



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5071313 การประกอบอาหารไทย 1
(Culinary of Thai I)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5071313 การประกอบอาหารไทย 1
(Culinary of Thai I)

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 มหาวชิราลงกรณ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

E-mail: spicychuchu@hotmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239439

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 พฤศจิกายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหารไทย และการประกอบอาหารไทย

1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหารไทย

2. ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

2.1 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน และมีทักษะในการปฏิบัติอาหารไทย

2.2 นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารไทย

3. จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรมที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

3.1 นักศึกษามีจรรยาบรรณผู้ประกอบการ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของอาหาร และขนมไทย วัตถุดิบ และวิธีการปรุง การใช้อุปกรณ์และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เครื่องเคียง และของแถม การจัดสำรับ และการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรม การฝึกปฏิบัติ แกงเขียวหวานไก่ กระทงทอง ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ผัดไทยกุ้งสด กุ้งทอง ทับทิมกรอบ แกงเผ็ดเป็ดย่าง ผัดซีอิ้ว ตะโก้แห้ว แกงเลียง ยำวุ้นเส้น ลีมหิ้น แกงป่าลูกชิ้นปลาทราย ไก่สะเต๊ะ สาเกเปียกลำไย แกงจืดลูกรอก น้ำพริกกะปิ ปลาทุ ผักทอด ขนมบุหลันดั้นเมฆ ต้มส้ม หม่อม ข้าวหริ่ม มัสมั่น น้ำพริกขี้หนุ่ หมูหวาน ปลาพู่ บัวลอยเผือก ต้มยำกุ้ง หมี่กรอบ ทองหยิบ ข้าวมันส้มตำ แกงเผ็ดไก่ ไข่วงเดือน สังขยาฟักทอง ข้าวแช่ ทองเอก

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: Kang

Khiew Wan Kai , Krathong Tong , Kha Nom Kluay , Kanom Fak Thong , Phad Thai Kung Sod, Thoong Thong , Thup Thim Krob , Kang Phed Ped Yang , Phad See Ew , Tako Haew , Kang Lieng , Yum Woon Sen , Leum Kleun , Kang Pa Look Chin Plakhray , Satay Kai , Sakoo Piak Lum Yai , Kang Jued Look Rok sausage , Nam Prik Ka Pi , Kha Nom Bulun Dun Mek , Tom Som , Room , Sah Rim , Mus Sa Mun , Nam Prik Long Reur , Bua Louy Pheuk , Tom Yum Kung, Mee Krob , Thong Yib , Khow Mun Som Tum , Kang Phed Kai , Khai Wong Deuan, Sang Ka Yha Fak Thong , Khow Chae and Thong Eak

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. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2)

2) (○) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)

3) (●) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (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 และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ (2.1.2)
- 2) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุป้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม 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 การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น
- 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) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขตั้งนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) (○) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2)

2) (●) 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) (●) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2)

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

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

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - ความสำคัญ เอกลักษณะ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารและขนมไทย วัดถุดิบ ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ 1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้ไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง 3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน 4) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ 5) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ ในเรื่องจริยธรรม การตรงต่อเวลา การแต่งกาย ความสะอาด <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการประกอบอาหารไทย 1 - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
2	<ul style="list-style-type: none"> - การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เครื่องเคียงและของแถม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรม และอาหารไทยร่วมสมัย 	4	<ul style="list-style-type: none"> 1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้ไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง 3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน 4) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ 5) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ ในเรื่องจริยธรรม การตรงต่อเวลา การแต่งกาย ความสะอาด 	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
3	- บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ แกงเขียวหวานไก่ กระทงทอง ขนมหกั้ว ขนมหักทอง	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
4	- บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ ผัดไทยกุ้งสด ถูทง ทับทิมกรอบ	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
5	- บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง ผัดซีอิ้ว ตะโก้แก้ว	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มี การอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละ คนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
6	- บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ แกงเลียง ยำวุ้นเส้น ลื้มกลืน	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มี การอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละ คนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
7	- บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ แกงป่าลูกชิ้นปลากราย ไก่สะเต๊ะ สาकुเปียกกล้วย	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
8	- บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ แกงจืดลูกรอก น้ำพริกกะปิ ปลาทุ ผักทอด ขนมบุหลันดั้นเมฆ	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
9	- บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ ต้มส้ม ห่อหมก ซ่าหริ่ม	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มี การอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละ คนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
10	- บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ มีสมัน น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู บัวลอยเผือก	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มี การอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละ คนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
11	- บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ ต้มยำกุ้ง หมี่กรอบ ทองหยิบ	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มี การอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละ คนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
12	- บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ข้าวมันส้มตำ แกงเผ็ดไก่ ไข่ขวงเดือน สังขยาฟักทอง	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มี การอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละ คนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
13	- บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ ข้าวแช่ ทองเอก	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
14	- ปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตามลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณใน โดยการแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียงเรียงนำเสนอเป็น ภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็น รายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ 5) อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ สื่อที่ใช้ - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
15	- ปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย 1 สำหรับ สำหรับ 4 คนรับประทาน จากหัวข้อที่จับสลากในห้องเรียน จัดเสิร์ฟให้สวยงาม ถูกต้องตาม ลักษณะของสำหรับอาหารไทย	4	1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณใน โดยการแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็น ภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้ง แบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็น รายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ 5) อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ สื่อที่ใช้ - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

หมายเหตุ Active Learning จากคลิปวิดีโอต่างๆ เพื่อนำมาปฏิบัติได้จริง และส่งคลิปวิดีโอมาให้นักศึกษา คนอื่นๆ ได้ศึกษาต่อไปด้วย บูรณาการการเรียนการสอนภาษาอังกฤษด้วยการศึกษาคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และสื่อการสอน Powerpoint บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับกิจกรรมศิลปะและ วัฒนธรรม

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
คุณธรรมและ จริยธรรม	1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2) 2) (○) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4) 3) (●) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)	ประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม จาก การสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก ตามปกติของนักศึกษา การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	10 %
ความรู้	1) (●) มีทักษะ และ ความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ (2.1.2)	ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การ ตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ	1-15 16	40 % 20 %

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	2) (O) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)	ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ		
ทักษะทางปัญญา	1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2) 2) (O) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)	ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนาตำรับ ประเมินโดยการสอบข้อเขียน	2, 14-15	10 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) (O) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2) 2) (●) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (4.1.5)	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถาม มีความรับผิดชอบต่องานเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	10 %
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) (●) สามารถสื่อสารสามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2)	ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ ประเมินจากการสอบข้อเขียน	15	10 %

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

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมไม่ต่ำกว่า 80 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบอาหารไทย 1

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กอบแก้ว นางพินิจ. (2542). **อาหารไทย**. กรุงเทพฯ: เสมาธรรม.

จรรยาตรี พลเวียง. (ม.ป.ป.). **อาหารไทย 4 ภาค**. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.

จันทร์ ทศานนท์. (2538). **อาหารไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้น.

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

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

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม. (2560). **รสไทยแท้**. กรุงเทพมหานคร: ม.ป.ท.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ได้แก่

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการเรียนการสอน

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินการสอน ได้แก่

- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผู้สอน
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการจัดการเรียนการสอน
- จากผลการสอบของนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการเรียนการสอนทำโดยจัดประชุมเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ดังนี้

- ทวนสอบข้อสอบ
- สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา
- สุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาในประเด็นการรับทราบรายละเอียดของแนวทางการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ในชั่วโมงแรกของการเรียน และการตรวจสอบความรู้ของนักศึกษาระหว่างกระบวนการเรียนการสอนโดยการสอบถามและให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาทำโดยนำผลจากการประเมินมาปรับปรุงรายวิชาสำหรับการสอนครั้งต่อไป