

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑	รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๓๑๒-๑๐๓ อาหารไทย (Thai Cuisine)
๒	จำนวนหน่วยกิต ๓ (๑-๔-๔)
๓	หลักสูตรและประเภทของวิชา หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิชาชีพบังคับ
๔	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ผศ.วาสนา ขววยเงิน ๕๖ ทอภ/๑
๕	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษา ๑ ชั้นปีที่ ๒ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
๖	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
๗	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
๘	สถานที่เรียน ห้องปฏิบัติการอาหาร ห้อง ๕๑๓ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๙	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๒๕ มิถุนายน ๒๕๕๗

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑	<p>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <p>๑. ตระหนักในคุณค่าของอาหารไทย อย่างสร้างสรรค์และมีจริยธรรม</p> <p>๒. เข้าใจการเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย</p> <p>๓. สามารถประกอบอาหารไทย เพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ และเลือกใช้ภาชนะ และ ตกแต่งได้ถูกต้อง</p> <p>๔. มีวินัยและความรับผิดชอบในการประกอบอาหารไทย</p> <p>๕. มีทักษะในการประยุกต์ใช้วิธีการประกอบอาหารไทย</p> <p>๖. มีทักษะในการประกอบอาหารไทย ในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้</p>
๒	<p>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ตลอดจนมีความสามารถประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ และเลือกใช้ภาชนะตกแต่งได้ในการพัฒนารายวิชาในครั้งนี้ต้องเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร และพฤติกรรมผู้ประกอบอาหาร</p>

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	<p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย หลัก และวิธีการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ เลือกภาชนะและตกแต่งอาหารไทย</p>								
๒	<p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">บรรยาย</th> <th style="width: 35%;">สอนเสริม</th> <th style="width: 25%;">การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/ การฝึกงาน</th> <th style="width: 25%;">การศึกษาด้วย ตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๑๕ ชั่วโมง</td> <td>ตามความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย</td> <td>๖๐ ชั่วโมง</td> <td>๖๐ ชั่วโมง</td> </tr> </tbody> </table>	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง	๑๕ ชั่วโมง	ตามความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	๖๐ ชั่วโมง	๖๐ ชั่วโมง
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง						
๑๕ ชั่วโมง	ตามความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	๖๐ ชั่วโมง	๖๐ ชั่วโมง						
๓	<p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</p> <p>๑. สถานที่ ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ อาคาร ๕ ชั้น ๒ ในวันพฤหัสบดี ตั้งแต่เวลา ๘.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑-๗๙๒๒๐๖๐ E-mail : wassana.iin@hotmail.com</p>								

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑	<p>คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <p>๑.๑.๒ มีทัศนคติที่ดีต่อการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการประกอบอาชีพคหกรรมศาสตร์</p> <p>๑.๑.๓ มีความตรงต่อเวลาในการปฏิบัติงานตามความรับผิดชอบ</p> <p>๑.๑.๔ มีจรรยาบรรณต่อการใช้ข้อมูลบนระบบเครือข่ายเพื่อประโยชน์ต่อตนเองและส่วนรวม</p> <p>๑.๑.๕ ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๑.๒ วิธีการสอน</p> <p>๑.๒.๑ มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า</p> <p>๑.๒.๒ บรรยาย ประกอบสื่อ ฝึกปฏิบัติ และซักถาม</p> <p>๑.๒.๓ อภิปรายการกระทำความผิดในลักษณะต่าง ๆ ของอาหารไทย</p> <p>๑.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๑.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติงานที่มอบหมาย</p> <p>๑.๓.๒ เอกสาร รายงาน ค้นคว้า</p>
๒	<p>ความรู้</p> <p>๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>๒.๑.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในกรอบของมหาวิทยาลัยอย่างกว้างขวางเป็นระบบ</p> <p>๒.๑.๒ สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการ และวิชาชีพ</p> <p>๒.๑.๓ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทั้งในวิชา และนอกสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อต่อยอดองค์ความรู้</p> <p>๒.๒ วิธีการสอน</p> <p>๒.๒.๑ มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าก่อนเข้าชั้นเรียน</p> <p>๒.๒.๒ บรรยายประกอบสื่อ การซักถามเรื่องบทปฏิบัติการ</p> <p>๒.๒.๓ สาธิตการประกอบอาหารไทย</p> <p>๒.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๒.๓.๑ การซักถาม</p> <p>๒.๓.๒ การสังเกต</p> <p>๒.๓.๓ การปฏิบัติงาน</p> <p>๒.๓.๔ ทดสอบ</p>
๓	<p>ทักษะทางปัญญา</p> <p>๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>๓.๑.๑ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา</p> <p>๓.๒ วิธีการสอน</p> <p>๓.๒.๑ มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าก่อนเข้าชั้นเรียน</p> <p>๓.๒.๒ บรรยายประกอบสื่อ การซักถามเรื่องการประกอบอาหารไทย</p> <p>๓.๒.๓ สาธิตการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย</p>

	<p>๓.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๓.๓.๑ การสังเกต</p> <p>๓.๓.๑ การซักถาม</p> <p>๓.๓.๑ การปฏิบัติงาน</p> <p>๓.๓.๑ การทดสอบ</p>
๔	<p>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <p>๔.๑.๑ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p> <p>๔.๑.๒ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>๔.๑.๓ แสดงภาวะผู้นำและอยู่ตามได้อย่างเหมาะสม</p> <p>๔.๑.๔ มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</p> <p>๔.๒ วิธีการสอน</p> <p>๔.๒.๑ การกำหนดแนวปฏิบัติร่วมกันในการเรียนการสอน</p> <p>๔.๒.๑ การปฏิบัติงานเป็นแบบอย่างที่ดี การแนะนำ ตกเตือน</p> <p>๔.๒.๑ อภิปรายโดยใช้ตัวอย่างต่างๆ</p> <p>๔.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๔.๓.๑ การสังเกตพฤติกรรม การระดมสมอง การอภิปราย การปฏิบัติงาน</p> <p>๔.๓.๑ ประเมินผลจากตนเองและกิจกรรมกลุ่ม</p>
๕	<p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <p>๕.๑.๑ สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน</p> <p>๕.๑.๒ สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๕.๒ วิธีการสอน</p> <p>๕.๒.๑ มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า</p> <p>๕.๒.๒ บรรยายประกอบสื่อ</p> <p>๕.๒.๓ อภิปรายการกระทำ ความผิดลักษณะต่างๆ</p> <p>๕.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๕.๓.๑ การสังเกตพฤติกรรม</p> <p>๕.๓.๒ เอกสารประกอบ</p>
๖	<p>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)</p> <p>๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</p> <p>๖.๑.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</p> <p>๖.๑.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</p> <p>๖.๑.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้</p> <p>๖.๒ วิธีการสอน</p> <p>๖.๒.๑ สามารถปฏิบัติงานตามที่กำหนดได้</p> <p>๖.๒.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</p> <p>๖.๒.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้</p>

	๖.๓ วิธีการประเมินผล ๖.๓.๑ พิจารณาผลงานสำเร็จตามที่ได้รับมอบหมาย ๖.๓.๒ สังเกตพฤติกรรม
--	--

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑ แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑	๑. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของอาหารไทย ๑.๑.๑ ความหมายของอาหารไทย ๑.๑.๒ ความสำคัญของอาหารไทย ๑.๑.๓ คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ๑.๒ ทักษะในการประกอบอาหารไทยประเภทต้ม ๑.๒.๑ ประกอบอาหารไทยประเภทต้ม ได้แก่ แกงจืดลูกรอก ต้มส้มปลาทุ ต้มโคล้งปลากรอบ	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสารประกอบคำบรรยาย วัตถุติดของจริง	ซักถามและตรวจผลงานที่มอบหมาย
๒	๑.๓ ความรู้เกี่ยวกับลักษณะของอาหารไทย ๑.๓.๑ ลักษณะของอาหารคาว ๑.๔ ทักษะในการประกอบอาหารไทยประเภทแกงส้ม ๑.๔.๑ ประกอบอาหารไทยประเภทแกงส้ม ได้แก่ แกงส้มผักรวม แกงส้มแป๊ะชะ แกงเหลือง		บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสารประกอบคำบรรยาย วัตถุติดของจริง	ซักถามและตรวจผลงานที่มอบหมาย
๓	๑.๕ ความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย ๑.๕.๑ ประเภทของอาหารไทย ๑.๖ ทักษะในการประกอบอาหารไทยประเภท แกงคั่ว ๑.๖.๑ ประกอบอาหารไทย	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสารประกอบคำบรรยาย วัตถุติด	ซักถามและตรวจผลงานที่มอบหมาย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/ บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	ประเภทแกงคั่ว ได้แก่ แกงคั่วผักบุง แกงขี้เหล็กผู้มีปลาทุสด			ของจริง	
๔	๒. วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารไทย ๒.๑ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบ อาหารไทย ๒.๑.๑ ความหมายของวัตถุประสงค์ ๒.๑.๒ ความสำคัญของวัตถุประสงค์ ๒.๑.๓ เครื่องปรุงหลัก ๒.๑.๔ เครื่องปรุงประกอบ ๒.๒ ทักษะในการประกอบอาหาร ไทยประเภท แกงเผ็ด ๒.๒.๑ ประกอบอาหารไทย ประเภทแกงเผ็ด ได้แก่ แกงพ่าง แกงเขียวหวานไก่ แกงป่าปลาตุ๊ก	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุประสงค์ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย
๕	๓. อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบ อาหารไทย ๓.๑ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบ อาหาร ๓.๑.๑ อุปกรณ์ที่ใช้ชั่ง ตวง วัด ๓.๑.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ เตรียมอาหารและผสมอาหาร ๓.๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้ในการหุง ต้ม ประเภทเตา ๓.๑.๕ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ๓.๑.๖ อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว ๓.๑.๗ วิธีการเก็บรักษา อุปกรณ์ ๓.๒ ทักษะในการประกอบอาหาร ไทยประเภทยำ ๓.๒.๑ ประกอบอาหารไทย ประเภทยำ ได้แก่ ยำใหญ่ ยำส้มโอ ยำปลาตุ๊กฟู พล่ากุ้ง	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุประสงค์ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/ บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๖	๔. ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย ๔.๑ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ไทย ๔.๑.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร ๔.๑.๒ หลักทั่วไปในการจัด และตกแต่งอาหาร ๔.๑.๓ การจัดตกแต่งอาหาร ไทย ๔.๒ ทักษะในการประกอบอาหาร ไทยประเภทเครื่องจิ้ม ๔.๒.๑ ประกอบอาหารไทย ประเภท เครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริก กะปิ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกไข่เค็ม น้ำพริกมะขาม	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุดิบ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย
๗	๑. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่ใช้ใน โอกาสต่างๆ ๕.๑ การประกอบอาหารไทยในงาน เลี้ยง ๕.๑.๑ ความหมายและ ความสำคัญของงานเลี้ยง ๕.๒ ทักษะในการประกอบอาหาร ไทยในงานเลี้ยง ๕.๒.๑ ประกอบอาหารไทยใน งานเลี้ยงได้แก่ กะปิคั่ว หลนปูเค็ม หลนเต้าเจี้ยว ปลาร้าทรงเครื่อง	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุดิบ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย
๘	๕.๓ ลักษณะและประเภทของงาน เลี้ยง ๕.๓.๑ วิธีการจัดอาหารในการ จัดเลี้ยง ๕.๓.๒ ทักษะในการประกอบ อาหารไทยในงานเลี้ยงพระ ๕.๓.๓ ประกอบอาหารไทยได้แก่ ผัดไทย ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนชามน้ำ	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุดิบ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/ บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๙	<p>๕.๔ การประกอบอาหารไทยในการทำบุญเลี้ยงพระ</p> <p>๕.๔.๑ ความหมายและความสำคัญของการทำบุญเลี้ยงพระ</p> <p>๕.๔.๒ ลักษณะของอาหารทำบุญเลี้ยงพระ</p> <p>๕.๕ ทักษะในการประกอบอาหารไทยในการทำบุญเลี้ยงพระ</p> <p>๕.๕.๑ ประกอบอาหารไทยในการทำบุญเลี้ยงพระ ได้แก่ แกงเผ็ด เป็ดย่าง มัสมั่น ไก่ผัดเม็ดมะม่วง</p>	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุดิบ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย
๑๐	<p>๕.๖ การประกอบอาหารไทยเป็นของขวัญปีใหม่</p> <p>๕.๖.๑ ความหมายและความสำคัญของวันปีใหม่</p> <p>๕.๖.๒ ลักษณะและประเภทอาหารโดยเป็นของขวัญปีใหม่</p> <p>๕.๖.๓ ลักษณะและบรรจุภัณฑ์อาหาร</p> <p>๕.๖ ทักษะในการประกอบอาหาร</p> <p>๕.๗.๑ ประกอบอาหารไทยเป็นของขวัญปีใหม่ ได้แก่ ข้าวแช่ กะปิทอด พริกหยวกสอดไส้ หอมสอดไส้ ปลาขี้ส่นผัดหวาน หัวผักกาดเค็มผัดหวาน</p>	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุดิบ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย
๑๑	<p>๕.๗ การประกอบอาหารไทยในพิธีแต่งงาน</p> <p>๕.๗.๑ ความหมายและความสำคัญของพิธีแต่งงาน</p> <p>๕.๗.๒ ลักษณะอาหารไทยในพิธีแต่งงาน</p> <p>๕.๘ หลักในการประกอบอาหารไทยในพิธีแต่งงาน</p> <p>๕.๘.๑ ประกอบอาหารไทยในพิธีแต่งงาน ได้แก่ หมี่กรอบ ยำถั่วพู ยำวุ้นเส้น ห่อหมกปลา</p>	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุดิบ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/ บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑๒	๕.๑๐ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยใน เทศกาลต่างๆ ๕.๑๐.๑ การประกอบอาหาร ไทยในเทศกาลตรุษสงกรานต์ ๕.๑๐.๒ ความหมายและ ความสำคัญในเทศกาลตรุษสงกรานต์ ๕.๑๐.๓ ลักษณะและ ประเภทอาหารไทยในเทศกาลตรุษ สงกรานต์ ๕.๑๑ ทักษะในการประกอบอาหาร ไทยในเทศกาลตรุษสงกรานต์ ๕.๑๑.๑ ประกอบอาหารไทย ในเทศกาลตรุษสงกรานต์ ได้แก่ แกง เขียวหวาน ปลาหมึกสอดไส้ไข่เค็ม ทอดมัน ผัดปลากระพงผัดเปรี้ยว หวาน	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุ ของจริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย
๑๓	๕.๑๒ การประกอบอาหารไทยใน เทศกาลสารทไทย ๕.๑๒.๑ ความหมายและ ความสำคัญในเทศกาลสารทไทย ๕.๑๒.๒ ลักษณะและ ประเภทอาหารไทยในเทศกาลสารท ไทย ๕.๑๒.๓ ทักษะในการประกอบ อาหารไทยในเทศกาลสารทไทย ๕.๑๒.๔ ประกอบอาหารไทย ในเทศกาลสารทไทย ได้แก่ แกงไต ปลา คั่วกลิ้ง แกงฮังเล อ่อมปลาดุก	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุ ของ จริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย
๑๔	๕.๑๓ การประกอบอาหารไทยใน เทศกาลเข้าพรรษา ๕.๑๓.๑ ความหมายและ ความสำคัญในเทศกาลเข้าพรรษา ๕.๑๓.๒ ลักษณะและ ประเภทอาหารไทยในเทศกาล เข้าพรรษา ๕.๑๔ ทักษะในการประกอบ	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุ ของ จริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/ บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	อาหารไทยในเทศกาลเข้าพรรษา ๕.๑๓.๓ ประกอบอาหารไทย ในเทศกาลเข้าพรรษา ได้แก่ ขนมจีน น้ำยาป่า ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีน น้ำยาปักษ์ใต้ ขนมจีนน้ำเงี้ยว				
๑๕	๕.๑๔ การประกอบอาหารไทยใน เทศกาลออกพรรษา ๕.๑๔.๑ ความหมายและ ความสำคัญในเทศกาลออกพรรษา ๕.๑๔.๒ ลักษณะและประเภท อาหารไทยในเทศกาลออกพรรษา ๕.๑๕ ทักษะในการประกอบ อาหารไทยในเทศกาลออกพรรษา ๕.๑๕.๑ประกอบอาหารไทยใน เทศกาลออกพรรษา	๕	บรรยาย อภิปราย ยกตัวอย่าง สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ	Power Point เอกสาร ประกอบคำ บรรยาย วัตถุtibของ จริง	ซักถาม และตรวจ ผลงานที่ มอบหมาย
๑๖	สอบปลายภาคการศึกษา				

๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
๑	ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน/ การแต่งกาย การเตรียมความพร้อมทั้งวัสดุและ อุปกรณ์ การแสดงความคิดเห็นใน ชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐%
๒	ด้านความรู้	ทดสอบย่อย ๑ ทดสอบย่อย ๒(สอบปฏิบัติ) สอบปลายภาค	๘ ๑๒ ๑๕-๑๖	๓๐%
๓	ด้านทักษะทาง ปัญญา	(สอบปฏิบัติ) สอบปลายภาค	๑๕ ๑๖	๒๐%
๔	ด้านความพึง พอใจ ความรับผิดชอบ	ทดสอบย่อย ๒ การสังเกตการปฏิบัติงาน	๑๒ ตลอดภาค	๑๐%
๕	ด้านการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร	การทำรายงาน	๑-๑๕	๑๐%
๖	ด้านการปฏิบัติ	ผลงานสำเร็จ (สอบปฏิบัติ)	๑-๑๑ ๑๕	๒๐%

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	นิศารัตน์ สุขเอม. เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขต โชติเวช, ม.ป.ป.
๒	สมคิด ชมสุข. เอกสารประกอบการสอนการจัดอาหารครอบครัว. กรุงเทพฯ, มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, ๒๕๕๑.
๓	สมคิด ชมสุข. เอกสารเรียงเรียงสืบสานอาหารไทย. กรุงเทพฯ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร, ๒๕๕๑.
๔	อภิญา มาณะโรจน์. เอกสารประกอบการสอนอาหารไทย. กรุงเทพฯ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร, ๒๕๕๑.
๕	อภิญา มาณะโรจน์. เอกสารเรียงเรียงสารพันอาหาร. กรุงเทพฯ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชม งคลพระนคร, ๒๕๕๑.
๒	<p>เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>๑. จันทร ทศานนท์. อาหารไทย. กรุงเทพฯ, ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, ๒๕๓๑.</p> <p>๒. ทศนีย์ โรจนไพบูลย์. “อาหารไทย” ในเอกสารประกอบการสอนชุดเทคโนโลยีอาหารและ เครื่องดื่ม หน่วยที่ ๒. นนทบุรี, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, ๒๕๔๒.</p> <p>๓. เรณู สุระมานะ. เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทย. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขต โชติเวช. ม.ป.ป.</p> <p>๔. วันดี ณ สงขลา. สำหรับชาวไทย. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์ดอกหญ้า ม.ป.ป.</p> <p>๕. วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธุ์. เอกสารประกอบการสอนการจัดอาหารครอบครัว. กรุงเทพฯ, สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ, ม.ป.ป.</p> <p>๖. ศรีสมร คงพันธุ์. คู่มือจัดงานเลี้ยง. กรุงเทพฯ, แสงแดด, ๒๕๓๕.</p> <p>๗. ศรีสมร คงพันธุ์. และมณี สุวรรณผ่อง. ขนมไทย ๑. กรุงเทพฯ, ศูนย์การพิมพ์พลชัย, ๒๕๓๔.</p> <p>๘. สุภรณ์ พจนมณี. “การจัดและการบริการอาหาร” ในเอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและ ครอบครัว. วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา. วิทยาเขตพระนครใต้, ๒๕๓๕.</p> <p>๙. อนุกุล พลศิริ. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ ๓ กรุงเทพฯ, มหาวิทยาลัยรามคำแหง, ๒๕๔๑.</p> <p>๑๐. อปเชย วงศ์ทองและชนิษฐา พูนผลกุล. เอกสารประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ๒๕๔๔.</p> <p>๑๑. อมรรัตน์ เจริญชัย. หลักการประกอบอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ ๖ คณะเกษตรศาสตร์ วิทยาลัย เทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, ๒๕๒๒.</p> <p>๑๒. อรวสุ นพพรรค. ขนมไทย. กรุงเทพฯ, โอ.เอส. พรีเมียมติ้ง เฮ้าส์, ๒๕๔๑.</p>
๓	<p>เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p> <p>Fobel, Jim. Beautisul Food. New York: Van Nortrand Reinhold, ๑๙๘๓.</p> <p>Staehowiak, Yvette. The Creative Art of Garnishing. London: Salamander books, ๑๙๙๐.</p>

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา - ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
๒	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา - การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้
๓	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาการจัดการเรียนการสอน - การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
๔	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร - ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม
๕	<p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔ - เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ