

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา	4142207 ขนมไทย (Thai Desserts)
2. จำนวนหน่วยกิต	3 หน่วยกิต (2-2-5)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	อาจารย์ศศิธามา บุญคง
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	ไม่มี
8. สถานที่เรียน	อาคาร 1 ชั้น 8 ห้อง 189 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี หมู่ 1 วันพฤหัสบดี เวลา 13.00 – 17.00 น.
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	9 พฤศจิกายน 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจประเภทของขนมไทย สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุงและเครื่องมือในการประกอบขนมไทย รวมทั้ง นักศึกษาสามารถทำขนมไทยได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของขนมแต่ละชนิด และสามารถเก็บรักษาขนมไทยในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและสวยงามอย่างถูกวิธี
--------------------------	---

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจสามารถนำไปเป็นพื้นฐานของการนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ**1. คำอธิบายรายวิชา**

ประวัติความเป็นมาของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ลักษณะที่ดีของขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ หลักและวิธีการประกอบขนมไทย การบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตาม ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	ปฏิบัติ 30 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

**3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา
เป็นรายบุคคล**

- อาจารย์ประจำรายวิชา จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ
1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา**1. คุณธรรม จริยธรรม****1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา**

พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบ มีวินัยต่อตนเอง มีความมานะอดทนในการฝึกฝน
ตนเองในการปฏิบัติให้สำเร็จตามเกณฑ์ ดังนี้

- 1. ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม และความยุติธรรม
- 2. มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความอดทน มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และมีเจตคติ
ที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงานและถูกต้อง
- 3. เคารพสิทธิ/รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 4. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีม
- 5. เคารพกฎระเบียบสังคม มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต มีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และ
มีจิตสาธารณะ

<p>○ 6. มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ</p>
<p>1.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย/อภิปราย โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้มีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ - ปลูกฝังและให้นักศึกษาตระหนักในเรื่องการตรงต่อเวลาในการเข้าเรียนและในการทำกิจกรรมที่กำหนด และให้นักศึกษามีระเบียบวินัย แต่งกายตามระเบียบที่มหาวิทยาลัยกำหนด - สร้างต้นแบบที่ดีเป็นตัวอย่าง โดยเฉพาะอาจารย์ผู้สอนต้องเป็นต้นแบบ และยกย่องเชิดชูเกียรตินักศึกษาที่ทำความดี เสียสละ และทำประโยชน์ต่อส่วนรวม - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา โดยสอดแทรกให้นักศึกษาได้ตระหนักถึงความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การตรงต่อเวลา การมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ของตนเอง ตลอดจนการมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์ - ฝึกปฏิบัติการตามเนื้อหาวิชา โดยมุ่งเน้นให้นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม มีภาวะการณ์เป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม พร้อมทั้งเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนในชั้นเรียน ตลอดจนเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับในชั้นเรียน
<p>1.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรมที่กำหนด - ประเมินจากการมีวินัยในเรื่องการแต่งกายตามระเบียบ การปฏิบัติของนักศึกษา - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายจากการทำงานเป็นทีมและรายงานผลงาน และประเมินผลการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นโดยนักศึกษาในชั้นเรียนคนอื่นๆ เป็นผู้ประเมิน - ประเมินจากปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ - ประเมินผลจากการเข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ที่ทางคณะ/สาขาวิชาจัดขึ้น รวมทั้งพฤติกรรมที่แสดงออกถึงการมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
<p>2. ความรู้</p>
<p>2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1. มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก <ul style="list-style-type: none"> - ประวัติ วัฒนธรรมและประเพณีของขนมไทย - มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมไทย - สามารถประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการฝึกปฏิบัติ

- ลักษณะที่ดีของชนมไทย การเก็บรักษา และการบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติชนมไทย
 - สามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ชนมไทย การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ ให้มีความเหมาะสม
 - สามารถบูรณาการความรู้ที่ได้รับกับความรู้ในด้านธุรกิจอาหาร
- 2. มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ
 - 3. มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับการทำงานและการดำเนินชีวิต

2.2 วิธีสอน

บรรยาย ฝึกปฏิบัติ การทำงานกลุ่ม การค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

1. การทดสอบความรู้ก่อนเรียน และการนำเข้าสู่บทเรียน การสรุปเน้นความรู้ใหม่ทำกิจกรรมการเรียนการสอนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม
2. การบูรณาการความรู้จากรายวิชาที่เกี่ยวข้อง หรือต่อเนื่องกัน
3. การใช้เทคนิค/วิธีการสอนที่หลากหลายอย่างเหมาะสม และเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง
4. การประเมินผลใช้การประเมินผลตามสภาพเป็นจริง
5. การเข้าร่วมกิจกรรมอบรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งทางวิชาการและวิชาชีพ การเสริมทักษะและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
6. การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกงานในโรงแรม หรือสถานประกอบการอื่น ๆ

2.3 วิธีการประเมินผล

- การทดสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค
- ประเมินผลจากข้อมูลและความรู้ต่างๆ ที่นักศึกษาได้ค้นคว้าเพิ่มเติม
- ประเมินผลจากการทำรายงานเป็นรายบุคคลประเมินความก้าวหน้าในการปฏิบัติงาน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 1. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 3. มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

<p>3.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษาวางแผนปฏิบัติงานของตนเองและของกลุ่ม - มอบหมายงานให้นักศึกษาวางแผนปฏิบัติงานของตนเองและของกลุ่ม - การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดมีวิจารณญาณในการเรียนรู้ - การมอบหมายงาน โดยกำหนดปัญหา/กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง - การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญา ให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ในสาขาวิชาและสาขาวิชาอื่นๆ
<p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหา/กรณีศึกษา ที่กำหนดให้ - ประเมินโดยจากการสอบข้อเขียนซึ่งกำหนดหัวเรื่องที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
<p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>
<p>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1. มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ● 2. มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม ● 3. มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม
<p>4.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานกลุ่มให้ปฏิบัติ - ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษามีภาวะผู้นำ - มีความรับผิดชอบในหน้าที่และการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงาน - จัดกิจกรรมที่ต้องประสานงานกับบุคคลอื่นและกิจกรรมที่เป็นประโยชน์สาธารณะ - ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
<p>4.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากงานที่ได้มอบหมาย - ประเมินผลจากการแสดงความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเองและสังคม - ประเมินผลจากการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องและทัศนคติของผู้เรียน - ประเมินตนเองและประเมินซึ่งกันและกันในกลุ่มเพื่อน - ประเมินจากแฟ้มสะสมงาน (portfolio) ของนักศึกษา

<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>
<p>5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1. มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล ● 2. มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม ● 3. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ
<p>5.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่งเสริมให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าและสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ วิเคราะห์เรียบเรียง และนำเสนอรายงาน - บูรณาการการเรียนการสอนโดยใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ - มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะโดยอาจารย์ประจำวิชาเป็นผู้แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และแก้ไขให้ถูกต้องพร้อมให้คำแนะนำ
<p>5.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูล ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายงานเป็นรายบุคคล - ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลข - ประเมินทักษะการสื่อสารจากการเขียนรายงานอย่างเป็นทางการทั้งรายบุคคลและกลุ่ม - ประเมินทักษะการสื่อสารจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา - สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน				
ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายวิชา - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย ☒ ความหมายและประเภทของขนมไทย ☒ ประวัติและวัฒนธรรมของขนมไทย ☒ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบขนมไทยและการเลือกซื้อ	4	- บรรยาย - ชมวิดีโอทัศน์ - นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง
2	- เครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบขนมไทย ☒ การชั่ง ตวงวัด ☒ การใช้และบำรุงรักษา	4	- บรรยาย - ปฏิบัติ	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง
3	หลักการและเทคนิคการประกอบขนมไทย - หลักการประกอบขนมไทย - เทคนิคในการประกอบขนมไทย - ศัพท์เทคนิคในการประกอบขนมไทย - ลักษณะที่ดีของขนมไทย - การบรรจุลงภาชนะและการตกแต่ง - การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษา	4	- บรรยาย - ปฏิบัติ	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง
4	บทปฏิบัติการขนมไทย - ก่อวยเชื่อม/พักทอง - ก่อวยบวชชี/พักทองบวช/เผือกบวช	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง
5	บทปฏิบัติการขนมไทย - ฝอยทอง ทองหยอด	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	บทปฏิบัติการขนมไทย - ขนมต้มขาว/ขนมต้มขาว	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ช่ายทอง
7	บทปฏิบัติการขนมไทย - ขนมจากงุ่น - สังขยาฟักทอง	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ช่ายทอง
8	บทปฏิบัติการขนมไทย - ลูกชุบ	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ช่ายทอง
9	บทปฏิบัติการขนมไทย - ขนมบัวลอย/ขนมปากกิมไข่เต่า/ ขนมบัวลอยแก้ว/ขนมครองแครงแก้ว - ขนมซาหริ่ม/ขนมลอดช่อง	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ช่ายทอง
10	บทปฏิบัติการขนมไทย - ขนมเรไร/ขนมน้ำดอกไม้ม/ขนมชั้น ขนมถ้วย/ขนมสอดไส้/ขนมปุยฝ้าย	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ช่ายทอง
11	บทปฏิบัติการขนมไทย - ขนมตะโก้/ขนมลื้มกลืน/ขนมเรไร - ขนมเปียกปูน/ขนมสัมนี่	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ช่ายทอง
12	บทปฏิบัติการขนมไทย - ขนมกล้วย/ขนมฟักทอง - ขนมเกสรลำเจียก	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ช่ายทอง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	บทปฏิบัติการขนมไทย - ขนมดอกจอก/ขนมกรอบเค็ม/ขนม ครองแครงกรอบ/ปั้นสิบ - ขนมหม้อแกง	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม - ฝึกปฏิบัติการและ รายงานผลปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง
14	การนำเสนอ	4	- บรรยาย/อภิปราย/ ซักถาม	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง
15	สอบปฏิบัติ	4	- สอบปฏิบัติการ	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง
16	สอบข้อเขียน	4	- ข้อสอบแบบปรนัย และอัตนัย	อ.ศศิอาภา อ.ชายทอง

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้				
กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	2.1, 3.1	- สอบปลายภาค (ปฏิบัติ)	15	10%
	5.1	- สอบปลายภาค (ทฤษฎี)	16	20 %
2	1.1, 2.1	- ปฏิบัติการ	ตลอดภาค	30 %
	3.1,4.1	- นำเสนอรายงาน	การศึกษา	10%
	5.1,6.1	- รายงาน		10%
		- ทดสอบย่อย/แบบฝึกหัด		10%
3	1.1,3.1	การเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาค	10%
	5.1	การมีส่วนร่วมอภิปรายในชั้นเรียน	การศึกษา	

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>1. เอกสารและตำราหลัก</p> <p>กรมอาชีวศึกษา. 2524. กระทรวงศึกษาธิการ คู่มือการเรียนการสอนขนมไทย กรุงเทพฯ ครูสภา, 2534.</p> <p>เดิบ ชุมสาย มล. กับข้าวรัตนโกสินทร์. 2525. สายปัญญาสมาคม ในพระบรมราชินูปถัมภ์, กรุงเทพฯ อมรินทร์.</p> <p>ทรงศักดิ์ ทองพระนาม. 2547. อาหารไทย. ส.เอเชียเพรส กรุงเทพฯ 168 น.</p> <p>วันดี ณ สงขลา. 2525. อาหารไทยในวรรณคดีเล่ม 1 จากกาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยรัชกาลที่ 2 กรุงเทพฯ.</p> <p>ส.พลายน้อย ชนมแม่เฒ่า. 2547. สารคดีประมวลความรู้ด้านวัฒนธรรมไทย กรุงเทพฯ. รวมสาส์นสมาคมสตรีแห่งชาติ สำหรับขนมไทย พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ โรงพิมพ์ส่วนท้องถิ่นการปกครอง สุกรณ์ พจนมณี. 2530. ตำหรับอาหารวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตพระนครใต้ Nidda Hongwivat. 2002. Thaidessert Sangdad Publishing Co.,LTD. Bangkok.</p>
<p>2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>ไม่มี</p>
<p>3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p> <p>เว็บไซต์ที่เกี่ยวกับหัวข้อในประมวลรายวิชา เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - www.Bloggang.com - www.pantipmarket.com

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

<p>1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา - การสอบถามระหว่างผู้เรียนและผู้สอน
<p>2. กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการสอนของผู้ร่วมทีมการสอน - ผลการเรียนของนักศึกษา - ระดับของผลงานที่ผ่านการฝึกปฏิบัติ
<p>3. การปรับปรุงการสอน</p> <p>-</p>

<p>4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>การทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none">- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ- คณะกรรมการในสาขา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยสุ่มตรวจสอบ รายงาน และวิธีการให้คะแนน
<p>5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>-</p>