

รายละเอียดของรายวิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

สาขาวิชาการจัดการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา 4512202 อาหารไทย (Thai Food)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

- เปิดสอนให้กับหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
- เปิดสอนให้กับหลายหลักสูตร (กรณีที่เป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป วิชาเลือกเสรี)

ประเภทของรายวิชา

 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป บังคับ เลือก

กลุ่มวิชา

 ภาษาและการสื่อสาร มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชา

 แกน บังคับ เลือก เฉพาะด้าน บังคับ เลือก พื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ บังคับ เลือก เอก บังคับ เลือก โท บังคับ เลือก อื่นๆ (ระบุ) หมวดวิชาเลือกเสรี

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิรัตน์ จันททรัพย์

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/2558 ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

- ไม่มี
 มี รายวิชา

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

- ไม่มี
 มี รายวิชา.....

8. สถานที่เรียน

- ห้องบรรยาย FM.201
 ห้องปฏิบัติการอาหารไทย
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

- วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 25 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2558
 วันที่ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด วันที่ 23 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2553

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา (ครอบคลุมมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา)

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย ลักษณะของอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย เครื่องปรุงเครื่องเทศและเทคนิคการประกอบอาหารไทย วิธีการจัดสำรับและการจัดบริการ สามารถกำหนดรายการอาหารเพื่อจัดสำรับให้สอดคล้องกับงานในโอกาสต่าง ๆ ของวัฒนธรรมไทย และ/หรือการจัดเลี้ยงแบบสากล รวมทั้งสามารถอธิบายวิธีการเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่ายอาหารไทย

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ลักษณะและประเภทของอาหารไทย
2. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง เครื่องเทศ และเทคนิคการประกอบอาหารไทย วิธีการจัดสำรับและการจัดบริการอาหารไทย
3. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถกำหนดรายการอาหารเพื่อจัดสำรับให้สอดคล้องกับงานในโอกาสต่าง ๆ ของวัฒนธรรมไทยและหรือการจัดเลี้ยงแบบ/สากล
4. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถอธิบายวิธีการเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่ายอาหารไทยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา *(กรณีเปิดสอนเป็นครั้งที่ 2 เป็นต้นไปควรนำข้อมูลจาก มคอ.5 หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง มาระบุไว้ในข้อนี้)*

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจ พร้อมทั้งมีทักษะด้านอาหารไทยอย่างถูกต้องเหมาะสม และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประยุกต์อาหารไทยให้เข้ากับยุคสมัยโดยคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมทั้งเชิญวิทยากรภายนอกซึ่งมีความชำนาญด้านอาหารไทยสำหรับการจัดเลี้ยงปริมาณมาก ทั้งในและต่างประเทศ โดยจัดการเรียนการสอนเป็น 2 ภาษา (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ) เริ่มใช้ระบบสองภาษาในชั่วโมงที่มีการเรียนการสอนภาคปฏิบัติจำนวนอย่างน้อย 8 สัปดาห์เพื่อเพิ่มศักยภาพในการสื่อสารของนักศึกษาเป็นภาษาอังกฤษ ทั้งทักษะการพูดและการนำเสนอ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติ ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือ เครื่องใช้ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดการบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติอาหารไทย

Theory and history of Thai food, Knowledge and, basically technic for Thai dish, the way of serving and practice.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎี	ภาคปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง	กิจกรรมเพิ่มเติม
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	- ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมง/สัปดาห์ *(โดยกำหนดไว้ในประมวลผลการสอน และแจ้งให้นักศึกษาทราบในชั่วโมงแรกของการสอน)*

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวังจะพัฒนานักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1.1 มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับประเด็นทางจริยธรรม	- พฤติกรรมการเข้าเรียน และส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้และตรงเวลา
1.2 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่า และศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์	- ทำปฏิบัติการเป็นกลุ่ม	- มีการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงาน อย่างถูกต้องและเหมาะสม - ประเมินผลจากการทำปฏิบัติการกลุ่ม - ประเมินผลการนำเสนอรายงานที่มอบหมาย

2. ความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในสาขาวิชา การจัดการอาหาร	- บรรยาย อภิปราย - การทำปฏิบัติการรายบุคคล การนำเสนอผลงาน โดยนำมาสรุปและอภิปรายร่วมกัน	- สอบกลางภาค สอบปลายภาคด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
2.2 สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	- การศึกษาโดยใช้ Student Center เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง	- ประเมินจากผลงานจากการทำปฏิบัติการรายบุคคล

3. ทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ	- การมอบหมายให้นักศึกษาทำปฏิบัติการกลุ่ม และนำเสนอผลงาน	- สอบกลางภาคและปลายภาค โดยเน้นข้อสอบทฤษฎีและปฏิบัติที่มีการวิเคราะห์แนวคิดในการประยุกต์ใช้ความรู้ที่เรียนมา
3.2 คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้จากการวิพากษ์งานวิจัย ทฤษฎีและประเด็นปัญหา	- อภิปรายกลุ่ม - การสะท้อนแนวคิดจากคความประพฤติ - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากสื่อออนไลน์	- ประเมินจากผลงานจากการทำปฏิบัติการกลุ่ม - พฤติกรรมการทำงาน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
4.1 สามารถพัฒนาตนเองและอาชีพให้ทันสมัยได้อย่างต่อเนื่อง	- ทำปฏิบัติการกลุ่มร่วมกันกับเพื่อน	- พฤติกรรมการเข้าเรียน - พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม - ส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้และตรงเวลา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
5.1 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก	- มอบหมายหัวข้อ/ประเด็นที่น่าสนใจให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จากสื่อออนไลน์ต่าง ๆ เช่น website ที่น่าเชื่อถือ และนำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม - การอภิปรายแต่ละหัวข้อร่วมกัน	- การนำเสนอข้อมูลที่ค้นคว้ามาโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม - การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย

ค่านิยม 12 ประการ

1. มีความรักชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์
2. ซื่อสัตย์ เสียสละ อดทน
3. กตัญญูต่อพ่อแม่ ผู้ปกครอง ครูบาอาจารย์
4. ใฝ่หาความรู้ หมั่นศึกษาเล่าเรียนทั้งทางตรง และทางอ้อม
5. รักษาวัฒนธรรมประเพณีไทย
6. มีศีลธรรม รักษาความสัตย์
7. เข้าใจเรียนรู้การเป็นประชาธิปไตย
8. มีระเบียบ วินัย เคารพกฎหมาย ผู้น้อยรู้จักการเคารพผู้ใหญ่
9. มีสติรู้ตัว รู้คิด รู้ทำ
10. รู้จักดำรงตนอยู่โดยใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
11. มีความเข้มแข็งทั้งร่างกาย และจิตใจ ไม่ยอมแพ้ต่ออำนาจฝ่ายต่ำ
12. คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวมมากกว่าผลประโยชน์ของตนเอง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	คำนิยาม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
1	ประวัติ ลักษณะความเป็นมาของอาหารไทย 1.1 ความหมายของอาหารไทย 1.2 ความสำคัญของอาหารไทย 1.3 ลักษณะอาหารไทย 1.4 ความเป็นมาของอาหารไทยสมัยต่าง ๆ 1.5 คุณค่าและประโยชน์ของอาหารไทย	4	บรรยาย - อาจารย์ผู้สอนบรรยายเนื้อหาเกี่ยวกับความหมายของอาหารไทย ความสำคัญของอาหารไทย ลักษณะอาหารไทย ความเป็นมาของอาหารไทยสมัยต่าง ๆ คุณค่าและประโยชน์ของอาหารไทย กิจกรรม - นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และอาจารย์สรุป - นักศึกษาร่วมกันอภิปราย และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารไทย ให้นักศึกษาเขียนบทความเรื่อง ความสำคัญของอาหารไทยส่งในสัปดาห์ถัดไป	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	1, 2, 4, 5, 7, 8, 12

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	คำนิยาม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
2	<p>อาหารหลักห้าหมู่ของคนไทย</p> <p>2.1อาหารไทยหลักหมู่ที่ 1</p> <p>2 อาหารไทยหลักหมู่ที่ 2.2</p> <p>3 อาหารไทยหลักหมู่ที่ 2.3</p> <p>4 อาหารไทยหลักหมู่ที่ 2.4</p> <p>5 อาหารไทยหลักหมู่ที่ 2.5</p>	4	<p>บรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหารหลักห้าหมู่ของคนไทย ได้แก่ หมู่ที่ 1 ข้าว แป้งน้ำตาล หมู่ที่ 2 เนื้อ นมไข่ หมู่ที่ 3 น้ำมัน ไขมัน หมู่ที่ 4 ผัก หมู่ที่ 5 ผลไม้ - องค์ประกอบอาหารท้องถิ่น ในภาคกลาง นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ฯลฯ <p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และ อาจารย์สรุป <p>นักเรียนร่วมกันอภิปรายและ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น เกี่ยวกับอาหารหลักห้าหมู่</p>	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	1, 2, 4, 5, 7, 8, 12
3	<p>บทที่ 3 เทคนิคในการประกอบอาหารไทย</p> <p>3.1 เทคนิคในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ชนิดต่าง ๆ ผักสด มาประกอบอาหาร</p> <p>3.2 เทคนิคในการเตรียมอาหาร</p> <p>3.3 เทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกง</p> <p>3.4 เทคนิคในการประกอบอาหารประเภทผัด</p> <p>3.5 เทคนิคในการประกอบอาหารประเภททอด</p> <p>3.6 เทคนิคในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม</p>	4	<p>บรรยาย</p> <p>เทคนิคในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ชนิดต่าง ๆ และผักสด มาประกอบอาหาร</p> <p>เทคนิคในการเตรียมอาหาร</p> <p>เทคนิคในการประกอบอาหารประเภทแกง ผัด ทอด เครื่องจิ้ม และอาหารจานเดียว</p> <p>กิจกรรม</p> <p>นักศึกษาค้นคว้าวิธีการประกอบอาหารมาคนละ 1 ชนิด นำเสนอในชั้นเรียน</p> <p>นักศึกษาซักถามข้อสงสัย</p>	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	1, 2, 4, 5, 7, 8, 12

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
	เทคนิคในการประกอบอาหาร ประเภทจานเดียว		อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และอาจารย์ สรุป		
4	บทที่ 4 การเก็บรักษาอาหารไทย และบรรจุ 4.1 กรรมวิธีในการเก็บรักษา 4.2 จุดประสงค์ในการเก็บรักษา 4.3 ความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์ 4.4 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ 4.5 บรรจุภัณฑ์กับสิ่งแวดล้อม อาหารไทยกับบรรจุภัณฑ์ธรรมชาติ	4	บรรยาย - กรรมวิธีในการเก็บรักษา - จุดประสงค์ในการเก็บ รักษา - ความเป็นมาของบรรจุ ภัณฑ์ - ประเภทของบรรจุภัณฑ์ - บรรจุภัณฑ์กับสิ่งแวดล้อม - อาหารไทยกับบรรจุภัณฑ์ ธรรมชาติ กิจกรรม - นักศึกษาค้นคว้าภาชนะ บรรจุอาหารมาคนละ 1 ชนิด นำเสนอในชั้นเรียน นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และอาจารย์ สรุป	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	1, 2, 4, 5, 7, 8, 12
5-6	น้ำพริกและแกงประเภทต่าง ๆ 5.1 การเตรียมน้ำพริกแกง 5.2 เทคนิคการประกอบอาหาร ประเภทแกง การจัดวาง การตกแต่ง	8	บรรยาย - การเตรียมน้ำพริกแกง - เทคนิคการประกอบอาหาร ประเภทแกง - การจัดวางและการตกแต่ง ปฏิบัติการ - น้ำพริกแกงชนิดต่าง ๆ	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	1, 2, 4, 5, 7, 8, 12

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
			กิจกรรม - นักศึกษาทำบทปฏิบัติการ น้ำพริกแกงชนิดต่าง ๆ นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และอาจารย์ สรุป		
7-8	อาหารจานผัด 6.1 การเตรียมอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ผัก ฯลฯ 6.2 เทคนิคการประกอบอาหาร จานผัด การจัดวาง การตกแต่ง	8	บรรยาย - การเตรียมอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ผัก ฯลฯ - เทคนิคการประกอบอาหาร จานผัด - การจัดวาง การตกแต่ง ปฏิบัติการ - การจัดเตรียมอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ฯลฯ กิจกรรม - นักศึกษาทำบทปฏิบัติการ จัดเตรียมอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ผัก ฯลฯ นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และอาจารย์ สรุป		
9	สอบกลางภาค				
10-11	อาหารประเภททอด - ยำ 7.1 เทคนิคการเตรียมอาหารและ ประกอบอาหารทอด เทคนิคการเตรียมอาหารและ ประกอบอาหารประเภทยำชนิด ต่าง ๆ	8	บรรยาย - เทคนิคการเตรียมอาหาร และประกอบอาหารทอด - เทคนิคการเตรียมอาหาร และประกอบอาหาร ประเภทยำชนิดต่าง ๆ	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	1, 2, 4, 5, 7, 8, 12

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
			ปฏิบัติการ - อาหารทอดต่าง ๆ - อาหารประเภทยำต่าง ๆ กิจกรรม - นักศึกษาทำบทปฏิบัติการ อาหารทอดและอาหาร ประเภทยำต่าง ๆ นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และอาจารย์ สรุป		
12-13	อาหารประเภทเครื่องจิ้ม - เครื่องจิ้มประเภทต่าง ๆ - การจัดเตรียมเครื่องเคียงของ แนนกับเครื่องจิ้มแต่ละ ประเภท	8	บรรยาย - เครื่องจิ้มประเภทต่าง ๆ - การจัดเตรียมเครื่องเคียง ของแนนกับเครื่องจิ้มแต่ละ ประเภท ปฏิบัติการ - เครื่องจิ้มต่าง ๆ - เครื่องเคียงของแนน กิจกรรม - นักศึกษาทำบทปฏิบัติการ เครื่องจิ้มและเครื่องเคียง ของแนนต่าง ๆ นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และอาจารย์ สรุป	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	1, 2, 4, 5, 7, 8, 12
14-15	การจัดและการบริการอาหารไทย	8	บรรยาย การจัดและการ	1.1, 1.2, 2.1,	1, 2, 4, 5,

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผลการเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่สอดคล้อง)
	เพื่อการค้า (1) การจัดอาหารไทยเป็นสำหรับ (2) การจัดอาหารในโอกาสต่าง ๆ งานพิธี - งานเลี้ยง - งานนิทรรศการ -		บริการอาหารไทยเพื่อการค้า - การจัดอาหารไทยเป็นสำหรับ - การจัดอาหารในโอกาสต่าง ๆ งานพิธี - งานเลี้ยง - งานนิทรรศการ - ปฏิบัติการ - การจัดสำหรับอาหารไทย - การจัดอาหารในโอกาสต่าง ๆ กลุ่มละ 1 รูปแบบ กิจกรรม - นักศึกษาทำบทปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกัน แสดงความคิดเห็น และอาจารย์สรุป	2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	7, 8, 12
16	จัดแข่งขันเตรียมการเพื่อการทดสอบฝีมือแรงงานระดับชาติ สาขาช่างอาหารไทย ระดับ 1	4	กิจกรรม จัดแข่งขันเตรียมการเพื่อการทดสอบฝีมือแรงงานระดับชาติ สาขาช่างอาหารไทย ระดับ 1	1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1	1, 2, 4, 5, 7, 8, 12
17	สอบปลายภาค				

หมายเหตุ ไม่จำเป็นต้องสอดคล้องกับ “ค่านิยมหลัก 12 ประการ” ทุกลำดับที่

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ (สอดคล้องกับ Curriculum Mapping ของ มคอ.2)

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%)
(1) คุณธรรมจริยธรรม	- สังเกตพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนและ การทำกิจกรรมต่าง ๆ	ตลอดเทอม	5
	- การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย	ตลอดเทอม	5
(2) ความรู้	- การสอบกลางภาค	7	30
	- การสอบปลายภาค	17	30
(3) ทักษะทางปัญญา	- วิเคราะห์จากชิ้นงานรายบุคคลและรายกลุ่ม	3-14	5
	- ผลงานจากการทำบทปฏิบัติการ	4-15	10
(4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-16	2.5
	- การทำงานกลุ่ม	4-14	2.5
(5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- การนำเสนอรายงานตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย	3-14	10

หมายเหตุ ให้ระบุรายละเอียดของการประเมิน โดยไม่จำเป็นต้องประเมินทุกสัปดาห์

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอนอาหารไทย

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ตำราเรียนหลัก

.กรุงเทพฯ ,สถาบันราชภัฏสวนดุสิต อาหารไทย .2542 .กอบแก้ว นางพินิจ

หนังสืออ่านประกอบ

1. จันทร ทศานนท์.กรุงเทพฯ .อาหารไทย .2535 .
2. กรมการแพทย์กรุงเทพฯ ,กระทรวงสาธารณสุข .ภาค 4 อาหารพื้นบ้าน .2540 ,
3. ทศนีย์ โรจนไพบุลย์ .2542 .เทคโนโลยีอาหารและเครื่องต้ม หน่วยที่ .12 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.นนทบุรี ,
4. สายปัญญา 2541 .สมาคม ,ตำรับสายเยาวภา บอกรวิธีปรุงอาหารคาวหวานพระ ,กรุงสยามการพิมพ์ .นคร

วารสาร

1. ครีว ขวัญเรือน .4
2. Health + Cuisine สกฤไทย .5
3. แม่บ้าน

ข้อตกลงเบื้องต้น

1. เข้าห้องเรียนตรงเวลา
2. อ่านและศึกษาเอกสารก่อนเข้าเรียนทุกครั้ง
3. ส่งงานตรงเวลาหรือตามเวลาที่กำหนดให้
4. **ห้าม**คัดลอกงานจากบุคคลอื่นโดยเด็ดขาด มิฉะนั้นงานจะไม่ได้รับการตรวจ และต้องถูกหักคะแนนตามความเหมาะสม
5. **ห้าม**ทุจริตในการสอบเด็ดขาด มิฉะนั้นผลการเรียนจะเป็น “ E ” ทันที

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ในช่วงโม่งแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสำคัญ เพื่อให้เกิดความเข้าใจครอบคลุมรายวิชาที่ปรับปรุง พร้อมทั้งส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความเห็นต่อการเรียนการสอน การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ปรับปรุงรายวิชา ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- การสังเกตการสอน
- ผลการสอบ
 - การนำเสนอรายงาน การค้นคว้านอกชั้นเรียน
 - การปฏิบัติการ

3. การปรับปรุงการสอน

การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไข เมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- การทวนสอบประมวลความรู้ของนักศึกษา
- พิจารณาผลสัมฤทธิ์ของการเรียนการสอน ผลการเรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวล เพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การฝึกปฏิบัติ ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในรุ่นต่อไป เช่น สัมมนาวิชาการด้านอาหารไทย โดยนักวิชาการ อาจารย์ และผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานการพัฒนาวิชา
- นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบเคียงกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
- ปรับปรุงแนวทางการจัดการเรียนรู้ เนื้อหา กิจกรรมการสอน สื่อการสอน ทุก 3 ปี

หมวดอื่น ๆ

1. การบูรณาการกระบวนการวิจัยหรืองานสร้างสรรค์กับกระบวนการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี)

-

2. การบูรณาการงานบริการวิชาการแก่สังคมกับกระบวนการเรียนการสอน (ถ้ามี)