

รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

4512224  
อาหารไทยและขนมไทย  
(Thai Cuisine and Thai Dessert)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562  
(AEC)

## สารบัญ

หมวด	หน้า
<b>หมวด 1</b> <b>ข้อมูลทั่วไป</b> 1. รหัสและชื่อรายวิชา 2. จำนวนหน่วยกิต 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) 8. สถานที่เรียน 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
<b>หมวด 2</b> <b>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</b> 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	6
<b>หมวด 3</b> <b>ลักษณะและการดำเนินการ</b> 1. คำอธิบายรายวิชา 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	7
<b>หมวด 4</b> <b>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b> 1. คุณธรรม จริยธรรม 2. ความรู้ 3. ทักษะทางปัญญา 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
<b>หมวด 5</b> <b>แผนการสอนและการประเมินผล</b> 1. แผนการสอน 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	12

## สารบัญ

หมวด	หน้า
<b>หมวด 6</b> <b>ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน</b> 1. เอกสารและตำราหลัก	17

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

<b>หมวด 7</b>	<b>การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา</b>	<b>18</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</li> <li>2. กลยุทธ์การประเมินการสอน</li> <li>3. การปรับปรุงการสอน</li> <li>4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</li> <li>5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</li> </ol>	

### รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน / หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
4512224 อาหารไทยและขนมไทย                      Thai Cuisine and Thai Dessert
2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

### 3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

#### 3.1 หลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

#### 3.2 ประเภทของรายวิชา

วิชาเฉพาะบังคับ

### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ปรมะ รอดม่วง

4.2 อาจารย์ผู้สอน ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ อ.ปรมะ รอดม่วง และ อ.จารุณี วิเทศ

### 5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

5.1 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2

### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites)

ไม่มี

### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)

ไม่มี

### 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดสุพรรณบุรี

### 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

15 สิงหาคม 2562

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

#### 1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจใน ความสำคัญของเอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเพณีของอาหารไทยและขนมไทย

1.1.2 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ วิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย

1.1.3 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และปฏิบัติอาหารไทยและขนมไทยได้

#### 1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะด้านการส่วนประกอบ วิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย

1.2.2 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะเกี่ยวกับเรื่องเครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารอาหารไทยและขนมไทย

#### 1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

1.3.1 นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้

1.3.2 นักศึกษาสามารถนำความคิดที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในธุรกิจบริการอาหารและธุรกิจบริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้อง

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณีของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยและขนมไทยได้อย่างถูกต้อง นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และมีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติอาหารไทยและขนมไทย

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของอาหารไทย และขนมไทย ความเป็นมาของอาหารไทย และขนมไทย ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารไทย และขนมไทย ประเภทของอาหารไทยและขนมไทย การจัดสำรับอาหารไทยคาวหวาน ในงานพิธีต่างๆ การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย และขนมไทย

Study the meaning and importance the history of Thai cuisine and desserts. It gives the origins and cultural importance of Thai cuisine and how it is prepared and served in traditional ceremonies. It includes discussion of traditional foods, desserts and ingredients.

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติการ	การศึกษาด้วยตนเอง
12 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	39 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

สามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอนได้ ผ่านช่องทาง Email และหมายเลขโทรศัพท์ที่ได้แจ้งไว้ที่รายชื่อผู้สอน และสามารถขอคำแนะนำและคำปรึกษาจากอาจารย์ผู้สอนได้หลังจากหมดชั่วโมงเรียน

### หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

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

##### 1.2 วิธีการสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) การสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

##### 1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน

- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ ต้องครอบคลุม

- 1) มุ่งองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อ แก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

### 2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน และสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง
- 3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำงานในองค์กรที่เกี่ยวข้องทางด้านคหกรรมศาสตร์และการทัศนศึกษา จากวิทยากร ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย
- 4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การทดสอบย่อย และการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่าง

### เหมาะสม มีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

#### 3.2 วิธีการสอน

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา โดยเริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเขาวนปัญญาให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขา

4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น และการมีส่วนร่วมถามตอบในชั้นเรียนมากขึ้น

#### 3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่ต้องพัฒนา

1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบคลุม และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

#### 4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การสอนแบบกลุ่ม ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม



- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการ ประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการ สืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

## 5.2 วิธีการสอน

- 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือการคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึก ทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วย วาจาแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 4) การจัดรายวิชาสัมมนาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วย สื่ออิเล็กทรอนิกส์

## 5.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน
- 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ
- 4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอในการสัมมนานิทรรศการ งานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

## หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

### 5.1 แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p><b>หน่วยที่ 1</b></p> <p>แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ และแนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล</p> <p>- ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง</p> <p>มีการทำกิจกรรมโครงการคหกรรมศาสตร์ สำหรับงานพิธีต่างๆ โดยให้นักศึกษาจัดทำอาหารไทยในพิธีที่สำคัญและจัดถวายพระ เลี้ยงผู้สูงอายุบ้านบางแค เลี้ยงสถานบ้านเด็กกำพร้าราชวิถี เลี้ยงทหารผู้บาดเจ็บ โรงพยาบาลพระมงกุฎ เป็นต้น</p>	4	<p>- อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website</p> <p>- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่น Power point</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <p>- เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารไทยและขนมไทย</p> <p>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอ (Power point)</p>	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จากรุณี วิเทศ
2	<p><b>หน่วยที่ 2</b></p> <p>- การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยและขนมไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารดั้งเดิม การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน</p>	4	<p>- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอ (Power point)</p>	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จากรุณี วิเทศ
3	<p><b>บทปฏิบัติการที่ 1</b></p> <p>กลุ่มแกง ได้แก่ แกงเผ็ด แกงหน่อต้มเค็ม แกงต้มจืด</p>	4	<p>- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอ (Power point)</p>	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จากรุณี วิเทศ
4	<p><b>บทปฏิบัติการที่ 2</b></p> <p>กลุ่มแกง ได้แก่ แกงพะแนง แกงเผ็ดมัสมั่น แกงเขียวหวาน</p>	4	<p>- อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย</p> <p>- นศ. ฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติแบบประเมินผล</p>	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จากรุณี วิเทศ
5	<p><b>บทปฏิบัติการที่ 3</b></p> <p>กลุ่มน้ำพริกเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกกะปิ+ปลาทูด+ผักทอด+ผักสด แสร้งว่า</p> <p>หลนปลาเก๋า กะปิคั่ว ปลาช่อนแดดเดียว</p>	4	<p>- อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย</p> <p>- นศ. ฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติแบบประเมินผล</p>	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จากรุณี วิเทศ

ลำดับ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	<b>บทปฏิบัติการที่ 4</b> กลุ่มน้ำพริกเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริก งว๊ว + หมูหวาน + ปลาฟู + ผักสด	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ
7	<b>บทปฏิบัติการที่ 5</b> กลุ่มยำ ได้แก่ ยำใหญ่ ยำทวาย ยำหัว ปลี ไช้ลูกเขย	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ
8	<b>บทปฏิบัติการที่ 6</b> กลุ่มเครื่องเคียงของแฉม ได้แก่ หมี่ กรอบ กุ้งฝอยแพ หมูฝอย	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ
9	<b>บทปฏิบัติการที่ 7</b> ขนมไทย ได้แก่ ส้มกลั่น เรไร หยกมณี บุหลันดั้นเมฆ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ
10	<b>บทปฏิบัติการที่ 8</b> ขนมไทย ได้แก่ เกสรลำเจียก สัมปันนี กระเช้าสีดา	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ
11	<b>บทปฏิบัติการที่ 9</b> ขนมไทย ได้แก่ ลูกชุบ	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	<b>บทปฏิบัติการที่ 10</b> ขนมไทย ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ
13	<b>บทปฏิบัติการที่ 11</b> ขนมไทย ได้แก่ ทองเอก เม็ดขนุน หันตรา	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ
14	<b>บทปฏิบัติการที่ 12</b> ขนมไทย ได้แก่ จ่ามงกุฎ ดาราทอง	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ แบบประเมินผล	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ
15	<b>บทปฏิบัติการที่ 13</b> ให้นักศึกษาจัดสำหรับอาหารไทยและขนม ไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน โดยมี องค์ประกอบดังนี้ อาหารประเภทแกง/ น้ำพริกเครื่องจิ้ม/ยำ ลาบ ปลา/ของ แฉะ/ข้าว/น้ำดื่ม/ของหวาน  จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตามลักษณะ ของสำหรับอาหารไทย	4	- นศ. สอบปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม/ค่านวน ต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการ สอบปฏิบัติการส่งท้ายชั่วโมงสอบ - อ.สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบส่วน บุคคล ประเมินผล และให้คะแนน	อ.ปรมะ รอดม่วง อ.จารุณี วิเทศ

## 5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
<b>1. คุณธรรม จริยธรรม</b>	1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความ อดทน 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและ แสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการ	1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วย ตนเอง ก่อนและหลังการเรียน 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกต พฤติกรรมแสดงออกตามปกติของ	1-15	10%

ผลการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
	ปฏิบัติงาน 3) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อม ตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ	นักศึกษา		
2. ความรู้	1) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการ ของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การทดสอบย่อย และการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบ ปฏิบัติ	1-15	20%
3. ทักษะทาง ปัญญา	1) มีความสามารถในการบูรณาการ องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับ ศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถ ประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงาน วิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่าง เหมาะสม มีคุณภาพ	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	1-15 16	10% 20%
4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	1) มีความสามารถในการปรับตัวและ เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนา ตนเองและวิชาชีพ 2) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งใน ฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้ อย่างเหมาะสม	1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเอง และเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมิน โดยใช้เสียงส่วนใหญ่ 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	30%
5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	1) มีความสามารถในการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บ รวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้น และติดตามความก้าวหน้าในองค์ ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละ บุคคล 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้ โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียน จากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ 4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้น เรียน การนำเสนอในการสัมมนาวิทยุการ งานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา	1-15	10%

ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 : ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
-----------------	-----------	-----------------	-----------

A	85-100	B+	79-84
B	73-78	C+	67-72
C	61-66	D+	55-60
D	50-54	F	0-49

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น / การไปแข่งขัน หรือไปงาน ต้องมีบันทึกแจ้งล่วงหน้า)

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาอาหารไทยและขนมไทย

### 2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

- ตำรา เอกสาร งานวิจัย บทความและสื่อวีดิทัศน์ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและขนมไทย
- จรรยา เดชกุญชร. (2549). **ขนมไทยเล่ม1**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาพรบุ๊ค.
- ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. (2548). **อาหาร -ขนม**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เอช ที พี เพรส.
- มณฑิธร ศุภลักษณ์. (2541). **ตำนานขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ฐานการพิมพ์.
- รัมภา ศิริวงศ์. (2552). **ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ดวงกมลพับลิชชิง.
- วันชัย อิงปัญญาภม. (2543). **ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- วีไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธ์. (2550). **ขนมไทยรสอร่อย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ศันสนีย์ วีระศิลป์ชัย และปารามินทร์ เครือทอง. (2546). **ท้าวทองกีบม้า “มาตามพอลคอน” “ขนมไทย” หรือ “ขนมเทศ”**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มติชน.
- ศรีนวล โกมลวานิช. (2535). **ตำรับเครื่องว่างและขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์พรินติ้งกรุ๊ป.
- ศรีสมร คงพันธุ์ และมณี สุวรรณผ่อง. (2538). **ขนมไทย 1 ขนมไทย 2**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2539). **ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ส. พลายน้อย. (2545). **ขนมแม่เอ๊ย**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : กรุงเทพฯ.

### 3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ

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

ขนมไทย ฉบับพิเศษเนชั่นสุดสัปดาห์ มปป.

ขวัญใจ เอมีใจ ขนมไทย สารคดี ปีที่ 27 ฉบับที่ 630 เมษายน 2540

คุณชณัฐ ติณเวส ธุรกิจสมุนไพร ว.สมุนไพร ปีที่ 3 ฉบับที่ 40 มีนาคม 2547 หน้า40

ตำรับขนมไทย สำนักพิมพ์แสงแดด มิถุนายน 2539

นิภาพร ทัฬหุณ ขนมไทยคู่ควรค่ามงคลคุณ กินรี 20,9 กันยายน 2546 หน้า50-58

วันดี ณ สงขลา อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 1 สำนักพิมพ์วันดี มปป.

<http://www.thaidessert.com> 15 มี.ค. 2547

<http://www.isaansmile.com/kahnomthai/index.php>

## หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมใน และนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และ

เสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

## 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตรฯ ที่สังเกต  
ขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

## 3. การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวน และปรับปรุงกลยุทธ์ และวิธีการสอนจากผลการประเมิน  
ประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ. กำหนดทุกภาคการศึกษา  
หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียน และมอบหมายให้  
อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหาทำวิจัยในชั้นเรียน มีการประชุมอาจารย์เพื่อหารือปัญหาการเรียนรู้อของ  
นักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

## 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการ  
สุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนน ของรายวิชา 60%  
ของรายวิชาทั้งหมดในความรับผิดชอบของภาควิชา ภายในรอบเวลาหลักสูตร

## 5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดย  
นักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์  
ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกล  
ยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา  
เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุป  
วางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป