

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

| | |
|---|---|
| ๑ | รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๓๑๒-๓๑๒ อาหารว่าง (Refreshment) |
| ๒ | จำนวนหน่วยกิต ๓ (๑-๔-๔) |
| ๓ | หลักสูตรและประเภทของวิชา วิชาชีพบังคับ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต |
| ๔ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ฉวีวรรณ แจ่มกิจ ผศ. วรณภา หวังนิพนพานโต |
| ๕ | ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๕๗ ปริญญาตรีปีที่ ๓ สาขาอาหารและโภชนาการ (๕๕ปอก ๑-๔) |
| ๖ | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี |
| ๗ | รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี |
| ๘ | สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร |
| ๙ | วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๑ กรกฎาคม ๒๕๕๗ |

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

| | |
|---|---|
| ๑ | จุดมุ่งหมายของรายวิชา ๑. เข้าใจความสำคัญเกี่ยวกับอาหารว่าง ๒. เข้าใจเกี่ยวกับการกำหนดอาหารว่าง ๓. เข้าใจเกี่ยวกับเรื่องวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง ๔. มีทักษะในการประกอบอาหารว่าง ๕. สามารถนำความรู้จากการทำอาหารว่างมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน |
|---|---|

| | |
|---|---|
| ๒ | <p>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารว่าง ๒. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อมุ่งหวังในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า ๓. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย |
|---|---|

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

| ๑ | <p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง การกำหนดรายการอาหารว่าง การใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารว่าง การประกอบอาหารว่างในโอกาสต่างๆ การประกอบอาหารว่างแบบตะวันตกและตะวันออก</p> | | | | | | | | |
|-----------|---|--|---|--|-------------------|-----------|-----------|------------|---|
| ๒ | <p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา ๓ (๒-๒-๕)</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>บรรยาย</th> <th>สอนเสริม</th> <th>การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th> <th>การศึกษาด้วยตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๑ ชั่วโมง</td> <td>๔ ชั่วโมง</td> <td>๑๐ ชั่วโมง</td> <td>ตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะ ราย</td> </tr> </tbody> </table> | บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง | ๑ ชั่วโมง | ๔ ชั่วโมง | ๑๐ ชั่วโมง | ตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะ ราย |
| บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง | | | | | | |
| ๑ ชั่วโมง | ๔ ชั่วโมง | ๑๐ ชั่วโมง | ตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะ ราย | | | | | | |
| ๓ | <p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</p> <p>๕ ชั่วโมง ต่อสัปดาห์ โดยดูจากวันเวลาว่างของนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนเป็นหลัก</p> <p>สถานที่ให้คำปรึกษา อาจารย์ฉวีวรรณ แจ่มกิจ (ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตึก ๕ ชั้น ๒) E-Mail : maew.jaja@hotmail.com</p> <p>ผศ.วรรณภา หวังนิพนพานโต (ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตึก ๕ ชั้น ๒)</p> | | | | | | | | |

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

| | |
|---|--|
| ๑ | <p>คุณธรรม จริยธรรม</p> |
| | <p>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑.๑.๑ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับและกฎเกณฑ์ของสังคม ๑.๑.๒ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ |
| | <p>๑.๒ วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑.๒.๑ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง ๑.๒.๒ เน้นเรื่องการแต่งกาย และปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย |

| | |
|----------|--|
| | <p>๑.๒.๓ เน้นเรื่องการปฏิบัติงานด้านอาหารว่างที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ความสวยงามในเรื่องการจัดตกแต่ง และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</p> <p>๑.๒.๔ สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม</p> <p>๑.๒.๕ ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี</p> |
| | <p>๑.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๑.๓.๑ การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน และการปฏิบัติงานในชั้นเรียน</p> <p>๑.๓.๒ สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ</p> <p>๑.๓.๓ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p> <p>วิธีการสอน</p> <p>๑ ให้ความสำคัญในเรื่องระเบียบวินัย ในการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลา การส่งรายงานตามเวลาที่กำหนด</p> <p>๒ ให้ความสำคัญเรื่องการแต่งกายให้ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย</p> <p>๓ ปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่น</p> |
| ๒ | ความรู้ |
| | <p>๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>๒.๑.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในราย (สาขา)วิชาอย่างกว้างขวางเป็นระบบ</p> <p>๒.๑.๒ สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชา และเทคโนโลยีของราย (สาขา)วิชา</p> <p>๒.๑.๓ สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาชีพ</p> <p>๒.๑.๔ สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในราย (สาขา)วิชา และนอกกรอบ (สาขา) วิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้</p> |
| | <p>๒.๒ วิธีการสอน</p> <p>๒.๒.๑ ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎี เพื่อให้เกิดองค์ความรู้</p> <p>๒.๒.๒ มอบหมายให้ทำรายงานเรื่อง การดำเนินงานเกี่ยวกับธุรกิจอาหารว่างและนำเสนอหน้าชั้นเรียน จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</p> <p>๒.๒.๓ มอบหมายให้ทำรายงานในรูปแบบของ Power Point และนำเสนอหน้าชั้นเรียน</p> |
| | <p>๒.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๒.๓.๑ ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี</p> <p>๒.๓.๒ การทดสอบย่อย</p> <p>๒.๓.๓ พิจารณาจากงานที่มอบหมาย</p> |
| ๓ | ทักษะทางปัญญา |
| | <p>๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิด และหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา</p> |
| | <p>๓.๒ วิธีการสอน</p> <p>๓.๒.๑ มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์และสังเคราะห์</p> <p>๓.๒.๒ กรณีศึกษา</p> <p>๓.๒.๓ การศึกษา ค้นคว้า และรายงานทางเอกสารและรายงานหน้าชั้นเรียน</p> |

| | |
|----------|---|
| | <p>๓.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๓.๓.๑ ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย</p> <p>๓.๓.๒ ประเมินจากกรณีศึกษา</p> <p>๓.๓.๓ สังเกตจากการปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการ</p> |
| ๔ | ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ |
| | <p>๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <p>๔.๑.๑ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>๔.๑.๒ มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</p> |
| | <p>๔.๒ วิธีการสอน</p> <p>๔.๒.๑ ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็นโดยการจัดอภิปรายและเสวนา งานที่มอบหมายที่ให้นักศึกษา</p> <p>๔.๒.๒ ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p> |
| | <p>๔.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๔.๓.๑ ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียนโดยอาจารย์และนักศึกษา</p> <p>๔.๓.๒ พิจารณาผลงานที่มอบหมาย</p> |
| ๕ | ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ |
| | <p>๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <p>๕.๑.๑ สามารถเลือกสื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปล ความหมายรวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p> <p>๕.๑.๒ สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> |
| | <p>๕.๒ วิธีการสอน</p> <p>๕.๒.๑ มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้า ชั้นเรียน</p> <p>๕.๒.๒ การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ ได้รับมอบหมาย</p> <p>๕.๒.๓ ส่งเสริมการค้นคว้า เรียบเรียงข้อมูลและนำเสนอให้ผู้อื่นเข้าใจได้อย่างถูกต้อง และ ให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล</p> |
| | <p>๕.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๕.๓.๑ ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงาน</p> <p>๕.๓.๒ แบบทดสอบการคำนวณหาต้นทุนการผลิตอาหาร</p> |
| ๖ | ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี) |
| | <p>๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</p> <p>๖.๑.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</p> <p>๖.๑.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</p> <p>๖.๑.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขในสภาพจริงได้</p> |
| | <p>๖.๒ วิธีการสอน</p> <p>๖.๒.๑ สร้างเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติ</p> <p>๖.๒.๒ ส่งเสริมการใช้เวลาว่างในการฝึกปฏิบัติการด้านอาหารและการจัดเลี้ยง</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>๖.๒.๓ ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและถูกสุขลักษณะ</p> <p>๖.๒.๔ ฝึกนักศึกษาให้มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน</p> <p>๖.๒.๕ มอบหมายงานที่ส่งเสริมการวิเคราะห์และการแก้ปัญหา</p> |
| | <p>๖.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๖.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานและจดบันทึก</p> <p>๖.๓.๒ พิจารณาผลการปฏิบัติงานรวมทั้งงานที่มอบหมาย</p> <p>๖.๓.๓ สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกด้านเจตคติ</p> <p>๖.๓.๔ ให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ โดยเปิดเผย</p> |

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | สื่อที่ใช้ | การวัดผล |
|------------|--|------------------|---------------------------------|-------------|-----------------|
| ๑ | หน่วยที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ อาหารว่าง ๑.๑ ความหมายและ ความสำคัญของอาหารว่าง ๑.๒ ประเภทของอาหารว่าง | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๒ | หน่วยที่ ๒ เทคนิคการประกอบ อาหารว่าง ๒.๑ เทคนิคในการประกอบ อาหารว่าง ๒.๒ ความรู้ทั่วไปสำหรับผู้ ปรุงอาหาร | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๓ | หน่วยที่ ๓ การจัดเสิร์ฟอาหารว่าง ไทยและนานาชาติ | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๔ - ๕ | หน่วยที่ ๔ อาหารว่างหวานไทย | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๖ | หน่วยที่ ๕ วัตถุดิบที่ใช้ในการ ประกอบอาหารว่าง | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๗ | หน่วยที่ ๖ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๘-๑๐ | หน่วยที่ ๗ การบรรจุหีบห่อและการ จัดจำหน่าย | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๑-๑๔ | หน่วยที่ ๘ ธุรกิจอาหารว่าง กับอาหารว่าง | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๕ | หน่วยที่ ๙ การกำหนดรายการ อาหารว่างและราคาขายอาหารว่าง | | การบรรยาย อภิปราย มอบหมายงาน | power point | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๖ | สอบปลายภาคเรียน | | | | |

๒. แผนประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรมที่ | ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนการประเมินผล |
|------------|---|---|-------------------|---------------------|
| ๑. | คุณธรรม จริยธรรม | การเข้าชั้นเรียน | | ๕ % |
| ๒. | ความรู้ | การสอบกลางภาคการสอบ ปลายภาค | | ๒๕ % ๒๕ % |
| ๓. | ทักษะทางปัญญา | รายงานและการนำเสนอ รายกลุ่ม และรายบุคคล การมีส่วนร่วมในการเสนอ ความคิดเห็นในชั้นเรียน | | ๑๐ % |
| ๔. | ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ | รายงานที่นำเสนอ ลักษณะพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม | | ๕ % |
| ๕. | ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ | ประเมินจากรายงาน และ รูปแบบการนำเสนอ ประเมินจากการมีส่วนร่วม ในการอภิปรายปลະวิธีการ อภิปราย | | ๑๐ % |
| ๖. | ทักษะปฏิบัติ (ใช้เฉพาะวิชา ปฏิบัติ) | ประเมินจากผลการ ปฏิบัติงาน | | ๒๐ % |

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

| | |
|---|--|
| ๑ | <p>เอกสารและตำราหลัก</p> <p>จรรยา เดชกุญชร. ๒๕๔๙. เยลลี่ เล่ม ๒. กรุงเทพฯ.</p> <p>ฉวีวรรณ แจ่มกิจ. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่าง. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพฯ.</p> <p>พรตารา เขตต์ทองคำ, มปป. เอกสารประกอบการสอนวิชา อาหารว่างและอาหารหวานไทย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต , ม.ป.ท.</p> <p>ศรีสมร คงพันธุ์. ๒๕๓๔. อาหารว่างและเครื่องดื่ม.</p> <p>สุภรณ์ พจน์มณี. มปป. ตำรับอาหาร. วิทยาเขตพระนครใต้.</p> |
| ๒ | <p>เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>วารสารที่เกี่ยวกับอาหาร ทั้งในและต่างประเทศ (ตามห้องสมุดต่างๆ และบน Internet)</p> |
| ๓ | <p>เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p> <p>เว็บไซต์ที่เกี่ยวกับหัวข้อในประมวลวิชาอาหารว่าง</p> |

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

| | |
|---|--|
| ๑ | <p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นผ่านแบบประเมินผู้สอนและรายวิชาที่คณะฯ ได้จัดทำเป็นช่องทางสำหรับสื่อสารกับนักศึกษา</p> |
| ๒ | <p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ผลการเรียนของนักศึกษา</p> <p>การสังเกตการณ์ การสอนของอาจารย์ในสาขาวิชา</p> |
| ๓ | <p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>สัมมนาหรือการอภิปรายการจัดการเรียนการสอน เพื่อร่วมกันหาแนวทางหรือวางแผนการปรับปรุงพัฒนารายวิชา</p> |
| ๔ | <p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>มีการสังเกต สัมภาษณ์ สอบถาม และตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา จากคะแนนสอบ และงานที่มอบหมาย</p> |
| ๕ | <p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา ตามการประเมินที่ได้จาก ข้อ ๑ และ ข้อ ๒</p> |