

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513305 อาหารว่าง (Snack Cookery)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(1-4-4)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ และเป็นหมวดวิชาเลือก

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ณฤมล อภินันท์สวัสดิ์

5. ภาควิชา/ชั้นปีที่เรียน

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ 1 ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

-

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

-

8. สถานที่เรียน

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารว่าง
2. เกิดทักษะในการปฏิบัติอาหารว่าง
3. สามารถอธิบายกรรมวิธีการทำอาหารว่าง พร้อมทั้งเทคนิคต่างๆและลักษณะที่ดีของอาหารว่างได้
4. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ และเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ และเข้าใจในกระบวนการทำอาหารว่าง สามารถนำไปประกอบอาชีพ นอกจากนี้สามารถนำไปบูรณาการได้ในงานต่างๆได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประเภท และเทคนิคการประกอบอาหารว่าง การจัดและการเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทยและนานาชาติ การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะ ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- จำนวน. 3 ชั่วโมง/สัปดาห์ วันพุธ 13.00-16.00
- ผ่าน e-mail : Narumon.a@rbru.ac.th
- นักศึกษาติดต่อเวลาล่วงหน้า เป็นรายบุคคล ที่เบอร์โทรศัพท์ 0611415464

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้ตาม TQF	ความ รับผิดชอบ	วิธีสอน	วิธีการประเมินผล
1 คุณธรรม จริยธรรม			
1.2 มีระเบียบวินัย	○	<ol style="list-style-type: none"> กำหนดหลักเกณฑ์ในการเข้าเรียนและการส่งงาน ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อตรงเวลา การส่งงานในเวลาที่กำหนด อาจารย์ผู้สอนให้ความสำคัญกับการแสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรมของผู้เรียน เช่น การอภิปรายกรณีศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้อง มีจิตอาสาบำเพ็ญประโยชน์แก่ส่วนรวม 	<ol style="list-style-type: none"> สังเกตพฤติกรรมการเข้าเรียน และพฤติกรรมในชั้นเรียน ส่งงานตรงเวลา และผลงานมีประสิทธิภาพตามที่ได้รับมอบหมาย สังเกตการร่วมกิจกรรม การอภิปราย
2. ความรู้			
2.4 มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตรประจำวัน 2.5 มีองค์ความรู้ในสาขาคุณธรรม ศาสตร์ ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก	○ ○	<ol style="list-style-type: none"> ให้นักศึกษาค้นคว้า และการนำเสนอ จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ แบ่งกลุ่มผู้เรียนเพื่อฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่าง มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำแฟ้มสะสมงาน ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการอภิปราย 	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากแบบฝึกหัด ประเมินจากผลงานการฝึกปฏิบัติและชิ้นงานที่สำเร็จ ประเมินจากการอภิปราย ประเมินผลจากการสอบกลางภาค – สอบปลายภาค
3. ทักษะทางปัญญา			

ผลการเรียนรู้ตาม TQF	ความ รับผิดชอบ	วิธีสอน	วิธีการประเมินผล
3.2 มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ได้ ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	●	- จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนใช้ความคิดในการวิเคราะห์ประมวลผล และแสดงความคิดเห็น	- ประเมินผลจากผลงาน - การสอบภาคปฏิบัติ
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			
4.1 สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร	○	1. กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ 2. ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ 3. ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น (Brainstorming) เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล	1. สังเกตจากพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 2. สังเกตจากการมีส่วนร่วมและ การรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น 3. ประเมินจากความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกับผู้อื่น
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
5.1 มีทักษะในการสื่อสารสามารถใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบอาชีพทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพรวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม	○	จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร	ประเมินจากการค้นคว้า การอภิปราย และการนำเสนอ

ผลการเรียนรู้ตาม TQF	ความ รับผิดชอบ	วิธีสอน	วิธีการประเมินผล

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1.แผนการสอน (ปกติ / ออนไลน์)

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายวิชา - ความสำคัญของการเรียนอาหารว่าง - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง	5	- แจ้งแนวการสอน การวัดผลประเมินผล - ข้อตกลงการเข้าเรียน - บรรยาย อภิปราย - ใช้สื่อ Powerpoint	อ.นฤมล อภินันท์สวัสดิ์
2 - 5	- ปฏิบัติอาหารว่างไทย	20	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย	อ.นฤมล อภินันท์สวัสดิ์
6-8	- ปฏิบัติอาหารว่างสากล	15	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย	อ.นฤมล อภินันท์สวัสดิ์
9 -12	- ปฏิบัติอาหารไทย(ต่อ)	20	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย	อ.นฤมล อภินันท์สวัสดิ์
13 - 15	- ปฏิบัติอาหารว่างจีน	15	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติ อภิปราย	อ.นฤมล อภินันท์สวัสดิ์
สอบปลายภาค				

2.แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ลำดับ	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล(ร้อยละ)
1	1.2, 2.4, 3.3, 4.3, 5.2	การค้นคว้า การฝึกปฏิบัติการ การเสนอ ความคิดเห็นในชั้นเรียน การส่งงานตามที่ได้รับมอบหมาย	1 - 15	70
3	1.2, 2.4, 3.3	สอบกลางภาค	8	15
4	1.2, 2.4, 3.3	สอบปลายภาค	16	15

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

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

เสริมพร สารทพันธุ์. 2541. **อาหาร-ขนม 1**. กรุงเทพมหานคร : พรวานนการพิมพ์.

_____. 2541. **อาหาร-ขนม 2**. กรุงเทพมหานคร : พรวานนการพิมพ์.

เนื่อง นิลรัตน์. 2547. **ชีวิตในบ้านกับตำรับอาหารชาววัง**. กรุงเทพมหานคร : อัลฟ่าพับลิชชิ่ง.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. 2547. **ทำวทองกิบม้า**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มติชน.

วันดี ณ สงขลา. ม.ป.ป. **สำหรับกับข้าวไทย**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ดอกหญ้า.

_____. ม.ป.ป. **อาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ดอกหญ้า.

_____. ม.ป.ป. **อาหารทรงโปรด**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ดอกหญ้า.

_____. 2550. **ขนมไทยเมื่อวันวาน**. กรุงเทพมหานคร: บริษัท ส. เอเชียเพรส (1989) จำกัด

ศิริลักษณ์ รอดยันต์. 2556. **ต้มข้าห้องแถวเป็นอาชีพ**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด.

อรวรสุ นพพรรค. 2542. **ขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

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

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมิน ประสิทธิภาพของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตาม มคอ .

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์จากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการ สอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา หลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบ

ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาโดยตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม

5.การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4