการปรุงประกอบอาหารว่าง - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม - แบบฝึกหัด/ใบงาน	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
5	อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น - แบบฝึกหัด/ใบงาน	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
6-7	การจัดตกแต่งและการจัด เสิร์ฟในโอกาสต่างๆ	8	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเรื่อง การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟในโอกาส ต่างๆ - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม - แบบฝึกหัด/ใบงาน	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
8	การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - กระทงทอง ข้าวตังหน้าตั้ง หมูสร่ง	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
9	การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - ถูงทอง กุ้ง/ไก่ห่อใบเตย ขนมปังหน้าหมู/กุ้ง ปอเปี๊ยะ ทอดเสวย	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
10	การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - ซ่อม่วงไส้ต่างๆ ปั้นขลิบหนึ่ง ไส้ปลา ขนมจีบไทย	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
11	การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - ข้าวเกรียบปากหม้อ สาकुไส้ ต่างๆ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
12	การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	- หรุ่ม ลำเตียง ม้าฮ่อ - ไส้กรอกปลาแฉม		- นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น	
13	การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - กระทู้พิพ - คานาเป้ แซนวิชต่างๆ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
14	การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - กุย ซ่าย นึ่ง ขน ม จีบ ซาลาเปา	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
15	การฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารว่าง - ขนมเบื้องญวน ม้าฮ้วน	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกันแสดง ความคิดเห็น	ผศ.เอกพล อ.เบญจรัตน์
16	สอบปลายภาค		อาจารย์ชี้แจงระเบียบวิธีการสอบ	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1. มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมี ความอดทน	1. ประเมินจากความ รับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมาย	1-15	5%
	2. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และ แสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมใน การปฏิบัติงาน	2. ประเมินโดยอาจารย์ จากการสังเกตพฤติกรรม การแสดงออกในชั้นเรียน	1-15	5%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
		ของนักศึกษา		
ความรู้	1. มุ่งมีความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า	1. ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น	1-15	20%
		2. ประเมินจากการสอบข้อเขียน	16	25%
ทักษะทางปัญญา	1. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ	1. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย	1-16	5%
		2. ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	16	5%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1. มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ 2. มีทักษะในการบริหารการจัดการสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	1. ประเมินจากการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน	1-15	10%
		2. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	5%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	1. ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	2-15	5%
		2. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ	2-15	5%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
		3. ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	8-15	10%

การประเมินผล ใช้ระบบอิงเกณฑ์ ของมหาวิทยาลัย

ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน 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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกพล และคณะ. 2561. เอกสารประกอบการสอนวิชา อาหารว่าง. โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ศรีสมร คงพันธุ์. 2561. อาหารขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. กรุงเทพฯ: สแกนแอนด์พริ้นท์ จำกัด.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2559. อาหารที่หายไป กับข้าวไทย แง่ไทย. กรุงเทพฯ: สแกนแอนด์พริ้นท์ จำกัด.

อบเชย อิ่มสบาย. 2548. อาหารไทย 4 ภาค. กรุงเทพฯ: เอ.ที.พรีนติ้ง.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร และข้อมูลจาก website [online] <http://www.silpathai.com/thaifood/>, อาหารไทย

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอน ร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1) มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้

2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในการศึกษาถัดไป