



## รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

รหัสวิชา HEC ๑๒๐๕ รายวิชา อาหารไทยชาววัง (Royal Thai Cuisine)

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
ภาคการศึกษาที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

### หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

#### ๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	HEC ๑๒๐๕
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	อาหารไทยชาววัง
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Royal Thai Cuisine

#### ๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ หน่วยกิต ๓ (๒-๒-๕)

#### ๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	วิชาเฉพาะเลือก

#### ๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์สกุลตรา คำชู

#### ๕. สถานที่ติดต่อ

ห้องพักอาจารย์คหกรรมศาสตร์ ชั้น ๒ ตึก ๒๕

E – Mail : [sakuntra.ku@ssru.ac.th](mailto:sakuntra.ku@ssru.ac.th)

#### ๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ / ๒๕๖๔ ชั้นปีที่ ๓

กลุ่มเรียน : ๑๑๐ รุ่น ๑๘,๒๐ จำนวนนักศึกษาลงทะเบียน : ๓๒ คน

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ ๓๕ คน

#### ๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) ไม่มี

#### ๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) ไม่มี

#### ๙. สถานที่เรียน

อาคาร ๒๕ ตึกปฏิบัติการอาหาร

#### ๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง

วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔

#### รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### ๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

๑.๑ เพื่อให้ผู้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยชาววัง ด้านประวัติ

๑.๒ เพื่อให้ผู้ศึกษามีความเข้าใจและสามารถอธิบายลักษณะ ลักษณะ ประเภทของอาหารชาววัง วิวัฒนาการของอาหารไทยชาววัง

๑.๓ เพื่อให้ผู้ศึกษาพัฒนาทักษะการจัดตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับอาหารไทยชาววัง

๑.๔ เพื่อให้ผู้ศึกษาสามารถจัดทำสำหรับอาหารชาววังและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

๑.๕ เพื่อให้ผู้ศึกษาสามารถปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังตำรับสวนสุนันทา

### ๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาทราบประวัติ ลักษณะ ประเภทของอาหารชาววัง วิวัฒนาการของอาหารไทยชาววัง เทคนิคการทำอาหารไทยชาววัง การจัดตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับอาหารไทยชาววัง การทำอาหารไทยชาววังตำรับสวนสุนันทา การทำอาหารไทยจากตำรับชาววัง ปฏิบัติการทำอาหารไทยตำรับชาววังความเป็นการเตรียมความพร้อมด้านปัญญาในการนำโดยจะต้องศึกษา ค้นคว้าประวัติศาสตร์ด้านวัฒนธรรมด้านอาหารในอดีตและนำมาสู่การปฏิบัติ

## หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

### ๑. คำอธิบายรายวิชา

(ภาษาไทย) ประวัติ ลักษณะ ประเภทของอาหารชาววัง วิวัฒนาการของอาหารไทยชาววัง เทคนิคการทำอาหารไทยชาววัง การจัดตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับอาหารไทยชาววัง การทำอาหารไทยชาววังตำรับสวนสุนันทา การทำอาหารไทยจากตำรับชาววัง ปฏิบัติการทำอาหารไทยตำรับชาววัง

### ๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
บรรยาย ๑๖ ชั่วโมง (๔x๔) ต่อ ภาคการศึกษา	-	ฝึกทักษะปฏิบัติ ๔๔ ชั่วโมง (๑๑x๔)	การศึกษาด้วยตนเอง ๕ ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

### ๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

๓.๑ ปรึกษาดูด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง พักอาจารย์ ชั้น ๒ อาคาร ๒๕ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๑-๙๑๕๕๕๕๙๑

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) sakuntra๙๐@gmail.com

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) ๐๘๑-๙๑๕๕๕๕๙๑

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) –ไม่มี–

## หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### ๑. คุณธรรม จริยธรรม

#### ๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ มีความซื่อสัตย์สุจริต
- (๒) มีวินัยในการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสังคมและวิชาชีพ
- (๓) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- (๔) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (๕) มีจิตสาธารณะพร้อมที่จะช่วยเหลือผู้อื่นเมื่อมีโอกาส

#### ๑.๒ วิธีการสอน

(๑) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบและตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนรู้การสอน

(๒) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ

(๓) อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพด้านงานบริการ

(๔) อาจารย์สอดแทรกวัฒนธรรมองค์กร เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้

ตรงเวลา แต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

(๕) อาจารย์สอดแทรกและปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดี ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

#### ๑.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่าง ๆ

(๒) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา การปฏิบัติตามกฎระเบียบ และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

(๓) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และสามารถนำผลงานนำเสนอทางออนไลน์

### ๒. ความรู้

#### ๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

(๑) มีความรู้และความเข้าใจ หลักการและทฤษฎีที่สำคัญในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยชาววัง สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงานที่เกี่ยวข้องอาหารไทยชาววัง

(๒) สามารถบูรณาการความรู้ในเนื้อหาสาขาวิชาที่ศึกษากับวิวัฒนาการของอาหารไทยชาววัง ความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อการพัฒนาและประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(๓) สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ ความชำนาญในวิชาที่ศึกษาได้อย่างต่อเนื่อง

#### ๒.๒ วิธีการสอน

(๑) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการด้านประวัติ ลักษณะ ประเภทของอาหารชาววัง

(๒) วิธีการประกอบอาหารไทยชาววัง เทคนิคการทำอาหารไทยชาววัง การจัดอาหารไทยชาววังดำรับสวน สุนันทาและอาหารไทยชาววังอื่น และการจัดสำหรับอาหารไทยชาววัง ที่ได้รับกล่าวขานหรือเป็นที่รับรู้และมีเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารไทยชาววัง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงตลาดและเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ

(๓) นอกจากนี้จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ฝึกปฏิบัติงานจริง โดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

### ๒.๓ วิธีการประเมินผล

ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- (๑) การทดสอบย่อยจากการถาม-ตอบ
- (๒) การทดสอบความรู้เรื่องอาหารชาววังจากการถาม-ตอบ
- (๓) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาค้นคว้า
- (๔) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียนช่องทางออนไลน์

## ๓. ทักษะทางปัญญา

### ๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา
- (๒) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ และทักษะในการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้อย่างเป็นระบบ
- (๓) สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน เทคนิคการทำอาหารไทยชาววัง การจัดตกแต่งอาหาร การจัด

สำหรับอาหารไทยชาววัง การทำอาหารไทยชาววังตำรับสวนสุนันทา การทำอาหารไทยจากตำรับชาววังอื่น ปฏิบัติการทำอาหารไทยตำรับชาววังสวนสุนันทาและวังอื่น

### ๓.๒ วิธีการสอน

(๑) กรณีศึกษาเกี่ยวกับความเข้าใจพื้นฐาน เทคนิคการทำอาหารไทยชาววังสวนสุนันทาและวังอื่น และปัญหาในการประกอบอาหารไทยชาววัง

- (๒) การอภิปรายกลุ่ม
- (๓) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

### ๓.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติการ ผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- (๒) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
- (๓) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบ โดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

## ๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### ๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีส่วนร่วมในการทำงานเป็นทีม ให้ความช่วยเหลือ อำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน
- (๒) มีความรับผิดชอบในงานของตนเองและรับผิดชอบงานของกลุ่ม
- (๓) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ ทั้งส่วนตัวและส่วนรวมพร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างเหมาะสมทั้งของตนเองและของกลุ่ม

### ๔.๒ วิธีการสอน

ในการสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

(๑) มีมนุษยสัมพันธ์และภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในบทบาทของผู้นำ และในบทบาทของสมาชิกกลุ่มที่ดีได้

(๒) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่มรวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร

(๓) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กรได้อย่างเหมาะสม

#### ๔.๓ วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการทำงานเป็นกลุ่ม การร่วมดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ

### ๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### ๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ ประมวลผล การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- (๒) มีทักษะในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งทักษะการพูด ฟัง อ่าน และเขียน รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- (๓) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

#### ๕.๒ วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี การนำเสนองานกลุ่มที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมและสามารถสื่อสารให้ผู้เข้าใจได้ง่าย

#### ๕.๓ วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการนำเสนอ ความสามารถในการอธิบายต่าง ๆ อย่างมีเหตุผล การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

### ๖. ด้านอื่นๆ

-ไม่มี-

#### หมายเหตุ

- สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก
- สัญลักษณ์ ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง
- เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

### หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

#### ๑. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑	บทที่ ประวัติ ความเป็นมาของอาหารไทยชาววังสวนสุนันทาและวังอื่น -ลักษณะของอาหารไทยชาววัง -ประเภทของอาหารไทยชาววัง	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google	อาจารย์สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	-วิวัฒนาการของอาหารไทยชาวจีน		Meet/ Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและจัดเก็บงานสอน - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล -แจ้งกฎ กติกา มารยาทในการเรียนการสอน - แนะนำหนังสือ - แจกไฟล์เอกสารตำรับอาหาร - มอบหมายงานเดี่ยว - มอบหมายงานกลุ่ม (ไปศึกษาค้นคว้าอาหารไทยชาวจีน ๑ ตำรับและนำมาอภิปรายในชั้นเรียนสัปดาห์ต่อไปนำเสนอทางออนไลน์) - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และใช้เอกสารประกอบการสอนอาหารไทยชาวจีน ประวัติวัฒนธรรมสุนันทา	
๒	บทที่ ๒ เทคนิคการทำอาหารไทยชาวจีน -เอกลักษณ์เฉพาะของตำรับอาหารแต่ละวัง -เทคนิคการทำอาหารตามแบบฉบับชาวจีน -การจัดตกแต่งอาหารที่สะท้อนภาพความเป็นชาวจีน -การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารชาวจีนสุนันทา	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและจัดเก็บงานสอน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และใช้เอกสารประกอบการสอนอาหารไทยชาวจีน - นำเสนอข้อมูลให้ค้นคว้าและระดม	อาจารย์สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>สมองในห้องเรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ชักถามและตอบคำถาม</li> </ul> <p>บรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-กิจกรรมกลุ่มออกแบบเมนูอาหารไทยชาววัง</li> <li>-ฝึกเขียนตำรับมาตรฐานสื่อที่ใช้</li> </ul> <p>Power point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-อภิปรายตำรับมาตรฐาน</li> </ul>	
๓	<p>บทที่ ๓ การจัดสำหรับอาหารไทยชาววัง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-การออกแบบเมนูอาหารไทยชาววังสำหรับโอกาสต่าง ๆ เช่น</li> <li>-การจัดทำสำหรับอาหารชาววังชุดสำหรับเลี้ยงพระ</li> <li>-การจัดเลี้ยงรับรองแขกด้วยเมนูอาหารชาววัง</li> </ul>	๔	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link)</li> <li>- วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom จัดการเรียนการสอนและส่งงานและจัดเก็บงาน</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และใช้เอกสารประกอบการสอน อาหารไทยชาววัง บรรยาย</li> <li>-กิจกรรมกลุ่มออกแบบเมนูอาหารไทยชาววัง</li> <li>-ฝึกเขียนตำรับมาตรฐานสื่อที่ใช้</li> </ul> <p>Power point</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-อภิปรายลักษณะอาหารไทยชาววังสวนสุนันทาแต่ละประเภท</li> </ul>	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๔	<p>บทที่ ๔ การพัฒนาสูตรมาตรฐานตำรับอาหารไทยชาววังสวนสุนันทา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ประเภทข้าวสำเร็จ</li> <li>-ประเภทเครื่องว่าง</li> <li>-ประเภทเครื่องจิ้ม</li> </ul>	๔	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link)</li> <li>- วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการ</li> </ul>	อาจารย์สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			สอนและจัดส่งและเก็บงาน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และใช้เอกสารประกอบการสอน อาหารไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์ บรรยาย - กิจกรรมกลุ่มวิเคราะห์สูตรหรือตำรับ อาหารไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์	
๕	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์ ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ - ข้าวปั้น - ข้าววงบปลา	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทำอาหาร และภาชนะจัดเสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๖	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์ ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ - ข้าววงบปโก - ข้าวในกะหล่ำปลี	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะ จัดเสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๗	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์ ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทเครื่องว่าง - ข้าวแซ่ชาวจังหวัดบุรีรัมย์ - พริกหยวกยัดไส้ - ลูกกะปิ - หัวหอมสอดไส้	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะ จัดเสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๘	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์ ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ - ข้าวบายศรีปากชาม		ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๙	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์ ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ - ข้าวในผลลับปะรด		ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะ จัดเสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๐	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจังหวัดบุรีรัมย์	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้	อาจารย์สกุลตรา คำชู



สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทต้ม-แกง-ซूप - ซूपปอดโอโพ - แกงรัญจวน		-ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและ ภาชนะจัดเสิร์ฟ	
๑๑	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทเครื่องจิ้ม -ปลาร้าในกะลา -น้ำพริกเผาทรงเครื่อง	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ -ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๒	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทเครื่องจิ้ม -น้ำพริกลงเรือ -น้ำพริกปลาเค็ม	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ -ตำรับ อาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะ จัดเสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๓	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และจัดตกแต่ง อาหารประเภทเครื่องว่าง -ข้าวทอด -สะเต๊ะลือ	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ -ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะ จัดเสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๔	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และจัดตกแต่ง อาหารประเภทยำ -ยำทวาย -ยำไก่อย่างเต่า	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ -ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๕	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทต้ม-แกง-ซूप -ไก่ม้วน	๔	ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ -ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๖	สอบปฏิบัติ (รายบุคคล) -อาหารไทยชาววังสวนสุนันทา	๔	สอบปฏิบัติการอาหารไทยชาววัง -จัดทำอาหารไทยชาววัง ๑ ตำรับ	อาจารย์สกุลตรา คำชู
๑๗	สอบปฏิบัติ (รายบุคคล) -อาหารไทยชาววังสวนสุนันทา		สอบปฏิบัติการอาหารไทยชาววัง -จัดทำอาหารไทยชาววัง ๑ ตำรับ	อาจารย์สกุลตรา คำชู

## ๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

( ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตร์ที่ประเมินและสัดส่วนของการประเมิน)

ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้**	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
สอบ สอบปลายภาค	ผลคะแนนการสอบปฏิบัติ (รายบุคคล)	๑๖-๑๗	๒๐%
การเข้าชั้นเรียน	การเข้าชั้นเรียนตรงตามเวลา	ตลอดภาคการเรียน ๑-๑๕	๑๐%
การมีส่วนร่วม อภิปราย แสดง ความคิดเห็นใน ชั้นเรียน	การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคการเรียน ๑-๑๕	๑๐%
วิเคราะห์และการ นำเสนอโครงการ รายกลุ่ม	การปฏิบัติการอาหารไทยชาววังสวนสุนันทา (ตำรับพระวิมาดาเธอฯ)	๔-๑๕	๕๐%
วิเคราะห์และการ นำเสนอโครงการ รายกลุ่ม	ส่งเล่มรายงานกลุ่ม สืบค้นประวัติอาหารชาววังสวนสุนันทา และศึกษาประวัติอาหารชาววังอื่น	๑๖-๑๗	๑๐%

\* ระบุผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ของรายละเอียดหลักสูตร (แบบ มคอ.๒)

\*\* วิธีการประเมิน เช่น ประเมินจากการเขียนรายงานหรือโครงการหรือการทดสอบ

### เกณฑ์การประเมินผล

อักษร	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	๑๐๐ - ๘๖	๔.๐๐
A-	ดีเยี่ยม	๘๖ - ๘๕	๓.๗๕
B+	ดีมาก	๘๕ - ๘๑	๓.๕๐
B	ดี	๘๑ - ๗๗	๓.๐๐
B-	ค่อนข้างดี	๗๗ - ๗๓	๒.๗๕
C+	ปานกลางค่อนข้างดี	๖๖ - ๖๙	๒.๕๐
C	ปานกลาง	๖๒ - ๖๕	๒.๐๐

C-	ปานกลางค่อนข้างอ่อน	๕๘ - ๖๑	๑.๗๕
D+	ค่อนข้างอ่อน	๕๔ - ๕๗	๑.๕๐
D	อ่อน	๕๐ - ๕๓	๑.๐๐
D-	อ่อนมาก	๔๖ - ๔๙	๐.๗๕
F	ตก	๐ - ๔๕	๐

หมายเหตุ : หากส่งงานไม่ครบก่อนสิ้นภาคการศึกษาพิจารณาผลการเรียนเป็น |

## หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### ๑. ตำราและเอกสารหลัก

- (๑) พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ. ๒๕๔๔. ตำรากับข้าวไทย ตำรับพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ พิมพ์เผยแพร่โดยสำนักศิลปวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏสวนสุนันทา. กรุงเทพฯ : พิเศษจุฬารพิมพ์
- (๒) พระยานครราชเสนีเสหศักดิ์สิงหเสนีรและคุณหญิงสังวรปัญญาติลก ๒๕๔๑. ตำรากับข้าวเจ้าเมืองโคราช กรุงเทพฯ : ด่านสุทธาการพิมพ์.
- (๓) เมือง นิลรัตน์, หม่อมหลวง. ๒๕๔๙. ตำรากับข้าวโนนวัง. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์บัวสรวง. ๒๕๔๒. ทิพยงค์ กาญจนดุล ม.ร.ว.ส่างวางวรรณ ลำซำ ม.ร.ว.และเทพยพงศ์ เทวกุล ม.ร.ว.(ปวงดาธิการ). ๒๕๔๒. ๑๐๐ ปี คุณแม่ของเรา.กรุงเทพฯ:รุ่งโรจน์การพิมพ์.
- (๔) เตื่อง สนิทวงศ์,หม่อมราชวงศ์หญิง. ๒๕๑๑. ตำรับอาหารของ ม.ร.ว.หญิงเตื่อง สนิทวงศ์.จัดพิมพ์ โดยโรงเรียนสายปัญญาและสายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์ ในงานพระราชทานเพลิงศพ ม.ร.ว.หญิงเตื่อง สนิทวงศ์ ณ. เมรุวัดเทพศิรินทราวาส วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๑๑.
- (๕) จรรณพันธ์ บุญนาค. ตำรับกับข้าวหลานแม่ครัวหัวป่าก์. ๒๕๒๐. (พิมพ์ครั้งที่ ๙). กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สมบุญ ประเสริฐ
- (๖) ตำรับสายเยาวภา. ๒๕๒๓. (พิมพ์ครั้งที่ ๕). กรุงเทพมหานคร : สวิชาญการพิมพ์
- (๗) ศรีสมร คงพันธุ์.๒๕๕๕.เรื่องเล่ากับข้าวไทย อาหารไทยมีเรื่องเล่าที่เราหลายคนไม่รู้.กรุงเทพฯ : บริษัท สแกน แอนด์พรินท์ จำกัด .

## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### ๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ให้นักศึกษาทำแบบสอบถามความพึงพอใจในการเรียนและความคาดหวังในการนำความรู้ที่เรียนไปใช้

### ๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน มีกลยุทธ์ดังนี้

- ผลการเรียนของนักศึกษา
- การทบทวนผลการประเมินการเรียนรูู้

### ๓. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลประเมินข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้

- การศึกษาดูงานนอกสถานที่
- จัดการแข่งขันประกวดการทำสำหรับอาหารไทยชาววัง
- การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

#### ๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากผลการเรียนรู้ในวิชาจากการสุ่มตรวจผลงานนักศึกษา พิจารณาจากการทดสอบความรู้ความสามารถในการปฏิบัติและผลก่อกอผลการศึกษาจากการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในรายวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่นหรือผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยตรวจสอบข้อสอบรายงาน มีการให้คะแนนสอบและการให้คะแนนพฤติกรรม
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ดที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องสื่อสารกับนักศึกษา

#### ๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์รายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชาเพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี มีหลักการข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองที่หลากหลายในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับการจัดกิจกรรมการแข่งขันต่าง ๆ หรือปัญหาอื่น ๆ ที่เกิดจากการปฏิบัติงาน

\*\*\*\*\*

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔
	● ความรับผิดชอบหลัก										○ ความรับผิดชอบรอง									
หมวดวิชาเฉพาะบังคับ	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔
รหัสวิชา HEC ๑๒๐๕																				
ชื่อรายวิชา																				
อาหารไทยชาววัง	●	○	○	●	○	○	●	●			●	○	●	●	●	○	●	●	●	
Royal Thai Cuisine																				

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ

รายวิชา อาหารไทยชาววัง สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา