



รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)

รหัสวิชา HEC รายวิชา อาหารไทย

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ภาคการศึกษาที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	HEC ๓๔๐๑
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	อาหารไทย
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Thai Cuisine

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ (๒-๒-๕)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	วิชาเฉพาะด้าน

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู

๕. สถานที่ติดต่อ

อาคาร ๒๕ ตึกคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี /
E – Mail sakuntra.ku@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ /๒๕๖๕ ชั้นปีที่ ๑
กลุ่มเรียน : ๐๐๒ ให้นักศึกษา : ๐๒ จำนวนนักศึกษาลงทะเบียน : ๑๖ คน

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ ๑๖ คน

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

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

๙. สถานที่เรียน

อาคาร ๒๖ คณะวิทยาศาสตร์ ห้องเรียน : ๒๕/๒๕๑๒
วันเวลาเรียน : อังคาร ๑๓.๐๐ – ๑๗.๐๐ น.

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ ๒๔ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เกี่ยวกับเอกลักษณ์คุณค่าและวัฒนธรรมการกินของอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย กรรมวิธีการปรุงและการจัดเสิร์ฟ คุณลักษณะและรสชาติอาหารไทย แนวทางการอนุรักษ์อาหารไทย ปฏิบัติการ ประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ด้านอาหารไทยและวัฒนธรรมการกินของอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย กรรมวิธีการปรุงและการจัดเสิร์ฟ คุณลักษณะและรสชาติอาหารไทย แนวทางการอนุรักษ์อาหารไทย และอาหารท้องถิ่น

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

(ภาษาไทย) เอกลักษณ์คุณค่าและวัฒนธรรมการกินของอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย กรรมวิธีการปรุงและการจัดเสิร์ฟ คุณลักษณะและรสชาติอาหารไทย แนวทางการอนุรักษ์อาหารไทย ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น

(ภาษาอังกฤษ) Identity and valuable of Thai Cuisine. (Identity, valuable, eating habits and traditions of Thai Cuisine.) Types of Thai food. Method of cookery and serving. Qualification and Evaluation of Thai food. Conservation guidelines for Thai Cuisine, Practicum for preparing Thai Cuisine and each region foods.

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
๓๐ ชั่วโมง (๒ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์)	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	๓๐ ชั่วโมง (๒ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์)	การศึกษาด้วยตนเอง ๕ ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง พักอาจารย์ ชั้น ๒ อาคาร ๒๕ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๑-๙๑๕๕๕๙๑

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

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) ๐๘๑-๙๑๕๕๕๙๑

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) –ไม่มี–

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- (๒) มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (๓) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ
- (๔) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (๕) มีจิตสาธารณะพร้อมที่จะช่วยเหลือผู้อื่นเมื่อมีโอกาส

๑.๒ วิธีการสอน

(๑) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อสังคมและตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนรู้การสอน

(๒) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ

(๓) อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพด้านงานบริการ

(๔) อาจารย์สอดแทรกวัฒนธรรมองค์กร เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา แต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

(๕) อาจารย์สอดแทรกและปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดี ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่าง ๆ

(๒) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา การปฏิบัติตามกฎระเบียบ และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

(๓) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่นำเสนอ

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

(๑) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารไทย

(๒) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและอธิบายแนวทางในการแก้ปัญหาในหน่วยงานรัฐบาล เอกชน หรือ ธุรกิจส่วนตัวที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการเลือกใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยที่เหมาะสมตามสถานการณ์ปัญหาต่าง ๆ

(๓) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านธุรกิจอาหารกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการและโภชนาการและการบริการด้านอาหารไทยสามารถติดตามความก้าวหน้าด้านอาหารไทย รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้

(๔) สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ ความชำนาญ และแม่นยำ ในการประกอบอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง

๒.๒ วิธีการสอน

(๑) การบรรยาย อภิปราย ชมสื่อที่เกี่ยวข้องความรู้เรื่องอาหารไทย

(๒) มอบหมายงานการทำงานกลุ่ม การนำเสนอ ระดมความคิด การศึกษาสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์

อภิปรายสรุปความรู้ที่ได้รับร่วมกัน

(๓) การสอนด้วยการฝึกปฏิบัติการอาหารไทยควบคู่ไปกับการเรียนการสอนภาคทฤษฎีโดยเนื้อหาวิชาปฏิบัติการ สาธิต ตัวอย่างของจริง โดยเน้นให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริง

๒.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินผลจาก ทดสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาคด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎีทางอาหารไทย

(๒) การนำเสนอโครงงาน การค้นคว้าข้อมูลความก้าวหน้าความมีชื่อเสียงด้านอาหารไทย

(๓) สอบทักษะปฏิบัติเพื่อวัดทักษะการปฏิบัติอาหารไทย

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

○ (๑) สามารถสืบค้น ศึกษา และประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา โดยการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ในด้านอาหารไทยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

○ (๒) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านอาหารไทย และทักษะในการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้อย่างเป็นระบบภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

● (๓) สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐานอาหารไทย การวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

๓.๒ วิธีการสอน

(๑) สอนทฤษฎีในรายละเอียดของรายวิชาอาหารไทย

(๒) ฝึกปฏิบัติการอาหารไทย และอาหารไทยท้องถิ่น

(๓) มอบหมายให้นักศึกษาทำเล่มรายงาน เพื่อให้นักศึกษาได้กลับไปทบทวนในสิ่งที่เรียนแต่ละสัปดาห์ พร้อมส่งตามเวลาที่กำหนด

(๔) มอบหมายให้นักศึกษาจัดสำหรับอาหารไทยเพื่อให้เกิดการฝึกปฏิบัติการทำงานร่วมกันเป็นทีม คิดและวิเคราะห์ แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ตามสถานการณ์ เข้าใจและนำเสนอผลงานได้อย่างชัดเจน

๓.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) สอบทฤษฎี สอบปฏิบัติ สอบกลางภาคและปลายภาค โดยเน้นข้อสอบที่วัดหลักการและทฤษฎี อาหารไทย รวมถึงการวิเคราะห์ความมีชื่อเสียงอาหารไทย

(๒) ประเมินผลจากการเขียนรายงานอาหารไทย และการนำเสนอสำหรับอาหารไทย

(๓) ประเมินผลจากความมีชื่อเสียงอาหารไทยและมีความเป็นไปได้ที่นักศึกษานำไปประกอบอาชีพ

(๔) สังเกตพฤติกรรมการแก้ไขปัญหา

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

○ (๑) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ปัญหาสถานการณ์ต่างๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน

● (๒) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม

○ (๓) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ สภาพแวดล้อม และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) จัดกิจกรรมกลุ่มในการวิเคราะห์ สังเคราะห์งานร่วมกันผ่านกรณีศึกษา หรือเนื้อหาจากสื่อที่เกี่ยวข้อง
- (๒) การนำเสนอรายงาน รายงานกลุ่ม และรายบุคคล

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินตนเอง และเพื่อน ด้วยแบบฟอร์มแผนธุรกิจที่กำหนด
- (๒) ประเมินจากรายงานที่นำเสนอ พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม
- (๓) ประเมินจากรายงานการศึกษาด้วยตนเอง
- (๔) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติ พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา**

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

๕.๒ วิธีการสอน

(๑) มอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้าด้วยตนเอง และทำรายงาน ให้การค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลโดยการสืบค้นจากฐานข้อมูลสารสนเทศแหล่งต่าง ๆ เช่น หนังสือ กรณีศึกษาแผนธุรกิจที่มีลักษณะและรูปแบบใกล้เคียงกัน จากห้องสมุด รวมทั้งจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ เว็บไซต์ต่าง ๆ โดยใช้วิจารณญาณในการเลือกแหล่งข้อมูลสารสนเทศที่ถูกต้อง น่าเชื่อถือ

(๒) นำความรู้เรื่องอาหารไทยเบื้องต้นที่ได้จากบทเรียนในวิชาต่าง ๆ จัดทำรายงาน (รูปเล่มอาหารไทย) และรายงานนำเสนอ โดยใช้ทักษะความรู้ด้านการผลิตสื่อประกอบกับทักษะในด้านการพูดนำเสนอแผน ให้มีความเชื่อมโยง เข้าใจง่าย และมีความถูกต้องตามหลักการ พิจารณาเลือกใช้สื่อและรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและภาษาอังกฤษได้อย่างเหมาะสม

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่ม
- (๒) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการตอบคำถาม
- (๓) ประเมินจากการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

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.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑	บทที่ ๑ ประวัติ เอกลักษณ์ คุณค่าของ อาหารไทย และวัฒนธรรมการกินของ ไทย - ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย -เอกลักษณ์ คุณค่าของอาหารไทย -วัฒนธรรมการกินของคนไทย	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทย เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอนแบบทั้ง (online) ใช้ Google Meet / (onsite การเรียนการสอนที่ มหาวิทยาลัย เพื่อให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ ได้รับมอบหมาย - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล -แจ้งกฎ กติกา มารยาทในการเรียนการ สอน - แนะนำหนังสือ และ ชี้แจงกฎกติกามารยาทในการเรียนการสอน ระบุคำถามสำคัญ (key question) ให้ นักศึกษาได้ศึกษาและค้นคว้าล่วงหน้า - แนะนำวิธีการสืบค้นและแหล่งสืบค้น ข้อมูล ก่อนเรียนในแต่ละบท - มอบหมายงาน โดยให้ โครงการการจัด สำหรับอาหารไทยมอบภาระงานรายกลุ่ม -บรรยาย อธิบายโดยใช้ power point -เอกสารประกอบการเรียน	ผศ.สกุลตรา คำชู
๒	บทที่ ๒ ความหมาย ประเภทและ หลักการปรุงอาหารไทย -ความหมายการประกอบอาหารไทย -ประเภทอาหารไทย -หลักการปรุงอาหารอาหารไทย	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทย เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับ มอบหมาย	ผศ.สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point การนำไปประยุกต์ใช้ เอกสารประกอบการเรียน	
๓	บทที่ ๓ อาหารไทยตามภูมิภาค -ความหมายอาหารไทยตามภูมิภาค -อาหารไทยภาคกลาง -อาหารไทยภาคเหนือ -อาหารไทยภาคอีสาน -อาหารไทยภาคใต้	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทย เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับ มอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point การนำไปประยุกต์ใช้	ผศ.สกุลตรา คำชู
๔	บทที่ ๔ วัตถุดิบ เครื่องปรุงและ อุปกรณ์เครื่องใช้ของอาหาร -ประโยชน์และความสำคัญการเลือก วัตถุดิบและเครื่องปรุงของอาหารไทย -ประโยชน์และความสำคัญการเลือกใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ไทย -ประโยชน์และความสำคัญเครื่องแกง หรือพริกแกง	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทย เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับ มอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point การนำไปประยุกต์ใช้ เอกสารประกอบการเรียน	ผศ.สกุลตรา คำชู
๕	บทที่ ๕ ลักษณะ รสชาติ การจัด รายการและจัดเสิร์ฟ การจัดเลี้ยงของ อาหารไทย -คุณลักษณะและรสชาติอาหารไทยที่ ถูกต้อง -การจัดรายการอาหารไทยและการจัด	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทย เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับ	ผศ.สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	เลิร์ฟ -รูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารไทยแบบ ต่าง ๆ		มอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point เอกสารประกอบการเรียน	
๖	บทที่ ๖ มาตรฐานตำรับอาหารไทย และการคำนวณต้นทุน -มาตรฐานตำรับอาหารไทย -ลักษณะครัวไทยและอุปกรณ์ -อนามัยส่วนบุคคลและข้อปฏิบัติใน การประกอบอาหารไทย -หลักการคำนวณต้นทุน	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทย เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับ มอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point เอกสารประกอบการเรียน	ผศ.สกุลตรา คำชู
๓/	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๑ การประกอบอาหารไทยประเภทต้ม -ต้มจืดสามกษัตริย์ -ต้มยำกุ้ง -ต้มข่าไก่	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทย เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom ให้บริการสำหรับทุกคน นักศึกษาสามารถติดตามงานต่าง ๆ ที่ได้รับ มอบหมาย -บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบ อธิบายโดยใช้ power point การนำไปประยุกต์ใช้ เอกสารประกอบการเรียน	ผศ.สกุลตรา คำชู
๔	สอบกลางภาค			ผศ.สกุลตรา คำชู
๕	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๒ การประกอบอาหารไทยประเภทยำ ลาบ พล่า -ยำใหญ่ -ลาบไก่	๔	นักศึกษานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน นำเสนอโดยใช้ power point ระดมสมองในห้องเรียน อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	ผศ.สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	-พลาแกง			
๑๐	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๓ การประกอบอาหารไทยประเภทแกง -แกงเขียวหวาน -แกงส้ม -แกงเลียง	๔	นักศึกษานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน นำเสนอโดยใช้ power point ระดมสมองในห้องเรียน อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๑	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๔ การประกอบอาหารประเภทผัด -ผัดพริกขิงหมูสามชั้นถั้วฝักยาว -ผัดเปรี้ยวหวาน	๔	นักศึกษาปฏิบัติกรนำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน ระดมสมองในห้องเรียน อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๒	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๕ การประกอบอาหารไทยประเภทเครื่องจิ้ม -น้ำพริกกะปิ พร้อมผักทอด ชะอมไข่ทอด มะเขือยาวชุบไข่ทอด -หลนเต้าเจี้ยว พร้อมผักสด	๔	นักศึกษาปฏิบัติกรนำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน ระดมสมองในห้องเรียน อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๓	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๖ การประกอบอาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว -ข้าวคลุกกะปิ -ผัดไทยกุ้งสด -ขนมจีนน้ำยา	๔	นักศึกษาปฏิบัติกรนำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน ระดมสมองในห้องเรียน อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๔	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๗ การประกอบอาหารไทยพื้นถิ่น ภาคเหนือ -น้ำพริกอ่อง -แกงแค -ข้าวซอย	๔	นักศึกษาปฏิบัติกรนำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน เพื่อนเสนอแนะ อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๕	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๘ การประกอบอาหารไทยพื้นถิ่นภาคอีสาน -ลาบหมู -น้ำพริกปลาร้า -แกงลาวหรือต้มเปรอะ	๔	นักศึกษานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน นำเสนอโดยใช้ power point อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	ผศ.สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑๖	-ปฏิบัติอาหารไทยครั้งที่ ๙ การประกอบอาหารไทยพื้นถิ่นภาคใต้ -แกงเห็ดลือ -ผัดสะตอกุ้งสด -ไก่ต้มขมิ้น	๔	นักศึกษานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน นำเสนอโดยใช้ power point อาจารย์เสนอแนะและวิจารณ์	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๗	สอบปลายภาค			ผศ.สกุลตรา คำชู

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

(ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตรสัปดาห์ที่ประเมินและสัดส่วนของการประเมิน)

ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้**	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วน ของการประเมินผล
สอบ			
สอบกลางภาค	ผลคะแนนการสอบ	๘	๒๐%
สอบปลายภาค	สอบปฏิบัติการจัดสำหรับอาหารไทย	๑๖-๑๗	๒๐%
การเข้าชั้นเรียน	การเข้าชั้นเรียนตรงตามเวลา	ตลอดภาคการเรียน	๑๐%
การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้น เรียน	การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคการเรียน	๑๐%
วิเคราะห์และการ นำเสนอแนวคิด โครงการรายบุคคล	การนำเสนอเนื้อหา/แนวคิดจัดสำหรับ อาหารไทยอาหารไทยเพื่อการค้าขาย อาหารไทยเพื่อจัดเลี้ยง อภิปรายตรง ประเด็นหน้าชั้นเรียนรายบุคคล	๙-๑๐	๑๕%
วิเคราะห์และการ นำเสนอแผนธุรกิจต่อ ยอดโครงการธุรกิจ ขนาดรายบุคคล	รูปเล่มรายงานสะสมผลงานการประกอบ อาหารไทยและเพื่อนำไปต่อยอดธุรกิจ ทางคหกรรมในอนาคต รายกลุ่ม	๑๕-๑๖	๒๕%

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

** วิธีการประเมิน เช่น ประเมินจากการเขียนรายงานหรือโครงการหรือการทดสอบ

เกณฑ์การประเมินผล

อักษร	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนน	ค่าระดับคะแนน
A	ดียอดเยี่ยม	๑๐๐ - ๘๖	๔.๐๐
A-	ดีเยี่ยม	๘๖ - ๘๕	๓.๗๕
B+	ดีมาก	๗๘ - ๘๑	๓.๕๐
B	ดี	๗๔ - ๗๗	๓.๐๐
B-	ค่อนข้างดี	๗๐ - 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 : หากผลงานไม่ครบก่อนสิ้นภาคการศึกษาพิจารณาผลการเรียนเป็น |

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

-หนังสือ ตำรับอาหารไทย (ช่างฝีมืออาหารไทย) แบบเร่งรัด 12 วัน โรงเรียนสอนอาหารไทยเอ็มเอสซี MSC

๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม (2548) หนังสืออาหารไทย

-เว็บไซต์ <https://www.wongnai.com/food-tips/southern-thai-food>

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ประเมินจากการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- ประเมินจากการสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ประเมินผลจากการสอบกลางภาคเรียนและผลงานปลายภาค
- ประเมินผลจากความสามารถในการรายงานที่นักศึกษาจัดทำเป็นรูปเล่มได้อย่างถูกต้องตามที่กำหนด
- ประเมินผลแนวคิดของโครงการที่นำเสนอ ถึงข้อจำกัดและเหตุผลในการเลือกสำรับอาหารไทย
- ประเมินจากความเข้าใจในข้อกำหนด และสามารถในการนำเสนอในรูปแบบการอธิบาย ลำดับการรายงาน การแต่ง

กายและบุคลิกภาพ

๓. การปรับปรุงการสอน

- ควรจะต้องให้นักศึกษามีแนวคิดที่มุ่งมั่นและมีความเชื่อมั่นในวิชาชีพที่ตนเองได้ศึกษาฝึกฝนและเกิดทักษะเรียนรู้

หลักสูตรระดับปริญญา ตรี โท เอก

- ควรจะต้องมีกิจกรรมเพื่อให้ให้นักศึกษาออกไปมีกิจกรรมศึกษาตลาดอาหารไทยภายนอก โดยเฉพาะเปิดโอกาสให้ออกไป
ชมนิทรรศการสินค้าอาหารไทยที่มีการจัดตกแต่งใหม่ ๆ เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ผลงานใหม่ ๆ

- ควรจะต้องมีสัมมนาการจัดการเรียนการสอน

- ควรจะมีการวิจัยในและนอกชั้นเรียน

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- การทดสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา โดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่อาจารย์
ประจำหลักสูตร

- การตั้งอาจารย์ในสาขาวิชา ตรวจผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้
คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- นักศึกษาควรต้องมีความรู้ ทักษะและความเข้าใจอาหารไทยเพื่อนำไปต่อยอดธุรกิจทางคหกรรมได้เป็นอย่างดี

- นักศึกษาควรต้องมีความรู้ทางด้านการบริหารจัดการอาหารไทยอย่างแม่นยำและเป็นระบบ

- นักศึกษาควรต้องค้นคว้าข้อมูลเพื่อให้เกิดความเข้าใจทฤษฎีทางด้านอาหารไทยจะทำการทดสอบย่อย
ได้ดี

- นักศึกษาที่สนใจกรณีศึกษาที่ตนศึกษาทักษะปฏิบัติด้านอาหารไทย จะสามารถเข้าถึงข้อมูลและสามารถสวมบทบาทที่
ตนสนใจได้เป็นอย่างดี และประเมินจากการรายงานที่นักศึกษาจัดทำเป็นรูปเล่มตามที่กำหนดและสามารถ

- ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔

- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน หรือมีวิทยากรที่เชี่ยวชาญอาหารไทยและจัดตกแต่งอาหารไทย เพื่อให้นักศึกษามี
มุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมบริการต่าง ๆ

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
หมวดวิชาเฉพาะบังคับ																				
รหัสวิชา HEF ๑๒๐๔																				
ชื่อรายวิชา	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○
อาหารไทย																				
Thai Cuisine																				

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ