

**รายละเอียดของรายวิชา**  
**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**  
**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**

**หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป**

1	<b>รหัสและชื่อวิชา</b> 07 – 312 – 103 อาหารไทย (Thai Cuisine)
2	<b>จำนวนหน่วยกิต</b> 3 หน่วยกิต 1 (1-4-4)
3	<b>หลักสูตรและประเภทของวิชา</b> คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเป็นหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับ
4	<b>อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน</b> อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์
5	<b>ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน</b> ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2 ปออ.1-2/56
6	<b>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)</b> ไม่มี
7	<b>รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)</b> ไม่มี
8	<b>สถานที่เรียน</b> คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
9	<b>วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด</b> 7 กรกฎาคม 2557



ผ่าน



แก้ไข

.....ประธาน  
(นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์).....กรรมการ  
(นางจุฑามาศ พิรพิชระ).....กรรมการ  
(นายปรัชญา แพมมงคล).....กรรมการ  
(นายณนนต์ แดงสังวาลย์).....กรรมการ  
(นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์).....  
อุตสาหกรรมบริการอาหาร

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมาย และวัตถุประสงค์

1	<p><b>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เข้าใจความเป็นมาและลักษณะของอาหารไทย</li> <li>2. เข้าใจเครื่องปรุงและอุปกรณ์ในการทำอาหารไทย</li> <li>3. มีทักษะในการประกอบอาหารไทย</li> <li>4. เข้าใจการประกอบอาหารไทยในโอกาสต่างๆและเทศกาลต่างๆ</li> <li>5. เข้าใจการเลือกภาชนะจัดและตกแต่งอาหารไทย</li> <li>6. ตระหนักในคุณค่าอาหารไทย</li> <li>7. จัดทำตำรับมาตรฐานอาหารได้อย่างเหมาะสม</li> </ol>
2	<p><b>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ ปรับปรุงรายวิชา</b></p>

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1	<p><b>คำอธิบายรายวิชา</b></p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ การเลือกภาชนะและการตกแต่งอาหารไทย</p> <p>General knowledge of Thai food, raw materials and equipment in Thai cooking; principles and methods of Thai cooking; Thai cooking for various occasions and festivals; utensil selection and Thai food garnishing</p>			
2	<p><b>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</b></p>			
	<p><b>บรรยาย</b></p>	<p><b>สอนเสริม</b></p>	<p><b>การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</b></p>	<p><b>การศึกษาด้วยตนเอง</b></p>
	<p>บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา</p>	<p>สอนเสริมเฉพาะ ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย</p>	<p>ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา</p>	<p>การศึกษาด้วย ตนเอง 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา</p>
3	<p><b>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ประจำวิชา ประกาศเวลาให้คำปรึกษาในประมวลการสอนรายวิชา</li> <li>- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)</li> </ul>			

#### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1	<p><b>คุณธรรม จริยธรรม</b></p>
	<p><b>คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย</li> <li>(2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม</li> <li>(3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ</li> <li>(4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</li> <li>(5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม</li> </ol>
	<p><b>วิธีการสอน</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา จากการการเข้าชั้นเรียน การส่งงาน ภายในเวลาที่กำหนด</li> <li>(2) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่ถูกต้อง เหมาะสม ตามระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย</li> <li>(3) สอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคมในการสอนทุกรายวิชา</li> <li>(4) ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมที่จัด โดยคณะ/มหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานภายนอก</li> <li>(5) ใช้กรณีศึกษาและการอภิปราย</li> <li>(6) ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี</li> </ol>
	<p><b>วิธีการประเมินผล</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลาที่กำหนด</li> <li>(2) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง</li> <li>(3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ</li> <li>(4) ปริมาณการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา</li> </ol>
2	<p><b>ความรู้</b></p>
	<p><b>ความรู้ที่ต้องได้รับ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ</li> <li>(2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร</li> </ol>
	<p><b>วิธีการสอน</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) ใช้วิธีสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้</li> </ol>

	<p>(2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน</p> <p>(3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</p>
	<p><b>วิธีการประเมินผล</b></p> <p>(1) ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลงานสำเร็จ</p> <p>(2) ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำ</p>
<b>3</b>	<b>ทักษะทางปัญญา</b>
	<p><b>ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</b></p> <p>(1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</p> <p>(2) สามารถสืบค้น ศึกษา และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา</p>
	<p><b>วิธีการสอน</b></p> <p>(1) มอบหมายหัวข้อในรายวิชาโครงการพิเศษด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารที่นักศึกษาสนใจและเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน โดยใช้หลักการวิจัยในการดำเนินงาน</p> <p>(2) การศึกษาค้นคว้าและรายงานทางเอกสารและรายงานหน้าชั้นเรียน</p>
	<p><b>วิธีการประเมินผล</b></p> <p>(1) ประเมินผลสำเร็จของโครงการ</p> <p>(2) ประเมินผลจากรายงานและการนำเสนอ</p>
<b>4</b>	<b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>
	<p>(4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</p>
	<b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</b> ไม่มี
	<p><b>วิธีการสอน</b></p> <p>(1) กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำและสมาชิกกลุ่ม โดยให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ การให้ความร่วมมือ เพื่อปลูกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ และการยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p> <p>(2) ส่งเสริมให้เข้าร่วมกิจกรรมของสาขาวิชา, คณะ, มหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก เพื่อพัฒนาการอยู่ในสังคม กล้าแสดงออก การเคารพสิทธิของผู้อื่น</p>
	<p><b>วิธีการประเมินผล</b></p> <p>(1) ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>(2) ประเมินพฤติกรรมภาวะการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p> <p>(3) พิจารณาการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา</p>
<b>5</b>	<b>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>
	<p>(1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ</p> <p>(2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอ</p>

	<p>รายงาน</p> <p>(3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p>
	<p><b>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</b> ไม่มี</p>
	<p><b>วิธีการสอน</b></p> <p>(1) ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข</p> <p>(2) มอบหมายงานค้นคว้า ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ นำมาเรียบเรียง โดยให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล และใช้ศักยภาพด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน</p> <p>(3) จัดกิจกรรมเสริมด้านการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพในการสื่อสารให้มีประสิทธิภาพ</p>
	<p><b>วิธีการประเมินผล</b></p> <p>(1) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอ</p> <p>(2) สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาด้านการสื่อสารและมีการบันทึกเป็นระยะ</p>
6	<p><b>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)</b></p> <p>(1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</p> <p>(3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้</p>
	<p><b>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</b> ไม่มี</p>
	<p><b>วิธีการสอน</b></p> <p>(1) สอนโดยวิธีการสาธิต โดยให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต เพื่อสร้างเจตคติที่ดีและมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานของนักศึกษา ซึ่งอาจารย์ปฏิบัติตนเองเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา</p> <p>(3) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษาเพื่อกระตุ้นให้เกิดความคิดสร้างสรรค์และฝึกการปฏิบัติงานด้วยใจ</p>
	<p><b>วิธีการประเมินผล</b></p> <p>(1) สังเกตพฤติกรรมการทำงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</p> <p>(3) พิจารณาจากผลการจัดนิทรรศการ</p>

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1 แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
1	<p><b>หน่วยที่ 1</b> ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย</p> <p><b>1.1</b> ความหมายและความสำคัญของอาหารไทย</p> <p>1.1.1 ความหมายและความสำคัญของอาหารไทยแต่ละประเภท</p> <p>1.1.2 คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย</p> <p>1.1.3 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารประเภทต้ม/อาหารว่าง</p>	1          4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p> <p>*นักศึกษาเขียนบทความเกี่ยวกับอาหารไทย</p> <p>*หาข้อมูลเกี่ยวกับงานวิจัยอาหารไทย</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	
2	<p><b>1.2</b> ความรู้เกี่ยวกับลักษณะอาหารไทย</p> <p>1.2.1 ลักษณะของอาหารคาว</p> <p>1.2.2 ลักษณะของอาหารหวาน</p> <p>1.2.3 ลักษณะของอาหารว่าง</p> <p>1.2.4 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารประเภทแกงส้ม/อาหารว่าง</p>	1          4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	
3	<p><b>1.3</b> ความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย</p> <p>1.3.1 ประเภทของอาหารคาว</p> <p>1.3.2 ประเภทของอาหารหวาน</p> <p>1.3.3 ประเภทของอาหารว่าง</p> <p>1.3.4 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารประเภทแกงคั่ว/อาหารว่าง</p>	1          4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	
4	<p><b>หน่วยที่ 2</b> เครื่องปรุงและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย</p>	1	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p>	

	<p><b>2.1 เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย</b></p> <p>2.1.1 ความหมายของเครื่องปรุง</p> <p>2.1.2 ความสำคัญของเครื่องปรุง</p> <p>2.1.3 ประเภทของเครื่องปรุงอาหารไทย</p> <p>2.1.4 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ด/อาหารว่าง</p>	4	<p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>2. PowerPoint</p> <p>วิชาอาหารไทย</p>	
5	<p><b>2.2 อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร</b></p> <p>2.2.1 อุปกรณ์ในการหุงต้มประเภทเตา</p> <p>2.2.2 อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า</p> <p>2.2.3 อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว</p> <p>2.2.4 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารประเภทยำ/อาหารว่าง</p>	1    4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>1. เอกสารคำสอน</p> <p>วิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint</p> <p>วิชาอาหารไทย</p> <p>3. อุปกรณ์สำหรับใช้ในการประกอบอาหารไทย</p>	
6	<p><b>หน่วยที่ 3 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย</b></p> <p><b>3.1 ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย</b></p> <p>3.1.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>3.1.2 หลักทั่วไปในการจัดและตกแต่งอาหาร</p> <p>3.1.3 การจัดตกแต่งอาหารไทย</p> <p>3.1.4 4 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม/อาหารว่าง</p>	1    4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p> <p>*นักศึกษากำหนดรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารสำหรับ 1 คนรับประทาน และการจัดเสิร์ฟ</p>	<p>1. เอกสารคำสอน</p> <p>วิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint</p> <p>วิชาอาหารไทย</p> <p>3. อุปกรณ์สำหรับใช้ในการประกอบอาหารไทย</p>	ทดสอบย่อยครั้งที่ 1
7	<p><b>หน่วยที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่ใช้ในโอกาสต่างๆ</b></p> <p><b>4.1 การประกอบอาหารไทยในงานเลี้ยง</b></p> <p>4.1.1 ความหมายและความสำคัญ</p>	1	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p> <p>*นักศึกษากำหนดข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจ</p>	<p>1. เอกสารคำสอน</p> <p>วิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint</p> <p>วิชาอาหารไทย</p>	

	<p>ของงานเลี้ยง</p> <p>4.1.2 ลักษณะและประเภทของงานเลี้ยง</p> <p>4.1.3 วิธีจัดการอาหารในการจัดเลี้ยง</p> <p>4.1.4 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารประเภทคาว/อาหารว่างในงานเลี้ยง</p>	4	อาหารไทยและการบริการอาหาร		
8	<p><b>4.2 การประกอบอาหารไทยในการทำบุญเลี้ยงพระ</b></p> <p>4.2.1 ความหมายและความสำคัญของการทำบุญเลี้ยงพระ</p> <p>4.2.2 ลักษณะของอาหารทำบุญเลี้ยงพระ</p> <p>4.2.3 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารประเภทคาวในงานทำบุญเลี้ยงพระ</p>	1    4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	ทดสอบย่อยครั้งที่ 2
9	<p><b>4.3 การประกอบอาหารไทยเป็นของขวัญปีใหม่</b></p> <p>4.3.1 ความหมายและความสำคัญของวันปีใหม่</p> <p>4.3.2 ลักษณะและประเภทอาหารไทยเป็นของขวัญปีใหม่</p> <p>4.3.3 ลักษณะบรรจุภัณฑ์อาหาร</p> <p>4.3.4 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยในวันปีใหม่</p>	1    4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p> <p>* นักศึกษา ออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อใส่อาหารไทยเพื่อเป็นของขวัญ</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	
10	<p><b>4.4 การประกอบอาหารไทยในพิธีแต่งงาน</b></p> <p>4.4.1 ความหมายและความสำคัญของพิธีแต่งงาน</p> <p>4.4.2 ลักษณะอาหารไทยในพิธีแต่งงาน</p> <p>4.4.3 การฝึกปฏิบัติในการประกอบ</p>	1    4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	ทดสอบย่อยครั้งที่ 3



	อาหารไทยในพิธีแต่งงาน				
11	<p><b>หน่วยที่ 5</b> ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในเทศกาลต่างๆ</p> <p><b>5.1 การประกอบอาหารไทยในเทศกาลตรุษสงกรานต์</b></p> <p>5.1.1 ความหมายและความสำคัญในเทศกาลตรุษสงกรานต์</p> <p>5.1.2 ลักษณะและประเภทอาหารไทยในเทศกาลตรุษสงกรานต์</p> <p>5.1.3 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยในพิธีแต่งงาน</p>	1       4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p> <p>*เชิญวิทยากรเชี่ยวชาญ สาธิตและให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	
12	<p><b>5.2 การประกอบอาหารไทยในเทศกาลสารทไทย</b></p> <p>5.2.1 ความหมายและความสำคัญในเทศกาลสารทไทย</p> <p>5.2.2 ลักษณะและประเภทอาหารไทยในเทศกาลสารทไทย</p> <p>5.2.3 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยในเทศกาลสารทไทย</p>	1      4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	
13	<p><b>5.3 การประกอบอาหารไทยในเทศกาลเข้าพรรษา</b></p> <p>5.3.1 ความหมายและความสำคัญในเทศกาลเข้าพรรษา</p> <p>5.3.2 ลักษณะและประเภทของอาหารไทยในเทศกาลเข้าพรรษา</p> <p>5.2.3 การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยในเทศกาลเข้าพรรษา</p>	1      4	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	
14	<p><b>5.4 การประกอบอาหารไทยในเทศกาลออกพรรษา</b></p> <p>5.4.1 ความหมายและความสำคัญในเทศกาลออกพรรษา</p>	1	<p>บรรยาย</p> <p>อภิปราย</p> <p>สาธิต</p> <p>แบ่งกลุ่มปฏิบัติ</p>	<p>1. เอกสารคำสอนวิชาอาหารไทย</p> <p>2. PowerPoint วิชาอาหารไทย</p>	

	5.4.2 ลักษณะและประเภทอาหาร ไทยในเทศกาลออกพรรษา 5.4.3 การฝึกปฏิบัติในการประกอบ อาหารไทยในเทศกาลออกพรรษา	4			
15	สอบปฏิบัติปลายภาค	5	สอบปฏิบัติ	ห้องปฏิบัติการ อาหาร 612	
16	สอบปลายภาคการศึกษา	2			

## 2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
1	(ผลการเรียนรู้ 6 ด้าน)	ทดสอบย่อยครั้ง 1 ทดสอบย่อยครั้ง 2 ทดสอบย่อยครั้ง 3 สอบปลายภาคการศึกษา	6 8 10 16	10 % 10 % 10 % 30 %
2	(ผลการเรียนรู้ 6 ด้าน)	วิเคราะห์กรณีศึกษา การนำเสนอ การค้นคว้า ฯลฯ	ตลอด ภาคการศึกษา	30 %
3	(ผลการเรียนรู้ 6 ด้าน)	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการอภิปราย เสนอความคิดเห็น ฯลฯ	ตลอด ภาคการศึกษา	10 %

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1	<p><b>เอกสารและตำราหลัก</b></p> <p>สมคิด ชมสุข . มปป. เอกสารประกอบการสอน วิชาอาหารและขนมไทย. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพมหานคร.</p>
2	<p><b>เอกสารและข้อมูลสำคัญ</b></p> <p>อภิญา มานะโรจน์. มปป. เอกสารประกอบการสอน วิชาอาหารไทย. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพมหานคร.</p> <p>เอกพล อ่อนนุ่มพันธุ์. 2545. อาหารไทย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, กรุงเทพมหานคร.</p> <p>วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธุ์. มปป. อาหารไทย. แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิชาคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ. กรุงเทพมหานคร.</p> <p>จันทร์ ทศานนท์. 2538. อาหารไทย. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์.</p> <p>กอบแก้ว นางพินิจ. 2542. อาหารไทย. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์เสมอธรรม.</p> <p>สุวิทย์ สุวัฒน์ศรี . มปป. วิวัฒนาการอาหารไทยภาคกลาง. สถาบันราชภัฏสวนสุนันทา. กรุงเทพฯ.</p>
3	<p><b>เอกสารและข้อมูลแนะนำ</b></p> <p>ศรีสมร คงพันธุ์. 2555. อาหารไทยธุรกิจ. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์สแกนแอนด์พริ้นท์ จำกัด.</p>

### หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1	<p><b>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</b></p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา</li> <li>- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา</li> </ul>
2	<p><b>กลยุทธ์การประเมินการสอน</b></p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสังเกตการสอนของผู้ร่วมทีมการสอน</li> <li>- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</li> <li>- การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้</li> </ul>
3	<p><b>การปรับปรุงการสอน</b></p>

	<p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน</li> </ul>
4	<p><b>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</b></p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร</li> <li>- ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม</li> </ul>
5	<p><b>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</b></p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4</li> <li>- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ</li> </ul>