



รายละเอียดรายวิชา (มคอ.3) ภาคเรียนที่ 2 : 2556
4513210 : การประกอบอาหารไทยประเภทอาหารว่างและหวานไทย
(Thai Snacks and Sweet)

สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2556

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ	5
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล	8
หมวด 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	14
หมวด 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	15

	<p>อาจารย์อรรถ ชันสี อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ศูนย์ลำปาง เบอร์โทรศัพท์: 089-853-1256 อีเมลล์: Att_kmitl@hotmail.com</p>
	<p>อาจารย์สุภาวดี นาคบรรพ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ตรัง เบอร์โทรศัพท์: 075-2221212-5 ต่อ 6817 อีเมลล์: siwly12@hotmail.com</p>
	<p>อาจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ตรัง เบอร์โทรศัพท์: 075-2221212-5 ต่อ 6817 อีเมลล์: tt_kahn@hotmail.co.th</p>

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต/ศูนย์การศึกษา

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

ตุลาคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

หลังจากนักศึกษาเรียนวิชานี้แล้วจะได้รับความรู้และทักษะ (ตามกรอบ NQF) ดังนี้

1. มีความรู้ความเข้าใจความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารว่างและอาหารหวานไทย
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ และคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารว่างและอาหารหวานไทย
3. สามารถเลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบอาหารว่างและอาหารหวานไทยได้อย่างถูกต้อง

4. มีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ สามารถทำตำรับมาตรฐาน และคิดคำนวณต้นทุนการผลิตได้อย่างถูกต้องสามารถปฏิบัติการทำอาหาร และมีเทคนิคการทำอาหารว่างและหวานไทยได้อย่างถูกต้อง

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อให้นักศึกษา มีความรู้ด้านเทคนิคและทักษะในการประกอบอาหารว่างและอาหารหวานไทย
2. สร้างเสริมความรู้ในการควบคุมต้นทุนกระบวนการผลิต การจัดทำตำรับมาตรฐาน นักศึกษาได้ฝึกทักษะจากการปฏิบัติ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารว่างและหวานไทย คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างและหวานไทย เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ และการจัดเสิร์ฟ ตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 6 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

- นักศึกษาต้องประกอบอาหารอย่างมีจรรยาบรรณของคนทำอาหาร คือ มีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้าหรือแขกที่มาใช้บริการ ไม่ใส่สิ่งเจือปนที่ส่งผลกระทบต่อรูป รส กลิ่น และสีของอาหาร ที่ส่งผลให้ลูกค้าได้รับอันตราย และประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

- มีความรับผิดชอบต่อนักเรียน และมีวินัยต่อการเรียน ส่งมอบงานที่มอบหมายตามเวลาที่กำหนด
- รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีวิจารณ์งานในการแสดงความคิดเห็นและในการตัดสินใจ
- มีสัมมาคารวะให้ความเคารพแก่ผู้อาวุโส

1.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนแบบ Active Learning เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้มีการฝึกปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม มีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็นที่เป็นการตระหนักถึงคุณประโยชน์ที่ได้รับจากการเรียน

- อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติแก่อาจารย์ อาวุโส เป็นต้น

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนและในโอกาสที่เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม จริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การมอบหมายงานและการส่งรายงาน
- ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- นักศึกษาประเมินตนเอง

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- ความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทของอาหารว่างและอาหารหวานไทย คุณภาพของวัตถุดิบ ที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างและหวานไทย อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารว่างและหวานไทย เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

2.2 วิธีการสอน

- ใช้การเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การสอนบรรยายแบบ Active Learning โดยเน้นให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม การสอนแบบการสาธิตอาหารและให้นักศึกษาสามารถมีส่วนร่วมในการสอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต การสอนแบบ e-Learning เป็นต้น

2.3 วิธีการประเมินผล

- ทดสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค
- ทำรายงานบุคคล
- ทำรายงานกลุ่ม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- สามารถวิเคราะห์ ประเมินสภาพการณ์ หรือแสดงความคิดเห็นต่อปัญหาหรือตอบคำถามในชั้นเรียนได้
- สามารถใช้ความรู้ทางทฤษฎีเพื่อเป็นแนวทางในการฝึกปฏิบัติและนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

- การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน

- ฝึกตอบปัญหาในชั้นเรียนและแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา และระดมสมองในการแก้ไขปัญหา จากกรณีศึกษาตามประเด็นปัญหาที่กำหนดไว้แล้ว โดยแบ่งนักศึกษาเป็นกลุ่ม ภายในกลุ่มต้องกำหนดแนวทางไปสู่การแก้ปัญหาหรือเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือ และความเป็นไปได้

- มอบหมายงานกลุ่ม ศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมจากภาพหรือหนังสือประกอบ หรือสื่อสิ่งพิมพ์ สื่อออนไลน์ เพื่อให้มีพื้นฐานความรู้เพิ่มเติมในการเรียนรู้อาหารว่างและหวานไทยได้อย่างถูกต้องมากยิ่งขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากการตอบปัญหาและแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม
- รายงานกลุ่ม ผลงานการฝึกปฏิบัติในแต่ละสัปดาห์
- การสอบย่อย และสอบปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม
- สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ในทุกสถานภาพ
- วางตัวและร่วมแสดงความคิดเห็นในกลุ่มได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอน

- มีการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนเป็นกลุ่มซึ่งนักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น

- มอบหมายงานกลุ่มและมีการเปลี่ยนกลุ่มปฏิบัติการตามกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้ให้นักศึกษาทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด

- กำหนดความรับผิดชอบของนักศึกษาแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

4.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

- ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่มของนักศึกษา

- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ

- ให้นักศึกษาประเมินนักศึกษาอื่น ๆ ในรายวิชาด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูลที่เป็นแหล่งที่เชื่อถือได้
- สามารถค้นคว้าหาข้อมูล/ติดตามการเปลี่ยนแปลงทางอินเทอร์เน็ต
- สามารถใช้ Power point ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- สามารถใช้ภาษาไทยในการนำเสนอด้วยการเขียนและการพูดได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

- ใช้ Power point ที่น่าสนใจ ชัดเจน ง่ายต่อการติดตามทำความเข้าใจ ประกอบการนำเสนอในชั้นเรียน

- การนำเสนอข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตหรือข้อมูลที่ทันสมัย เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้เห็นประโยชน์จากการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลและการสืบค้น

- การแนะนำเทคนิคในการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูล
- การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้น ข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปเอกสารและด้วยวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
- ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน
- ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>1. แนะนำรายวิชา กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>2. ศึกษาประเภทและชนิดของอาหารว่างและอาหารหวานไทย คุณลักษณะของอาหารว่างและอาหารหวานไทย</p> <p>3. ศึกษาวัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบต่าง ๆ ในอาหารว่างและอาหารหวานไทย ชนิดและประเภทของวัตถุดิบ</p> <p>4. ศึกษาวัตถุดิบต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ การประกอบอาหารว่างและอาหารหวานไทย</p>	4	<p>- อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และ อธิบาย เนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม</p> <p>- ผู้เรียนทำแบบตรวจสอบความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารว่างและหวานไทย</p> <p>- บรรยายประกอบสื่อการสอน power point , สื่อข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์</p> <p>- อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายซักถาม จากการชมวีดิทัศน์ และการบรรยาย ประกอบสื่อ power point</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างและอาหารหวานไทย power point , วีดิทัศน์, สื่อข้อมูลทางอิเล็กทรอนิกส์และแบบตรวจสอบความรู้พื้นฐานอาหารว่างและอาหารหวานไทย</p>	<p>ในมหาวิทยาลัย</p> <p>อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรธล ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิภา</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
2	เทคนิคในการประกอบอาหารว่างและอาหารหวานไทย 1. การซั่ง ตวง วัด 3. เทคนิคการประกอบอาหารว่างและอาหารหวานไทย 4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารว่างและอาหารหวานไทย	4	1. บรรยายประกอบสื่อการสอน power point , วีดิทัศน์ 2. อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายซักถาม จากการชมวีดิทัศน์ และการบรรยายประกอบสื่อ power point 3. อาจารย์มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าอิสระ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างและอาหารหวานไทย power point , สื่อข้อมูลทางอิเล็กทรอนิกส์	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
3	การจัดตกแต่งอาหารว่างและอาหารหวานไทย 1. การเลือกวัตถุดิบในการตกแต่งจานอาหาร 2. การจัดวางวัตถุดิบในการจัดอาหาร 1. การจัดวางและการและการเสิร์ฟอาหารว่างและอาหารหวานไทย 1.1 รูปแบบการจัดเสิร์ฟ 1.2 อุปกรณ์การจัดเสิร์ฟ	4	1. บรรยายประกอบสื่อการสอน power point , วีดิทัศน์ 2. อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายซักถาม จากการชมวีดิทัศน์ และการบรรยายประกอบสื่อ power point 3. อาจารย์มอบหมายกิจกรรมให้นักศึกษาร่วมกันปฏิบัติในห้องและนำเสนอ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างและอาหารหวานไทย power point , วีดิทัศน์, สื่อข้อมูลทางอิเล็กทรอนิกส์	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
4	- การคิดต้นทุนการผลิตและกำหนดราคาขาย - การบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย	4	1. บรรยายประกอบสื่อการสอน power point , วีดิทัศน์ 2. อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายซักถาม 3. ฝึกปฏิบัติการจัดทำรับมาตรฐานและการคำนวณต้นทุนสำหรับอาหาร 1 ตำรับ สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการเรียนวิชาอาหารว่างและอาหารหวานไทย power point , ตารางมาตรฐานราคาวัตถุดิบ	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5	ปฏิบัติการที่ 1 อาหารว่างไทย - สาकुไส้หมู - ข้าวเกรียบปากหม้อ	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
6	ปฏิบัติการที่ 2 อาหารว่างไทย - ปั่นขลิบนิ่งไส้กุ้ง - ปั่นขลิบทอด	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
7	ปฏิบัติการที่ 3 อาหารว่างไทย - ขนมจีบไทยไส้ปลา - ขนมข่อม่วงไส้ผัก	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
8	ปฏิบัติการที่ 4 อาหารว่างไทย - ปอเปี๊ยะทอด - กระทงทอง	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและ	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ประเมินผลการปฏิบัติงาน	ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
9	ปฏิบัติการที่ 5 อาหารว่างไทย - ถูงทอง - กระหรี่ปั๊ฟไส้ไก่	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศอนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
10	ปฏิบัติการที่ 6 อาหารหวานไทย - ฝอยทอง - ทองเอก	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศอนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
11	ปฏิบัติการที่ 7 อาหารหวานไทย - ทองหยิบ - ทองหยอด	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศอนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	ปฏิบัติการที่ 8 อาหารหวานไทย - ขนมชั้น - ลี้มกลื่น	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
13	ปฏิบัติการที่ 9 อาหารหวานไทย - ข้าวเหนียวแก้ว - เปียกปูนใบเตย	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
14	ปฏิบัติการที่ 10 อาหารหวานไทย - ฟักทองสังขยา - ตะโก้แก้ว	4	1. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 2. อาจารย์สาธิต 3. นักศึกษาฝึกปฏิบัติ 4. นำเสนอผลงาน และอภิปรายซักถามข้อสงสัย สรุปและประเมินผลการปฏิบัติงาน	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
15	สอบปฏิบัติ		ทดสอบทักษะในการประกอบอาหารว่างและอาหารหวานไทย	ในมหาวิทยาลัย อ.จารุณี อ.พงศ์อนันต์ ศูนย์สุพรรณบุรี อ.ผุสดี อ.บุญญาพร

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
15 (ต่อ)	สอบปฏิบัติ		ทดสอบทักษะในการประกอบอาหารว่างและอาหารหวานไทย	ศูนย์ลำปาง อ.อรรถ ศูนย์ตรัง อ.สุภาวดี อ.ทิพย์พิกา
16	สอบปลายภาค			

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1,2.2,2.3,3.1,3.2,3.3 4.1,4.2,4.3	คะแนนฝึกปฏิบัติแต่ละสัปดาห์	5-14	30%
	1.1-1.5,2.1-2.3,3.1-3.3,4.1-4.2,5.1-5.3	สอบปลายภาคปฏิบัติ	15	20%
		สอบปลายภาคทฤษฎี	16	20%
2	1.2,1.3,1.5 3.1,3.2,3.3 5.1,5.2,5.3	วิเคราะห์กรณีศึกษาการนำเสนอ รายงาน การศึกษาค้นคว้าอิสระ การทำงานกลุ่มและสรุปบทความ การส่งงานตามที่มอบหมาย	ตลอดภาคการศึกษา	20%
3	1.1,1.2,1.3,1.4,1.5 3.3 , 4.1,4.2,4.3,4.4	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการอภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน ด้านคุณธรรม จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	10 %

การจัดเวลาของอาจารย์สำหรับให้คำปรึกษาและแนะนำทวิชาการเป็นรายบุคคล

ผู้สอนจัดเวลาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษากับผู้เรียนหลังจากการเรียนในแต่ละครั้ง

การประเมินผล

ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 60 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

กิจกรรมในชั้นเรียน และการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	10	คะแนน
การปฏิบัติงานภายในห้องปฏิบัติการ (Lab)	40	คะแนน
การค้นคว้าศึกษาเพิ่มเติมแบบเดี่ยว	10	คะแนน

ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 40

การสอบปฏิบัติปลายภาคเรียน	20	คะแนน
การสอบทฤษฎีปลายภาคเรียน	20	คะแนน

รวม 100 คะแนน

หมายเหตุ : หากนักศึกษาที่มีข้อสงสัยเกี่ยวกับการเรียนการสอนสามารถโทรศัพท์หรือนัดอาจารย์โดยตรงได้ในเวลาราชการ วันจันทร์ ถึงวันศุกร์

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พรดารา เขตต์ทองคำ. 2552. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่างและอาหารหวานไทย. สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กทม.

พรดารา เขตต์ทองคำ และคณะ. 2555. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่างและอาหารหวานไทย. สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ. โรงเรียนการเรือน. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กทม.

2. เอกสาร และข้อมูลสำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และรายการอาหารทางโทรทัศน์ วิทยุ

3. เอกสาร และข้อมูลแนะนำ

กลางเบเกอร์. 2534. อาหารว่าง. สำนักพิมพ์สุขใจ, กทม. 272 น.

กัญญาภัค พิษณุตม์. 2536. ความรู้เรื่องการจัดจำหน่ายสินค้า. นานมีบุ๊คส์, กทม.

จรรยา สุบรรณ. ม.ป.ป. อาหารและขนมไทย. ซีรการพิมพ์, กทม.

จันทร์ ทศานนท์. 2532. อาหารไทย. สำนักพิมพ์ศิริวัฒนา, กทม. 186 น.

ฉวีวรรณ แจ้งกิจ และพจนีย์ บุญนา. ม.ป.ป. อาหารว่าง. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่าง.

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชนดิเวซ, ม.ป.ท.

- ฐิติญาณ. 2542. **อาหารว่าง 4 ภาค**. สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง 09, กทม. 191 น.
- ดำรงศักดิ์ ชัยสนิท. 2521. **การจัดการขาย**. วังอักษร, กทม.
- ดวงทิพย์, สถาบันอาหาร. 2532. **อาหารว่างแบบไทย**. เจนอรัลบุ๊คเซนเตอร์, กทม.
- นลิน คูอมรพัฒนะ. 2536. **อาหารว่าง**. สำนักพิมพ์แสงแดด, กทม.
- นิรนาม. 2538. **อาหารว่าง**. พิมพ์ครั้งที่ 4. บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, กทม. 158 น.
- _____. 2539. **อาหารว่างไทย**. บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, กทม. 135 น.
- พิสมัย ปิไชติการ. 3537. **งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม**. สำนักพิมพ์ศึกษาพร, กทม.
- รติพร รัตนนา. 2542. **อาหารว่าง 1**. สำนักพิมพ์อักษรวัฒนา, กทม. 244 น.
- _____. 2542. **อาหารว่าง 2**. สำนักพิมพ์อักษรวัฒนา, กทม. 208 น.
- ศรีสมร คงพันธุ์. 2543. **คู่มือการจัดงานเลี้ยง**. พิมพ์ครั้งที่ 7. บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, กทม. 642 น.
- ศุภร เสรีรัตน์ และศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2534. **นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา**. ไทยวัฒนาพานิชย์, กทม.
- สุวิมล ตันตศุภศิริ. 2526. **อาหารหลักและกำหนดรายการอาหาร**. มหาวิทยาลัยมหิดล, กทม.
- สุวัฒนา เลียบวัน. ม.ป.ป. **ขนมไทยยอดนิยม**. กรุงเทพฯ : บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).
- อมราภรณ์ วงษ์พิง. 2539. **อาหารว่าง**. บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด, กทม.
- อาชีวศึกษา, กรม. 2531. **คู่มือการเรียนการสอนอาหารว่าง**. โรงพิมพ์คุรุสภา, กทม.
- _____. 2535. **ตำรับเครื่องว่างและขนมไทย**. บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป, กทม.
- www.tipfood.com
- www.tripparty.com
- www.samunpri.com
- www.saranair.com
- www.thaifoodtoworld.com

หนังสืออ่านประกอบ นิตยสารแม่บ้าน นิตยสารครัว นิตยสาร Food News นิตยสารขวัญเรือน

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ดที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ดังนี้

- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ผลการสอบ การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจ ผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการ ทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจ ผลงานของนักศึกษาโดย อาจารย์อื่น หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่ อาจารย์ประจำหลักสูตร

- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปีหรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4 เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ