

มคอ.3

ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย
Local and Contemporary Thai Desserts
รหัสวิชา 5073354

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคการศึกษาฤดู 2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

| | |
|----------------------|---|
| ชื่อสถาบันอุดมศึกษา | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต |
| วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา | โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร |

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073354 ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย
Local and Contemporary Thai Desserts

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 ในมหาวิทยาลัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิไลย์
อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เบอร์โทรศัพท์: 093-3292495
อีเมลล์: ratee_mek@dusit.ac.th

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี
อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เบอร์โทรศัพท์: 062-1954914
อีเมลล์: onanong_tho@dusit.ac.th

4.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี

มนฤทัย ศรีทองเกิด
อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เบอร์โทรศัพท์: 083-0883373
อีเมลล์ -

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
-
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในมหาวิทยาลัย
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
23 พฤศจิกายน 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
 - 1.1 นักศึกษามีความรู้ด้านรับชมไทยพื้นบ้านและชมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน
 - 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับ ประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการเตรียมและการประกอบชมไทยพื้นบ้านและชมไทยร่วมสมัย
 - 1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ และมีทักษะในการปฏิบัติชมไทยพื้นบ้านและชมไทยร่วมสมัยได้
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียม และการประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติขนมไทย ได้แก่ ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมโค ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ข้าวตอก ข้าวเหนียวหน้านวล ข้าวต้มมัด ข้าวเม่า คลุก ขนมครก เล็บมีอนาง ตะโก้ ขนมเปียกปูน ขนมกล้วย ขนมสอดไส้ ขนมชั้น ขนมถ้วยตะไล ขนมสาเลื้อย ขนมบ้าบิ่น ขนมหม้อแกง กล้วยบวช ขนมปลากريم บัวลอย ลอดช่องน้ำกะทิ ทับทิมกรอบ สาคุเปียก กล้วยเชื่อม ขนมขี้หนู ไข่หงส์ และขนมกง

The local and contemporary Thai dessert, categories, raw materials, tools and equipments for using in preparation and cooking, decoration and serving and practical session on Thai dessert such as Kha Nom Tom Daeng Tom Khaow (red and white glutinous rice flour dumpling), Kha Nom Ko (caramelized coconut dumpling in coconut cream), Khao Niew Kaew (glossy glutinous rice), Khao Niew Daeng (red glutinous rice), several kinds of topping on Khao Niew Moon (glutinous rice with topping), Khao Too (sun-dried rice mixed with palm sugar and shredded coconut), Khao Niew Na Nuon (glutinous rice topped with coconut cream and black bean), Khao Tom Mad (filled glutinous rice paste with coconut milk and black bean wrapped with banana leaves), Khao Mow Klook (unhusked young rice paste with shredded coconut meat and sugar), Kah Nom Krok (baked rice pudding), Leb Meu Nang (sticky rice flour topping with shredded coconut meat), Tako (rice and flour custard with coconut cream), Kha Nom Piak Poon (rice flour custard), Kha Nom Kluay (steamed banana cake), Kha Nom Tarn (toddy palm cake), Kha Nom Sod Sai (filled coconut cream), Kha Nom Chun (layer rice cake), Kha Nom Thouy Ta Li (steamed rice flour topping with coconut cream), Kha Nom Sali Ob (wheat flour cake), Kha Nom Ba Bin (barbille), Khanom Mor Keang (mung bean flour pudding) , Kluay Buat Chi (simmered banana in coconut milk), Kha Nom Pla Grim (sweet and salt rice flour in coconut cream), Bua Louy (glutinous rice dumpling in coconut milk), Lod Shong Num Kra Thi (rice noodles with coconut milk), Thup Thim Krob (mock pomegranate seed in ice coconut milk), Sa Koo Piak (tapioca pearls pudding), Kluay Chuem (boiled banana in sticky syrup), Khanom Ki Noo (sweet rice flour powder with shredded coconut meat), Khai Hong (fried rice flour ball stuffed with spicy mung bean) and Khanom Kong (fried mung bean flour)

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ

ข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 วิธีสอน

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

1.3 วิธีประเมินผล

- 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 และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 วิธีสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อกnowledgeใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

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

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 วิธีสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีประเมินผล

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 วิธีสอน

- 1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางาน หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 วิธีการสอน

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอ สัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวนชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|---|--------------|---|--|
| 1 | - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ขนมหอยพื้นบ้านและขนมหอยร่วม สมัยที่นิยมในปัจจุบัน - ประเภท วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ในการ เตรียมและการประกอบขนมหอย การ จัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ | 4 | - อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน แผ่น Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมหอย 2 (ขนมหอยพื้นบ้านและขนมหอยร่วมสมัย) - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point) | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 2 | บทปฏิบัติการที่ 1 ได้แก่ ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมโค ขนม ชี้หนู | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 3 | บทปฏิบัติการที่ 2 ได้แก่ ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว ข้าว เหนียวมูลหน้าต่าง ๆ หน้าสังขยา หน้ากุ้ง หน้ากระฉิก | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 4 | บทปฏิบัติการที่ 3 ได้แก่ สาकुเปี้ยก กล้วยบวชชี ขนมกล้วย กล้วยไข่เชื่อม | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 5 | บทปฏิบัติการที่ 4 ได้แก่ ขนมตะโก้ ขนมถ้วยตะไล ทับทิม กรอบ | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 6 | บทปฏิบัติการที่ 5 ได้แก่ ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมบัวลอย | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 7 | บทปฏิบัติการที่ 6 ได้แก่ ข้าวต้มมัด ขนมสอดไส้ | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวนชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|---|--------------|--|--|
| | | | สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | |
| 8 | บทปฏิบัติการที่ 7 ได้แก่ ข้าวตอก ข้าวเม่าคลุก ข้าวเหนียวหน้าวอล | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 9 | บทปฏิบัติการที่ 8 ได้แก่ ขนมปลากริม ขนมลอดช่อง | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 10 | บทปฏิบัติการที่ 9 ได้แก่ ขนมบ้าบิ่น ขนมหม้อแกง | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 11 | บทปฏิบัติการที่ 10 ได้แก่ ขนมไข่หงส์ เล็บมือนาง | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 12 | บทปฏิบัติการที่ 11 ได้แก่ ขนมสาเลือบ ขนมครก | 4 | - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 13 | บทปฏิบัติการที่ 12 แนวทางการพัฒนาขนมไทยร่วมสมัย | 4 | นักศึกษานำเสนอ แนวทางการพัฒนาขนมไทยร่วมสมัย เพื่อจำหน่าย คนละ 1 ตำรับ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 14 | บทปฏิบัติการที่ 13 แนวทางการพัฒนาขนมไทยร่วมสมัย | 4 | นักศึกษานำเสนอ แนวทางการพัฒนาขนมไทยร่วมสมัย เพื่อจำหน่าย คนละ 1 ตำรับ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| 15 | บทปฏิบัติการที่ 14 แนวทางการพัฒนาขนมไทยร่วมสมัย | 4 | นักศึกษานำเสนอ แนวทางการพัฒนาขนมไทยร่วมสมัย เพื่อจำหน่าย คนละ 1 ตำรับ | ผศ. ราตรี เมฆวิสัย ผศ.ดร. อรอนงค์ ทองมี |
| สอบปลายภาค | | | | |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้ | รายละเอียด | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---|---|---|-------------------|------------------------|
| คุณธรรมและจริยธรรม | 1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม 2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น 4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ | การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน | 1-15 | 10% |
| ความรู้ | 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ | - ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้นเรียน - การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนดูความรู้และความชำนาญในการฝึกปฏิบัติ | 1-15 | 40 % |
| ทักษะปัญญา | 1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ | - ประเมินโดยการสอบข้อเขียน - ประเมินแนวทางการพัฒนาขนมไทยร่วมสมัย - สอบปฏิบัติ - สอบปลายภาค | 15-16 | 30 % |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ | สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ | 1-15 | 10% |
| ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ | ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน | 2 | 10% |

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

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอน ขนมไทยร่วมสมัยและขนมไทยพื้นบ้าน

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์. (2532). **ตำรับขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร: เจเนอราลบุ๊คส์ เซ็นเตอร์.

แม่บ้าน. **ขนมไทยพร้อมเทคนิคการทำขนมด้วยใบตอง**. พิมพ์ครั้งที่ 4 กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แม่บ้าน.

วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธ์. (2550). **ขนมไทยรสอร่อย**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แม่บ้าน.

วรุดลย์ ตูลารักษ์. **วัฒนธรรมอาหารการกิน:ขนมไข่เหี้ย.ครัว**. 4 (37) : 88-89. กรกฎาคม 2539.

ศรีสมร คงพันธุ์ , มณี สุวรรณผ่อง และอัจฉรา ชินาลัย. (2534). **ขนมไทย2**. กรุงเทพฯ: ศูนย์การพิมพ์พลชัย.

สุรชา บุญรักษา. (2558) .**วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2558) “แนวทางการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาครตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์”**. นครปฐม : พิมพ์ครั้งที่ 1.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

นิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ขนมไทย

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิภาพของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล