



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5072333 อาหารว่างไทยและเครื่องดื่ม
(Thai Snacks and Beverages)

ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2562
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072333 อาหารว่างไทยและเครื่องดื่ม
(Thai Snacks and Beverages)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเลือก

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

อาจารย์ผู้สอน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา วชิราลงกรณ์

ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

E-mail: spychuchu@hotmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239439

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคฤดูร้อน / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

30 เมษายน 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)
 - 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหาร และการประกอบอาหาร
 - 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหาร
2. ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)
 - 2.1 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทน และมีทักษะในการปฏิบัติอาหาร
 - 2.2 นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหาร
3. จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรมที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)
 - 3.1 นักศึกษามีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่างไทยและเครื่องดื่ม ประเภท วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การฝึกปฏิบัติ สาคูไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมจีบไทย ซ่อม่วง บั๊น สิบหนึ่ง บั๊นขลิบทอด หมูโสร่ง ม้าฮ่อ ม้าอ้วน ลำเต็ย หู่ม ฟูเจ้าเงาะ ข้าวตังหน้าตั้ง ข้าวตังเมี่ยงลาว เมี่ยงคำ กรวยกระหรี ขนมค้างคาว กะหรี่ปั๊พ กระทงทอง ถุงทอง ทองพลุ กุ้งห่มผ้า ถั่วแปบ ขนมปังหน้าหมู ขนมเบื้องญวน ปอเปี๊ยะสด ซาลาเปา ขนมจีบ และเครื่องดื่มสมุนไพร ชา กาแฟ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

General knowledge related to Thai snacks and beverages, categories of snack and beverage, ingredients, cooking methods, tools and equipments for production, decoration and serving, practical sessions on following menus: Sago Sai Moo (sago dumpling with seasoned minced pork), Khow Greab Pak Mor (stuffed steamed rice-skin dumpling with seasoned minced pork), Kha Nom Jeeb Thai (Thai dumpling), Kha Nom Shor Muang (steamed

dough in flower shape filled with the mixture of ground pork), Pun Sib Neung (steamed rice flour dumpling), Pun Khlib Tod (fried dough in flower shape filled with the mixture of ground pork), Moo Sa Rong (flavored minced pork winded with noodle), Ma Hor (sour fruit topping with seasoned minced pork), Ma Oun (steamed seasoned minced pork), La Tieng (seasoned minced pork wrapped with egg thread), Room (seasoned minced pork wrapped with egg crepe), Poo Jow Ngor (fried small cube bread mixed with minced pork and eggs), Khao Tung Na Tung (rice crackers with minced shrimp and pork dip), Khao Tung Mieng Lao (rice crackers with seasoned minced pork wrapped with pickle green cabbage), Mieng Khum (leaf-wrapped bite-size appetizer), Krauy Curry (filled stir-fried spicy chicken in horn), Kha Nom Khang Khaw (pyramid-shape deep-fried glutinous rice flour paste with taro), Curry Puff, Krathong Tong (minced chicken and sweet corn in crispy golden cup), Thoong Thong (deep fried seasoned meat wrapped with spring roll sheet), Thong Phlu (deep fried choux pastry serve with syrup), Kung Hom Pha (deep fried shrimp wrapped with spring roll sheet), Tua Pap (mung bean stuffing), Khanom Pung Na Moo (deep fried pork toast), Khanom Bueng Youn (Vietnamese crispy omelette), Por Pie Sod (fresh spring roll topped with tamarind sauce), Sa La Pao (steamed bun), Khanom Jeeb (Chinese steamed dumpling) and beverage from fruits, herbs, tea and coffee, alcoholic and non-alcoholic beverages

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย การฝึก | สอนเสริม | ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
|--------------------------|----------|------------------------------|---------------------|
| 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | ไม่มี | ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง | 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถเข้าพบเพื่อปรึกษาอาจารย์ได้ที่หลักสูตรฯ ได้ในทุกวันศุกร์ เวลา 09.00-12.00 น. และ 14.00-16.00 น. โทรศัพท์ 02-423-9439 / e-mail : spicychuchu@hotmail.com

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) (O) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2)

2) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)

3) (O) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) (O) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.1.1)

2) (●) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกรายวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

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) (O) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง

3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) (●) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1)
- 2) (●) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ (4.1.3)
- 3) (○) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)

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 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

- 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|---|---------------|--|-------------------|
| 1 | <p>บทนำ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำลักษณะวิชา การจัดการเรียนการสอน แนะนำหนังสืออ่านเพิ่มเติม ตลอดจนการวัดและการประเมินผล - อธิบายบทนำ และความสำคัญของอาหารว่างไทยและเครื่องดื่ม | 4 | <p>- อธิบายเนื้อหาทรายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับการเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้ไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น</p> <p>2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน</p> <p>4) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>5) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ ในเรื่องจริยธรรม การตรงต่อเวลา การแต่งกาย ความสะอาด</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point) | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|--|---------------|---|-------------------|
| 2 | <p>ความหมายของอาหารว่าง</p> <p>- ความสำคัญของอาหารว่างไทย และเครื่องดื่ม ประเภท วัตถุประสงค์ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ</p> | 4 | <p>1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมทั้ง เชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การ เชื่อมโยงความรู้ไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่ สูงขึ้น</p> <p>2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของ เนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่ เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบ ร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การ เรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน</p> <p>4) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่าง สร้างสรรค์</p> <p>5) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ ในเรื่อง จริยธรรม การตรงต่อเวลา การแต่งกาย ความ สะอาด</p> <p>6) บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับศิลปะ วัฒนธรรมไทย</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรม นำเสนองาน (Power point)</p> | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |
| 3 | <p>ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 1</p> <p>- สาคุ ข้าวเกรียบปากหม้อ ถั่วแปบ</p> | 4 | <p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของ เนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิด โอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้ มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ใน กลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการ วิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึก ทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตาม</p> | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|--|---------------|--|----------------------|
| | | | ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้ คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | |
| 4 | ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 2 - ขนมจีบไทย ซ่อม่วง | 4 | 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของ เนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิด โอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้ มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบ ของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ใน กลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการ วิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึก ทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้ คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |
| 5 | ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 3 - ปั่นขลิบหนึ่ง ปั่นขลิบทอด | 4 | 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของ เนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิด โอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้ มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบ ของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ใน กลุ่ม | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|--|---------------|--|-------------------|
| | | | 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | |
| 6. | ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 4 - หมูสร่ง ม้าฮ่อ ม้าอ้วน | 4 | 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |
| 7 | ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 5 - ลำเต็ยง หมู่ม ฟูเจ้าเงาะ | 4 | 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|---|---------------|---|-------------------|
| | | | <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | |
| 9 | ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 7 - เมี่ยงคำ กล้วยกระหรี ขนมเบื้องญวน | 4 | <p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |
| 10 | ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 8 - ขนมค้างคาว กระทู้พัพ ปอเปี๊ยะสด | 4 | <p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|---|---------------|---|-------------------|
| | | | <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | |
| 11 | <p>ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 9</p> <p>- กระทงทอง ถุงทอง ทองพลุ</p> | 4 | <p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|---|---------------|--|-------------------|
| 12 | ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 10 - ซาลาเปา ขนมจีบ | 4 | <p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของ เนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิด โอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้ มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ใน กลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการ วิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึก ทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้ คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |
| 13 | ฝึกปฏิบัติอาหารครั้งที่ 11 - ไก่ห่อใบเตย กุ้งห่มผ้า - เครื่องดื่มสุขภาพ | 4 | <p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของ เนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิด โอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้ มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำ กฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ใน กลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการ วิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึก ทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้ คำแนะนำ</p> | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|---|---------------|---|----------------------|
| | | | สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | |
| 14 | สรุป และ ประเมินผลการเรียนรู้ บทเรียน - ทดสอบการจัดตกแต่งและการจัด เสิร์ฟอาหาร | 4 | 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการ วิเคราะห์ หรือคำนวณใน โดยการแนะนำ วิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียง นำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการ นำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อ ประกอบการนำเสนอ 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดย ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบ เรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่อ อิเล็กทรอนิกส์ 5) อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ 6) บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับ กิจกรรมนอกห้องเรียน | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |
| 15 | สรุป และ ประเมินผลการเรียนรู้ บทเรียน - ทดสอบการจัดตกแต่งและการจัด เสิร์ฟอาหาร | 4 | 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการ วิเคราะห์ หรือคำนวณใน โดยการแนะนำ วิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียง นำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการ นำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อ ประกอบการนำเสนอ 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดย ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบ เรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่อ อิเล็กทรอนิกส์ 5) อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ 6) บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับ กิจกรรมนอกห้องเรียน | ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย |

หมายเหตุ Active Learning จากคลิปวิดีโอต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง และส่งคลิปวิดีโอมาให้นักศึกษา
คนอื่น ๆ ได้ศึกษาต่อไปด้วย บูรณาการการเรียนการสอนภาษาอังกฤษด้วยการศึกษาคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับ
การประกอบอาหาร และสื่อการสอน Powerpoint บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับกิจกรรม

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรมที่ | ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---|---|--|-------------------|------------------------|
| คุณธรรมและจริยธรรม | 1) (O) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2) 2) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4) 3) (O) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5) | ประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม จาก การสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก ตามปกติของนักศึกษา การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน | 1-15 | 10 % |
| ความรู้ | 1) (O) มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.1.1) 2) (●) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3) | ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การ ตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ | 1-15 16 | 40 % 20 % |
| ทักษะทางปัญญา | 1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนา งานในวิชาชีพ (3.1.2) 2) (O) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3) | ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลอง เพื่อพัฒนาตำรับ ประเมินโดยการสอบข้อเขียน | 2, 14-15 | 10 % |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | 1) (●) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ (4.1.3) 2) (O) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4) | สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถาม มีความรับผิดชอบต่องานเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา | 1-15 | 10 % |

| กิจกรรมที่ | ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---|--|---|-------------------|------------------------|
| ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 1) (●) สามารถสื่อสารสามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2) | ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ | 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

เอกสารประกอบการสอน และเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาอาหารว่างไทยและเครื่องดื่ม

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ฉวีวรรณ แจ่มกิจ และพจนีย์ บุญนา. (ม.ป.ป.). **อาหารว่าง**. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่าง.

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช. (ม.ป.ท.).

เทวี โพธิ์ละและคณะ. (2544). เอกสารการสอนชุดวิชา **เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม**

หน่วยที่ 1- 7. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

พรตารา เขตต์ทองคำ และพนารัตน์ เขตต์ทองคำ. (2553). **เครื่องดื่มสุขภาพ**. เอกสารแผ่นพับ.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2555). **เรื่องเล่ากับข้าวไทย**. กรุงเทพมหานคร : บริษัท ส.ส.ส. จำกัด.

สิริพันธุ์ จุลรังคะ. (2555). **เครื่องดื่มในงานบริการ**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุภรณ์ พจนมณี. (2521). **ตำรับอาหาร**. วิทยาเขตพระนครใต้. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์พระจันทร์.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึง

นิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

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

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดย ทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวาง แผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวน เนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล