

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513306 ขนมไทย (Thai Desserts)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(1-4-4)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ และเป็นหมวดวิชาเลือก

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

-

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

-

8. สถานที่เรียน

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

25 สิงหาคม 2567

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เข้าใจประวัติ และประเภทขนมไทย
2. เข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยและสามารถเลือกใช้ได้อย่างถูกต้อง
3. สามารถอธิบายกรรมวิธีการทำขนมไทยพร้อมทั้งเทคนิคต่างๆและลักษณะที่ดีของขนมไทย
4. สามารถบรรจุหีบห่อขนมไทยได้
5. สามารถปฏิบัติการประกอบขนมไทย

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ และเข้าใจในกระบวนการทำขนมไทย สามารถนำไปประกอบอาชีพ นอกจากนี้สามารถนำไปบูรณาการได้ในงานต่างๆได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติ ประเพณี และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย ประเภทของขนมไทย ลักษณะที่ดีของขนมไทย วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การประกอบขนมไทย การบรรจุ หีบห่อ ปฏิบัติการ

History, traditions and culture Related with Thai desserts; and types of Thai desserts; raw material; instruments and equipments; cooking of Thai desserts; characteristics of the best Thai desserts; packaging; practice.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 8 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะ ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 37 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- จำนวน. 3 ชั่วโมง/สัปดาห์
- ผ่าน e-mail : pattharavadee.s@rbru.ac.th
- นักศึกษาติดต่อนัดเวลาล่วงหน้า เป็นรายบุคคล ที่เบอร์โทรศัพท์ 061-9628951

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้ตาม TQF	ความ รับผิดชอบ	วิธีสอน	วิธีการประเมินผล
1 คุณธรรม จริยธรรม			
1.2 มีระเบียบวินัย 1.3 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และ แสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน	● ○	1. กำหนดหลักเกณฑ์ในการเข้าเรียน และการส่งงาน 2. ให้ความสำคัญในวินัย การตรง เวลา การส่งงานในเวลาที่กำหนด 3. อาจารย์ผู้สอนให้ความสำคัญกับ การแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้าน คุณธรรมจริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษาในประเด็น ที่เกี่ยวข้อง มีจิตอาสาบำเพ็ญ ประโยชน์แก่ส่วนรวม 4. ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมี เจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ	1. สังเกตพฤติกรรมการ เข้าเรียน และ พฤติกรรมในชั้นเรียน 2. ส่งงานตรงเวลา และ ผลงานมี ประสิทธิภาพตามที่ ได้รับมอบหมาย 2. สังเกตการร่วม กิจกรรม การ อภิปราย
2. ความรู้			
2.2 มีความรู้พื้นฐานทาง วิทยาศาสตร์ และ/หรือ คณิตศาสตร์ ที่จะนำมา อธิบายหลักการและทฤษฎีใน งานด้านคหกรรมศาสตร์ 2.4 มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตรประจำวัน	● ○	1. ให้นักศึกษาค้นคว้า และการ นำเสนอ 2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้น ผู้เรียนเป็นสำคัญ 3. แบ่งกลุ่มผู้เรียนเพื่อฝึกปฏิบัติการ ทำขนมไทย 4. มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำแฟ้ม สะสมงาน 5. ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการ อภิปราย	1. ประเมินจาก แบบฝึกหัด 2. ประเมินจากผลงาน การฝึกปฏิบัติและ ชิ้นงานที่สำเร็จ 3. ประเมินจากการ อภิปราย 4. ประเมินผลจากการ สอบกลางภาค - สอบปลายภาค
3. ทักษะทางปัญญา			
3.1 มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถ ประมวลผลข้อมูล ค้นหา ข้อเท็จจริง และมีเหตุมีผลตาม หลักการและวิธีการทาง วิทยาศาสตร์เพื่อประกอบการ	○	- จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มี การส่งเสริมและสนับสนุนให้ ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ ประมวลผล และแสดงความ คิดเห็น	- ประเมินผลจากผลงาน - การสอบภาคปฏิบัติ

ผลการเรียนรู้ตาม TQF	ความ รับผิดชอบ	วิธีสอน	วิธีการประเมินผล
ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่าง เหมาะสม			
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			
4.1 มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิก ที่ดี	●	<ol style="list-style-type: none"> กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้ หมุนเวียนการเป็นผู้นำ ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบและการให้ความ ร่วมมือ ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสใน การแสดงความคิดเห็น (Brainstorming) เพื่อฝึกการ ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วย เหตุผล 	<ol style="list-style-type: none"> สังเกตจากพฤติกรรม การทำงานกลุ่ม สังเกตจากการมีส่วน ร่วมและ การรับฟัง ความคิดเห็นของ ผู้อื่น ประเมินจากความ รับผิดชอบในการ ทำงานร่วมกับผู้อื่น
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
5.1 มีความสามารถในการเลือก และประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทาง คณิตศาสตร์ และสถิติในการ ประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล	○	<p>จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียน ได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> การให้ผู้เรียนค้นคว้าข้อมูลใน หัวข้อที่เกี่ยวข้องและจัดทำเป็น รายงานประกอบการนำเสนอ ผลงาน 	ประเมินจากการ ค้นคว้า การอภิปราย และการนำเสนอ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1.แผนการสอน ปกติ/ออนไลน์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายวิชา - ความสำคัญของการเรียนขนมไทย - ประวัติขนมไทย - ประวัติและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย 	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายผ่าน google classroom - อภิปราย - powerpoint - การเน้นการมีส่วนร่วมในการถามและแสดงความคิดเห็น 	<ul style="list-style-type: none"> - แจกแนวการสอน การวัดผล ประเมินผล - ข้อตกลงการเข้าเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - บรรยาย อภิปราย - DVD เรื่อง ประวัติขนมไทย 	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
2	<ul style="list-style-type: none"> - วัตถุประสงค์ในการทำขนมไทย - อุปกรณ์ในการทำขนมไทย - บรรจุภัณฑ์ขนมไทย 	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายผ่าน google classroom - อภิปราย - powerpoint - การเน้นการมีส่วนร่วมในการถามและแสดงความคิดเห็น 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย อภิปราย - ใช้สื่อ Powerpoint 	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
3 - 4	<p>ขนมไทยประเภทหนึ่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลักษณะและเทคนิคการทำขนมไทยประเภทหนึ่ง 	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายผ่าน google classroom - อภิปราย - การเน้นการมีส่วนร่วมในการถามและแสดงความคิดเห็น 	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย 	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
5	<p>ขนมไทยประเภทเชื่อม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลักษณะและเทคนิคการทำขนมไทยประเภทเชื่อม 	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - สาธิต - อภิปราย 	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย 	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
6	<p>ขนมไทยประเภทต้ม</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - สาธิต 	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย 	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	วิธีการสอน	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	- ลักษณะและเทคนิค การทำขนมไทย ประเภทต้ม		- อภิปราย		
7	ขนมไทยประเภทกวน - ลักษณะและเทคนิค การทำขนมไทย ประเภทกวน	3	- บรรยาย - สาธิต - อภิปราย	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
8	ขนมไทยประเภททอด - ลักษณะและเทคนิค การทำขนมไทย ประเภททอด	3	- บรรยาย - สาธิต - อภิปราย	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
9 - 10	ขนมไทยประเภทอบ - ลักษณะและเทคนิค การทำขนมไทย ประเภทอบ	3	- บรรยาย - สาธิต - อภิปราย	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
11-14	ขนมไทยในงานมงคล - ลักษณะและเทคนิค การทำ	3	- บรรยาย - สาธิต - อภิปราย	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
15	สอบปฏิบัติ *อาจมีการเปลี่ยนแปลง ตามสถานการณ์	3		สอบปฏิบัติ	ผศ.ภัทราวดี ศิริ อำนวยการ
รวม		45			

* รูปแบบการจัดการเรียนการสอนปรับตามสถานการณ์ฉุกเฉิน และตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.3 1.5 2.1 3.4 4.1 4.2	คณควา การนำเสนอ การฝึกปฏิบัติ / สอบปฏิบัติ การส่งงานตามที่มอบหมาย	1 - 15	60
3	1.3 1.5 2.1 3.4 4.1 4.2 5.1	สอบกลางภาค สอบปลายภาค	ตามปฏิทิน มหาวิทยาลัย	20 20

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

ภัทราวดี ศิริอำนวยการ. 2559. **ขนมไทย**. จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

โชติเวช. วิทยาเขต. 2546. **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ : สุขุมวิทการพิมพ์.

นิตดา หงส์วัฒน์. 2553. **เส้นทางขนมไทย**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.

ผ่องศรี ลิ้มวงศ์. 2542. **ขนมไทย**. ภูเก็ต : สถาบันราชภัฏภูเก็ต.

เรณู สุระมานะ. 2539. **เอกสารประกอบการสอนวิชา ขนมไทย** กรุงเทพฯ .: สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

วันชัย อิงปัญจลาภ. 2537. **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช .

วิทยาลัยในวัง. วิทยาลัย. ม.ป.ป.. **ตำรับอาหารวิทยาลัยในวัง**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2548. **อาหารคาวหวาน**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. 2547. **ท้าวทองกีบม้า**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มติชน.

สุภรณ์ พจนมณี. 2547. **ตำรับอาหาร**. กรุงเทพฯ : วิทยาเขตพระนครใต้.

เสริมพร สารพันธุ์. 2541. **อาหาร-ขนม 1**. กรุงเทพฯ : พรวนการพิมพ์.

_____. 2541. **อาหาร-ขนม 2**. กรุงเทพฯ : พรวนการพิมพ์.

อบเชย อิมสบาย .2554 .**ขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.

อรวิสา นพพรศรี . 2542. **ขนมไทย**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรม สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อ การเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยประเมินในระบบของมหาวิทยาลัย และประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

2.กลยุทธ์การประเมินการสอน

การสอบถามจากนักศึกษา ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้จากวิธีการใช้ โดยแบบประเมินรายวิชา หรือ การสนทนากับนักศึกษา ระหว่างภาคเรียนโดยอาจารย์ผู้สอน

3.การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตาม มคอ .

4.การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์จากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา หลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาโดยตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม

5.การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4