



รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)

รหัสวิชา HEF ๒๒๐๓/ รายวิชา อาหารว่าง Snacks

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา HEF ๒๒๐๓/
ชื่อรายวิชาภาษาไทย อาหารว่าง
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Snacks

๒. จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต น(บ-ป-อ) ๓(๒-๒-๕)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
๓.๒ ประเภทของรายวิชา กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู

๕. สถานที่ติดต่อ อาคาร ๒๕ ตึกคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี /
E-Mail sakuntra90@gmail.com

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ภาคปกติ ๒/๒๕๖๖
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ คน
นักศึกษา รุ่น ๖๔ กลุ่มเรียน ๐๐๑,๐๐๒,๐๐๓,๐๐๔
กลุ่มเรียน ๐๐๑,๐๐๒ วันอังคาร เวลา ๑๓:๐๐-๑๓:๐๐ น. ห้องเรียน ๒๕/๒๕๑๒
กลุ่มเรียน ๐๐๓,๐๐๔ วันพุธ เวลา ๑๓:๐๐-๑๓:๐๐ น. ห้องเรียน ๒๕/๒๕๒๓

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

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

๙. สถานที่เรียนอาคาร 25 ตึกคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ห้องเรียน ๒๕/๒๕๑๒,๒๕/๒๕๒๓

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ ๑๐ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

ให้นักศึกษาได้ศึกษาเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการอาหารว่าง ด้านความหมาย ลักษณะและประเภทของอาหารว่าง เทคนิคการประกอบอาหารว่าง การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การจัดการรายการอาหารว่าง ปฏิบัติการทำอาหารว่าง เทคนิคการประกอบอาหารว่างชนิดต่าง ๆ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพและคุณลักษณะของอาหารว่าง การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาสามารถเข้าใจความหมาย ลักษณะและประเภทของอาหารว่าง เทคนิคการประกอบอาหารว่างชนิดต่าง ๆ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพและคุณลักษณะของอาหารว่าง การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การคำนวณต้นทุน การจัดทำอาหารว่างสำหรับงานเลี้ยงและการจัดจำหน่าย ปฏิบัติการทำอาหารสำหรับงานเลี้ยงและเพื่อจัดจำหน่าย

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะและประเภทของอาหารว่าง เทคนิคการประกอบอาหารว่าง การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ การจัดทำรายการอาหารว่าง ปฏิบัติการทำอาหารว่าง

Characteristic, and types of snacks, Techniques of cooking snacks, decoration and arrangement served, preparation of snack items, practical cooking laboratories for snacks

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
๑๕	ตามความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	๔๕	๕ ชั่วโมงต่อสัปดาห์

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง พักอาจารย์ ชั้น 2 อาคาร 25 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๑-๙๑๕๕๕๙๑

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) sakuntra90@gmail.com

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) 081-9155591(Line)

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard).. https://elsci.ssrui.ac.th/sakuntra_ku/

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เลียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- (๒) มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบตนเองและสังคม
- (๓) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- (๔) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (๕) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

๑.๒ วิธีการสอน

(๑) บรรยายนักศึกษา ด้านองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารว่าง ค้นคว้าข้อมูลในรูปแบบต่าง ๆ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นและรวมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนรู้การสอน

(๒) มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า ผึกเขียนรายการอาหารว่างที่นักศึกษาสนใจจัดทำถูกต้องอย่างเหมาะสม และฝึกปฏิบัติอาหารว่าง

(๓) อาจารย์สอดแทรกวัฒนธรรมองค์กร เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา แต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

๑.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) พฤติกรรมการเข้าเรียน การทำงาน การแต่งกาย วาจา กิริยามารยาท มีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ช่วยเหลือ

(๒) ผลงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้ตรงตามเวลาที่กำหนด และประเมินทักษะปฏิบัติ

(๓) มีการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงาน อย่างถูกต้องและเหมาะสม

(๔) ประเมินผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

(๑) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ ความรู้ด้านหลักการประกอบอาหาร เพื่อประยุกต์ใช้ในอาหารว่าง

(๒) สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและ รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะและการเลือกใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารว่างที่เหมาะสมตามสถานการณ์ปัญหาต่าง ๆ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

(๓) สามารถวิเคราะห์ ออกแบบ ปรับปรุง รายการอาหารว่าง เน้นด้านคุณค่าทางอาหารและโภชนาการได้ตรงตามมาตรฐาน อย่างมีความรู้ เข้าใจอาหารว่างอย่างแท้จริง สามารถติดตามความก้าวหน้าและวิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้

(๔) มีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ ทักษะปฏิบัติการ

ประกอบอาหาร ทักษะฝีมือ แนวคิดริเริ่ม เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลงและเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อการประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ กับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อการประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

๒.๒ วิธีการสอน

- (๑) การบรรยาย อภิปราย ชมสื่อที่เกี่ยวข้อง
- (๒) การทำงานกลุ่ม การนำเสนอ ระดมความคิด การศึกษาสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ อภิปรายสรุปความรู้ที่ได้รับร่วมกัน
- (๓) การวางแผนการจัดเก็บข้อมูลรายงานผลการจัดทหายางานเกี่ยวกับองค์ความรู้อาหารว่าง
- (๔) ฝึกการปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง โดยการจัดการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ (Experiential Learning) ให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง ปฏิบัติตามเอกสารประกอบการสอน อาหารว่าง ตามกำหนด

๒.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินผลจากใบงาน ทดสอบย่อย สอบปฏิบัติ สอบกลางภาค และสอบปลายภาคด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎีและทักษะปฏิบัติ
- (๒) การปฏิบัติการประกอบอาหารอาหารว่าง การวางแผนการประกอบอาหารอาหารว่างแบบต่าง ๆ การแก้สถานการณ์เฉพาะหน้าด้านปฏิบัติการประกอบอาหาร
- (๓) การนำเสนอการจัดทำอาหารว่าง การจัดตกแต่งอาหารว่างอย่างเหมาะสม รูปแบบสะดวก สะอาด สวยงาม น่ารักประทาน อย่างเหมาะสม

๓. ทักษะทางปัญญา**๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา**

- (๑) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ
- (๒) สามารถสืบค้น ศึกษา และใช้สื่อสารสนเทศ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการ
- (๓) สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะการแก้ไขปัญหาทางคณิตศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน การวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

๓.๒ วิธีการสอน

- (๑) การบรรยาย อภิปราย การทำงานกลุ่ม การนำเสนอรายงาน แบ่งกลุ่มวิเคราะห์วางแผนการจัดทำอาหารว่าง
- (๒) จัดทำแผนการจัดการองค์ความรู้ด้านการปฏิบัติการทำอาหารว่าง เพื่อจัดทำเล่มรายงาน เพื่อการเผยแพร่ความรู้ที่มีประสิทธิภาพ
- (๓) มอบหมายให้นักศึกษาฝึกทักษะในการตัดแปลงประยุกต์อาหารว่างต่าง ๆ เพื่อให้นักศึกษาได้กลับไปทบทวนในสิ่งที่เรียนแต่ละสัปดาห์พร้อมส่งตามเวลาที่กำหนด
- (๔) มอบหมายให้นักศึกษาทำโครงการพิเศษเพื่อให้เกิดการฝึกปฏิบัติการทำงานร่วมกันเป็นทีม คิดและวิเคราะห์ แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ตามสถานการณ์ เข้าใจและนำเสนอผลงานได้อย่างชัดเจน

๓.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) สอบทฤษฎี สอบปฏิบัติ สอบกลางภาคและปลายภาค โดยเน้นข้อสอบที่วัดหลักการและทฤษฎีความรู้เกี่ยวกับอาหารว่าง รวมถึงการวิเคราะห์การตัดตกแต่งอาหารว่างได้อย่างเหมาะสม
- (๒) ประเมินผลจากการเขียน การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารว่าง วัดผลจากการดำเนินงาน การนำเสนอผลงาน และสังเกตพฤติกรรมกรรมการแก้ปัญหา
- (๓) ประเมินผลจากเล่มรายงานรูปแบบการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารว่างและเครื่องดื่ม ที่สอดคล้องกับหลักการและผสมผสานความคิดสร้างสรรค์ได้อย่างเหมาะสม

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำหรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน
- (๒) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาใช้ในการประเมินที่เหมาะสม มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่ม
- (๓) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) จัดกิจกรรมกลุ่มในการวิเคราะห์ สังเคราะห์งานร่วมกันผ่านกรณีศึกษา หรือเนื้อหาจากสื่อที่เกี่ยวข้อง
- (๒) มอบหมายงานกลุ่มและรายบุคคล จัดทำรูปแบบการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารว่าง จัดตกแต่งอาหารว่างอย่างถูกต้องเหมาะสม
- (๓) การนำเสนอรายงาน โดยมอบหมายปฏิบัติการกลุ่ม ดำเนินการฝึกปฏิบัติอาหารว่าง มีการปรึกษากันภายในกลุ่ม ฝึกระบบการทำงานเป็นทีม สร้างงานทั้งเรื่องความรู้ที่ได้รับ อุปสรรคปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น และมีการนำเสนอการจัดทำตำรับอาหารว่างร่วมกัน

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินตนเองและเพื่อน ด้วยแบบฟอร์มที่กำหนด
- (๒) ประเมินจากรายงานที่นำเสนอ พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม
- (๓) ประเมินจากรายงานการศึกษาด้วยตนเอง
- (๔) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติ พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์
- (๒) สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องกับปริมาณคำนวณสูตรในการจัดทำอาหารว่างเพื่อจัดเลี้ยง อย่างถูกต้องและแม่นยำ
- (๓) สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม
- (๔) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม โดยสามารถใช้ความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสม เพื่อเกิดแนวคิดใหม่ การสร้างสรรค์งานใหม่

๕.๒ วิธีการสอน

- (๑) มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จัดทำรายงาน ออกแบบงานตามหลักการผสมผสานกับความคิดสร้างสรรค์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยสามารถออกแบบการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารว่างโดยใช้สื่อคอมพิวเตอร์กราฟิกร่วมด้วยได้
- (๒) ผู้เรียนนำเสนอแผนการดำเนินงาน และผลการดำเนินงานผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) โดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) รายงาน และรูปแบบการนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี

(๒) การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย เสนอแนวความคิดการจัดตกแต่งในรูปแบบที่ทันสมัย

(๓) การเผยแพร่ผลงานในเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line/TikTok)

๖. ด้านอื่นๆ

-ไม่มี-

หมายเหตุ

สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล**๑. แผนการสอน**

15	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑	-แนะนำบทเรียน บทที่ ๑ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ อาหารว่าง -ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารว่าง -ความหมายของอาหารว่าง -เวลาการจัดอาหารว่าง -ลักษณะของอาหารว่าง -ความแตกต่างของอาหารว่างกับ อาหารมื้อหลัก -ประเภทและชนิดของอาหารว่าง -ประโยชน์และความสำคัญของ อาหารว่าง	๔	การเรียนการสอน - บรรยายออนไลน์ google meet - ประกอบสื่อการสอน power point -อาจารย์และนักศึกษาอภิปราย ซักถาม กิจกรรม -มอบหมายงานค้นคว้า รายชื่อ อาหารว่างที่สนใจและชื่นชอบ รายบุคคล สื่อที่ใช้ -เอกสารประกอบการสอน รายวิชา อาหารว่าง -โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.สกุลตรา คำชู
๒	บทที่ ๒ เทคนิคการประกอบอาหาร ว่าง - เทคนิค (Technique) -เทคนิควิธีหุงต้มอาหารว่าง	๔	การเรียนการสอน - บรรยายออนไลน์ google meet - ประกอบสื่อการสอน power point	ผศ.สกุลตรา คำชู

15	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<p>-ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ เกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบ อาหารว่างทั้งอาหารไทยและ ต่างประเทศ</p> <p>-รายการอาหารว่างในโอกาสต่าง ๆ</p>		<p>-อาจารย์และนักศึกษาอภิปราย ซักถาม</p> <p>กิจกรรม</p> <p>-นำเสนองานที่มอบหมาย งานค้นคว้า รายชื่ออาหารว่างที่ สนใจและชื่นชอบ รายบุคคล นำเสนอรายการอาหาร/สัปดาห์) สื่อที่ใช้</p> <p>-เอกสารประกอบการสอน รายวิชา อาหารว่าง</p> <p>-โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</p>	
๓	<p>บทที่ ๓ หลักการประกอบและการ จัดตกแต่งอาหารว่าง</p> <p>-การประกอบอาหารว่าง</p> <p>-ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ</p> <p>-การตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ</p>	๔	<p>การเรียนรู้การสอน</p> <p>- บรรยายออนไลน์ google meet</p> <p>- ประกอบสื่อการสอน power point</p> <p>-อาจารย์และนักศึกษาอภิปราย ซักถาม</p> <p>กิจกรรม</p> <p>-มอบหมายงานค้นคว้า รายชื่อ อาหารว่างที่สนใจและชื่นชอบ รายบุคคลนำเสนอ/สัปดาห์ สื่อที่ใช้</p> <p>-เอกสารประกอบการสอน รายวิชา อาหารว่าง</p> <p>-โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</p>	ผศ.สกุลตรา คำชู
๔	<p>บทที่ ๔ การจัดเลี้ยงอาหารว่าง</p> <p>-ประเภทของการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม</p>	๔	<p>การเรียนรู้การสอน</p> <p>- บรรยายออนไลน์ google meet</p> <p>- ประกอบสื่อการสอน power point</p>	ผศ.สกุลตรา คำชู

15	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	-การจัดเลี้ยงอาหารว่างในโอกาสต่าง ๆ -ประเภทของการจัดงานเลี้ยงอาหาร -รูปแบบของการจัดบริการอาหารว่างนานาชาติ -การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างไทย การผลิตอาหารว่างจำนวนมาก ระบบการบริหารและการจัดการ การบริการอาหารว่างแบบต่างๆ		-อาจารย์และนักศึกษาอภิปรายซักถาม กิจกรรม -มอบหมายงานค้นคว้า รายชื่ออาหารว่างที่สนใจและชื่นชอบ รายบุคคลนำเสนอ/สัปดาห์ สื่อที่ใช้ -เอกสารประกอบการสอน รายวิชา อาหารว่าง -โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
๕	บทที่ ๕ เครื่องดื่ม -ความหมายของเครื่องดื่ม -ประเภทของเครื่องดื่ม -เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสม		การเรียนการสอน - บรรยายออนไลน์ google meet - ประกอบสื่อการสอน power point -อาจารย์และนักศึกษาอภิปรายซักถาม กิจกรรม -มอบหมายงานค้นคว้า รายชื่ออาหารว่างที่สนใจและชื่นชอบ รายบุคคลนำเสนอ/สัปดาห์ สื่อที่ใช้ -เอกสารประกอบการสอน รายวิชา อาหารว่าง -โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
6	บทที่ ๖ ไอศกรีม -ประวัติ และความเป็นมาของไอศกรีม ฝึกปฏิบัติการรับจัดเลี้ยงอาหารว่างประเภทต่างๆ ได้แก่ ชูตอาหารว่าง	๔	การเรียนการสอน - บรรยายออนไลน์ google meet - ประกอบสื่อการสอน power point -อาจารย์และนักศึกษาอภิปราย	ผศ.สกุลตรา คำชู

15	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	อาหารว่างกล่องตามสั่ง		ชักถาม กิจกรรม -มอบหมายงานค้นคว้า รายชื่อ อาหารว่างที่สนใจและชื่นชอบ รายบุคคลนำเสนอ/สัปดาห์ สื่อที่ใช้ -เอกสารประกอบการสอน รายวิชา อาหารว่าง -โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
๖	บทที่ ๗ การจัดทำรายการ อาหารว่างและการคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขาย -จัดรายการอาหารว่าง -การรับจัดรายการเลี้ยงอาหารว่าง ประเภทต่างๆ ได้แก่ อาหารว่าง บุฟเฟ่ต์เช้า -การคิดต้นทุน/รายการอาหาร	๔	การเรียนการสอน - บรรยายออนไลน์ google meet - ประกอบสื่อการสอน power point -อาจารย์และนักศึกษามิปรา ชักถาม กิจกรรม -มอบหมายงานค้นคว้า รายชื่อ อาหารว่างที่สนใจและชื่นชอบ รายบุคคลนำเสนอ/สัปดาห์ สื่อที่ใช้ -เอกสารประกอบการสอน รายวิชา อาหารว่าง -โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.สกุลตรา คำชู
๗	ปฏิบัติการทำอาหารว่าง ปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง ครั้งที่ ๑ อาหารว่างไทย -คานาเป้ -แซนวิช	๔	ปฏิบัติการตามทฤษฎีปฏิบัติอาหาร ว่าง ครั้ง ๑	ผศ.สกุลตรา คำชู

15	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	-ทาร์ต			
๘	สอบกลางภาค			ผศ.สกุลตรา คำชู
๙	ปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง ครั้งที่ ๒ อาหารว่างจีน -ขนมจีบจีน -ซาลาเปา	๔		ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๐	ปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง ครั้งที่ ๓ อาหารว่างไทย (ประเภทหนึ่ง) ขนมขอม่วง ขนมจีบไทย (จีบนก) ขนมแป้งสาลี (ไส้ปลา)	๔		ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๑	ปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง ครั้งที่ ๔ อาหารว่างไทย (ประเภททอด) ค่างดาวเผือก กระทงทอง หมูสร่ง	๔		ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๒	ปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง ครั้งที่ ๕ อาหารว่างไทย ลาเตียง หุ้มนม การะเวกสอดไส้	๔		ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๓	ปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง ครั้งที่ ๖ อาหารว่างไทย เมี่ยงคำ ข้าวตังหน้าตั้ง	๔		ผศ.สกุลตรา คำชู

15	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	ชาวตั้งเมืองลาว			
๑๔	ปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง ครั้งที่ ๓ ไอศกรีมวานิลลา ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วง	๔		ผศ.สกุศลตรา คำชู
๑๕	สอบปฏิบัติอาหารว่างและเครื่องดื่ม (รายบุคคล)	๔		ผศ.สกุศลตรา คำชู
๑๖	สอบปฏิบัติการจัดทำอาหารว่าง สำหรับงานเลี้ยงและอาหารว่างเพื่อ จัดจำหน่ายและนำเสนอผลงาน	๔		ผศ.สกุศลตรา คำชู
๑๗	สอบปลายภาค			ผศ.สกุศลตรา คำชู

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

(ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา

(Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตรสัปดาห์ที่ประเมินและสัดส่วนของการประเมิน)

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
๑.๑, ๑.๖	การสอบกลางภาค	๘	๑๕ %
๑.๓, ๒.๑ ๒.๔ - ๒.๖ ๓.๒	การสอบปลายภาค	๑๗	๑๕ %
๑.๑, ๑.๖	กิจกรรมใบงาน	ตลอดภาค	๒๐ %
๑.๓, ๒.๑	การค้นคว้าเอกสาร ตำรา วารสาร และนิตยสาร	การศึกษา	๑๕ %
๒.๔ - ๒.๖	ฯลฯ (รูปเล่ม)		๒๐ %
๓.๒, ๔.๑ - ๔.๕, ๕.๓-๕.๕	การนำเสนองานโดยนักศึกษา		
๑.๑, ๑.๓/ ๓.๑	การมีส่วนร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน (การเข้าร่วมเรียน การซักถาม การนำเสนอ ข้อคิดเห็น การตรงต่อเวลา การแต่งกาย)	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐ % ๕ %

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

- ๑) หนังสือ อาหารว่าง.๒๕๓๙.พิมพ์ครั้งที่ ๕ รวบรวมสูตรจากหนังสือคู่มือ “ชุดคู่มือประจำครัว”
- ๒) หนังสือ จัดเป็นคำทำเป็นชั้น ของว่าง ของหวาน อาหารไทยๆ,๒๕๕๖,ศรีสมร คงพันธ์.

๒.เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ๑) หนังสือ อาหารเป็นอาชีพ(ขนมหวาน) ๒๕๔๙.พิมพ์ครั้งที่ ๘ สำหรับผู้คิดเป็นอาชีพ .แสงแดด.

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ๑) หนังสือ ศิลปะ The Art of Thai Dessert การจัดตกแต่งขนมไทย.๒๕๕๒.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์.

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

(ระบุวิธีการประเมินที่จะได้ข้อมูลการสอน เช่น จากผู้สังเกตการณ์ หรือที่ผู้สอน หรือผลการเรียนของนักศึกษา เป็นต้น)

การสังเกตการณ์สอนโดยวิเคราะห์

- จากพฤติกรรมการความสนใจของผู้เรียน,
- ผลการเรียนของผู้เรียน,
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

๓. การปรับปรุงการสอน

(อธิบายกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอน เช่น คณะ/ภาควิชามีการกำหนดกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอนไว้อย่างไรบ้าง

การวิจัยในชั้นเรียน การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน เป็นต้น)

- ต้องให้นักศึกษามีแนวคิดที่มุ่งมั่นและมีความเชื่อมั่นในวิชาชีพที่ตนเองได้ศึกษาฝึกฝนและเกิดทักษะเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาจัดทำรายการอาหารว่าง

- ต้องมีกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาออกไปมีกิจกรรมศึกษาตลาดทางคหกรรมศาสตร์ภายนอก โดยเฉพาะเปิดโอกาสให้ ออกไปชม

นิทรรศการสินค้าใหม่ ๆ โดยเฉพาะอาหารว่างที่มีในตลาดเพื่อการจัดเลี้ยงและจัดจำหน่าย

- จากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ ได้นำมาเป็นข้อมูลการปรับปรุงการสอนทั้งในระหว่างภาค และการสอนใน

ภาคการศึกษาหน้า และมีการสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้ สัมมนาการจัดการเรียนการสอน การวิจัยในชั้นเรียน การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน และศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

(อธิบายกระบวนการที่ใช้ในการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา เช่น ทวนสอบจากคะแนนข้อสอบ หรืองานที่มอบหมาย กระบวนการอาจจะต่างกันไปสำหรับรายวิชาที่แตกต่างกัน หรือสำหรับ มาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้าน)

- การทดสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา โดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่ อาจารย์

ประจำหลักสูตร

- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้

คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

(อธิบายกระบวนการในการนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินจากข้อ ๑ และ ๒ มาวางแผนเพื่อปรับปรุงคุณภาพ)

๕.๑ ปรับปรุงรายวิชาอย่างน้อยทุก 4 ปี ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

- นักศึกษาควรต้องมีความรู้ ทักษะและความเข้าใจงานทางคหกรรมศาสตร์เป็นอย่างดี
- นักศึกษาควรต้องมีความรู้ ทักษะและความเข้าใจการผลิตอาหารว่าง
- นักศึกษาควรต้องมีความรู้ทางด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารว่างอย่างเป็นระบบและองค์รวมด้านการ

บริหารธุรกิจ

- นักศึกษาควรต้องค้นคว้าข้อมูลเพื่อให้เกิดความเข้าใจอาหารว่าง จะทำให้สามารถทำการทดสอบย่อยได้ผลดี

- นักศึกษาที่สนใจกรณีศึกษาเรื่องอาหารว่างที่ตนศึกษา จะสามารถเข้าถึงข้อมูลและสามารถสวมบทบาทที่ตนสนใจได้เป็น อย่างดี และประเมินจากการรายงานที่นักศึกษาประมวลข้อมูลการผลิตอาหารว่าง จัดทำเป็นรูปเล่มตามที่กำหนดและสามารถวิเคราะห์ต้นทุนของแต่ละรายการอาหารว่าง และสามารถการจัดตั้งธุรกิจอาหารว่างได้ดี

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน หรือมีวิทยากรที่เป็นเจ้าของธุรกิจการจัดทำอาหารว่างเพื่องานเลี้ยง และจัดเพื่อจำหน่าย เพื่อให้ให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่างๆ

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

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม						ความรู้						ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๔
หมวดวิชาเฉพาะบังคับ	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๔
รหัสวิชา HEC ๒๒๐๓/ ชื่อรายวิชา อาหารว่าง Snacks	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ