



มคอ.3

5073353 อาหารว่างไทย
Thai Snacks

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคการศึกษาที่ ภาคฤดูร้อน/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
5073353 อาหารว่างไทย : Thai Snacks
- จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ ณ์จยา เมฆราวี
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 08-5833-1728
e-mail natjaya_mek_sdu@hotmail.co.th

4.1 อาจารย์ผู้สอนภายในมหาวิทยาลัย
อาจารย์ ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 08-9168-8948
อีเมลล์: sorat_vis@dusit.ac.th
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 5 / ชั้นปีที่ 2 (ภาคเรียนที่ ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2562 นักศึกษารหัส 61)
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
28 เมษายน 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจความสำคัญเอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเพณีของอาหารว่างไทย
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ วิธีการปรุง รวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างไทย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องอาหารว่างประเภทต่างๆ
- 1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำศิลปะการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหารว่างไทย และการจัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ และปฏิบัติอาหารว่างไทยได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความหมายและความสำคัญของอาหารว่างประเภทต่างๆ วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร ศิลปะการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหารว่างไทย และการจัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ

Meaning and the importance of various Thai desserts, ingredients, cooking methods, kitchenware, Thai culinary arts for decoration of Thai snacks and serving in some special occasions

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของผู้เรียน	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 กลยุทธ์ประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ
- 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

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

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 กลยุทธ์การสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอน

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางาน หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอ สัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารว่างไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำวิชา แนะนำตนเอง และผู้สอน ช่องทางการติดต่ออาจารย์ผู้สอน อธิบายเนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตาม หัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่าง และ ถาม-ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point) 	ผศ.ดร..โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
2	<ul style="list-style-type: none"> - การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ประกอบอาหารว่างไทย - การจัดทำศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อการจัดตกแต่งอาหารว่างไทย และ การจัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ บรรยายประกอบสื่อการสอน ตาม หัวข้อ โดยบรรยายร่วมกับนำเสนอภาพตัวอย่าง และ ถาม-ตอบร่วมกับนักศึกษาภายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point) 	ผศ.ดร..โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
3	<ul style="list-style-type: none"> - บทปฏิบัติการที่ 1 - ขนมถั่วแปบ - ถั่วเคลือบ - กระจ่างสารท 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการ เตรียม ตัด หั่น แต่ง วัดดูดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัดดูดิบและส่วนผสมที่ถูกต้องตามตำรับ แสดง วิธีการปรุงประกอบ ลำดับขั้นตอน ก่อน-หลัง และ อธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิต เสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อ สงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ 	ผศ.ดร..โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	บทปฏิบัติการที่ 2 - ขนมดอกจอก - ข้าวแต่น้ำแดงโม - ทองม้วนกรอบ	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
5	บทปฏิบัติการที่ 3 - เมี่ยงคำ/ เมี่ยงค่าน้ำ/เมี่ยงลาว	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
6	บทปฏิบัติการที่ 4 - ม้าฮ่อ/มังกรคาบแก้ว - ปั้นสิบนิ่ง/ขนมจีบไทย	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย - วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	บทปฏิบัติการที่ 5 - ห่อหุ้ม/ลำเตี๋ยง - ค้างคาวเผือก	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
8	บทปฏิบัติการที่ 6 - บั๊นสืบทอด - วิหกนอรรัง - ไก่เห็ญญทอง	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
9	บทปฏิบัติการที่ 7 - ขนมเป็ญญกุหลาบ - ขนมลูกเต๋า	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	บทปฏิบัติการที่ 8 - ลอยแก้ว (สละ/กระท้อน/ มะปราง) - ส้มฉุน - มะม่วงน้ำปลาหวาน	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ต้องทำตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
11	บทปฏิบัติการที่ 9 - ขนมปังหน้าหมู/หน้ากุ้ง - หมูโสร่ง - โป่งเหน่ง	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ต้องทำตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
12	บทปฏิบัติการที่ 10 - ข้าวทอดเหน่มสด - การเวกสอดสี	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภท ของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ต้องทำตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	บทปฏิบัติการที่ 11 - กระทู้พิพไล้ไก่ - กรวยกระทู้ - โครงสร้างกรอบ/กรอบเค็ม	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร..โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
14	บทปฏิบัติการที่ 12 - ข้าวโพดทอด/ตือคาโค - กลัวยทอด - ไชนักรักษา/ขนมหัวเราะ	4	- อาจารย์ สาธิตอาหารโดยบรรยายหลักการเตรียม ตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบแต่ละชนิดของอาหาร บรรยายประเภทของอาหารพร้อมการ ชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสม ที่ถูกต้องตามตำรับ แสดงวิธีการปรุงประกอบ ลำดับ ขั้นตอน ก่อน-หลัง และอธิบายถึงเทคนิคของอาหารแต่ละชนิด เมื่อสาธิตเสร็จ นักศึกษาถ่ายภาพ และชิม พร้อม ชักถามข้อสงสัย - นศ. ฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย วัตถุดิบ, ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร..โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
15	- การนำเสนอคลิปวิดีโอ	4	- นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย จากการจับสลาก ในสัปดาห์ก่อน และนำเสนอ วัตถุดิบ ส่วนผสม วิธีทำ ลำดับขั้นตอนการทำ หน้าชั้นเรียน พร้อมอธิบายที่มาของอาหารชนิดนั้น ให้ทันตามเวลาที่กำหนด - อาจารย์ประเมินจากผลการปฏิบัติ โดยแบบฟอร์มการประเมินผลการปฏิบัติการ	ผศ.ดร..โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัจยา เมฆราวี
สอบปลายภาค				

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ ต่อตนเอง และสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	10%
ความรู้	1)การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ 3) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้	- ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น - การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนดูความรู้และความชำนาญในการฝึกปฏิบัติ	1-15	45 %
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	-ประเมินโดยการสอบข้อเขียน -สอบกลางภาคเรียน -สอบปลายภาค	9-10, 15-16	35 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1-15	5%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2-3,15-16	5%

5.3 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	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

6.1 เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างไทย

6.2 เอกสารและข้อมูลสำคัญ

เสมอพร สัจวาส. (2015). **ขนมหวาน อาหารว่างไทย**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์อมรินทร์ Cuisine

ศิริลักษณ์ รอดยั้ง. (2008). **อาหารว่างไทย จีน ฝรั่งเศส**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด

อภิสิทธิ์ ประสงค์สุขและคณะ. (2013). **อาหารว่าง**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แม่บ้าน

อุบล ดีสวัสดิ์. (2549). **อาหารว่าง เล่ม 1**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เพชรการเรือน.

6.3 เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

7.1 การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน สื่อการสอน กิจกรรมในชั้นเรียน การวัดและประเมินผล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ผ่านระบบ e-assessment ของมหาวิทยาลัย /หรือใช้กระบวนการอภิปรายกลุ่ม (focus group)

7.2 การประเมินการสอน

พิจารณาผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ควบคู่ไปกับการพิจารณาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนทั้งหมดโดยอาจารย์ผู้สอน จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหา ในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวทางการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา

7.3 การปรับปรุงการสอน

จากรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) นำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

7.4 การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มกับผู้เรียน

7.5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัด การเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอนและกิจกรรมการเรียนรู้ สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดและประเมินผล