****

**RQF.3**

**รายละเอียดรายวิชา**

**รหัสวิชา CAT 343**

**ชื่อวิชา ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง**

**(Thai Cuisines of the Court Culinary Arts)**

**รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต**

**สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร**

**กลุ่มวิชาชีพ-เลือก วิชาศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง**

**วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการ**

**มหาวิทยาลัยรังสิต**



**รายละเอียดของรายวิชา**

**วิทยาลัย** การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการ **สาขาวิชา ศิลปะเทคโนโลยีการประกอบอาหาร**

**หลักสูตร** เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

CAT343 ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง

(Thai Cuisines of the Court Culinary Arts) 1(1-0-2)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| วิชาบังคับร่วม |  | CAL343 ปฏิบัติการ ศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววัง | | |  | 2(0-4-2) |
|  |  | (Thai Cuisines of the Court Culinary Arts Operation) | | |  |  |
| วิชาบังคับก่อน |  | - | | |  |  |
| ภาคการศึกษา |  | 2/2567 | | |  |  |
| กลุ่ม |  | 01 | | |  |  |
| ประเภทของวิชา |  | วิชาปรับพื้นฐาน | | |  |  |
|  |  | วิชาศึกษาทั่วไป | | |  |  |
|  |  | วิชาเฉพาะ (วิชาชีพเลือก) | | |  |  |
|  |  | วิชาเลือกเสรี | | |  |  |
| อาจารย์ผู้รับผิดชอบ | | อ. อชิรญาณ์ รงค์ทอง |  |  |  |  |
| อาจารย์ผู้สอน | | อ. อชิรญาณ์ รงค์ทอง |  | อาจารย์ประจำ |  | อาจารย์พิเศษ |
| สถานที่สอน | | มหาวิทยาลัยรังสิต |  | ในที่ตั้ง |  | นอกที่ตั้ง |
| วันที่จัดทำ | | 1 มกราคม 2568 |  |  |  |  |

**หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา**

**1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา**

เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ

1. ความสำคัญและประวัติความเป็นมาของอาหารไทยชาววัง
2. เทคนิคการประกอบอาหารไทยชาววัง
3. การจัดตกแต่งจานอาหารไทยชาววังและการจัดเสิร์ฟ
4. วัฒนธรรมการรับประทานอาหารไทยชาววัง
5. การประยุกต์ การนำเสนออาหารไทยชาววังให้เหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน

2. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาลักษณะความสำคัญของอาหารไทยชาววังต้นตำรับต่าง ๆ รู้จักส่วนประกอบของการจัดรายการ กรรมวิธีในการปรุง หลักการจัดอาหารให้สอดคล้องกับประเพณีปฏิบัติในราชสำนักไทย การประดิษฐ์ดัดแปลงให้เข้ากับรูปแบบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน การแกะสลัก การจัดเสิร์ฟ และมารยาทในการรับประทาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Importance and characteristics of The Royal Court Thai Cuisine; different ingredients; menu design; cooking process; principles of food presentation according to the royal court’s custom; invention and adaptation to fit to the contemporary food business model; fruit and vegetable carving, serving techniques; table etiquettes; practicum learning according to the content.

**3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา**

มี .......3........ชั่วโมง/สัปดาห์ e-mail : achiraya.rongthong@gmail.com

Facebook :……………………………

Line :…………………………………

อื่น ๆ ระบุ 086-122-7016

หมวดที่ **3** การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง **มีดังต่อไปนี้**

**1.** คุณธรรม จริยธรรม

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.1 | มีจิตสำนึกและการตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม | * สอดแทรกในรายวิชาและการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง * จัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม ทางด้านวิชาการและวิชาชีพ | * ประเมินพฤติกรรมในระหว่างเรียนและการปฏิบัติงาน จากการพูดคุยและการนำเสนอผลงาน * ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวกับการส่งเสริมจริยธรรมทางด้านวิชาการและวิชาชีพอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.2  **1.3**  **1.4** | แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม  มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภคและสังคม  เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เคารพสิทธิผู้บริโภคและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้มาใช้บริการ | * การประยุกต์งานเป็นแบบอย่างที่ดีโดยอาจารย์และอาจารย์ที่ปรึกษา * การจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมทางด้านวิชาการและวิชาชีพ * เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น วิจารณ์เกี่ยวกับ เหตุการณ์ที่มีความเกี่ยวข้องกับวิชาชีพที่เกิดขึ้นจริง พร้อมให้ข้อเสนอแนะ | * การเข้าเรียนตรงเวลา * ปริมาณการทุจริตในการสอบ * การมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่ม * การประเมินจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพและสำนึกทางจริยธรรมในการบริการโดยการสอบข้อเขียน โครงงานหรือสอบปากเปล่า |

**2.** ความรู้

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.1  2.2 | มีความรู้และความเข้าใจในวิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในระดับสากล  มีความรู้และความเข้าใจในกฎหมายทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม การตระหนักในธรรมเนียมและปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิครวมถึงการปรับเปลี่ยนตามการเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง | * การสอนแบบเน้นตัวผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการโรงแรมและภัตตาคารและศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องในการให้บริการ การวางแผน การบริหารจัดการองค์กร สามารถพัฒนาโครงงานและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ โดยใช้วิธีการบรรยาย การอภิปรายโครงงาน การปฏิบัติและศึกษาดูงาน * การสอนจากกรณีศึกษาที่พบเห็นได้จากแหล่งข้อมูลต่างๆและกรณีที่พัฒนาขึ้นเอง | * การสอบปลายภาค * รายงานและการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า * ผลงานในการทำโครงงาน * การประเมินจิตสำนึกและการตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพและจิตสำนึกทางจริยธรรมในการบริการและการตัดสินใจเชิงธุรกิจโดยการสอบข้อเขียน โครงงานหรือสอบปากเปล่า |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.3 | สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้และการต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านอาหาร | * การสอนแบบเน้นสมรรถนะมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ทางด้านอาหารและศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องเข้ากับการทำงานในสถานการณ์จริง | * ประเมินผลความรู้ที่ได้จากการสอบข้อเขียน โครงงานหรือสอบปากเปล่า * ประเมินผลการเรียนรู้จากประสบการณ์การทำงานในวิชาชีพและการฝึกปฏิบัติงาน |

3**.** ทักษะทางปัญญา

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 3.1 | มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศแนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆโดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ | * ศึกษาจากกรณีศึกษา * การสอนแบบบรรยาย อภิปรายและสัมมนา | * การทดสอบ * รายงานและการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 3.2 | สามารถวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไข ได้อย่างสร้างสรรค์โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติและผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจ | * การสอนแบบบรรยาย อภิปราย สัมมนา * การศึกษาจากกรณีศึกษา * การทำงานที่มอบหมายควบคู่กับการฝึกปฏิบัติภาคสนาม   การทำโครงงานกิจกรรม | * การทดสอบปลายภาค * รายงานและการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า |
| 3.3 | สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ในวิชาชีพการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล การดูแลจัดการการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร | * การฝึกปฏิบัติกับสถานประกอบการ | * ประเมินผลงานของนักศึกษา |
| 3.4 | มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝนตามเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชา | * การทำงานที่มอบหมายควบคู่กับการฝึกปฏิบัติภาคสนาม   การทำโครงงานกิจกรรม | * การประเมินผลงานของนักศึกษา * การทดสอบทักษะแก้ปัญหา |

4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 4.1 | มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม | * การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ * การมอบหมายงานกลุ่ม ที่ต้องประสานความร่วมมือกับนักศึกษาในหลักสูตรเดียวกันหรือหลักสูตรอื่นๆ บุคคลภายนอกหรือชุมชน * การมอบหมายโครงงานรูปแบบต่างๆ | * การสัมภาษณ์ การรายงานหน้าชั้นเรียนและผลงานของนักศึกษาโดยมีเกณฑ์ที่ตรงประเด็นกับมาตรฐานการเรียนรู้ที่กำหนด * สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างที่ทำงานร่วมกัน * ให้ผู้ร่วมงานของนักศึกษามีส่วนร่วมในการประเมินผล |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 4.2  4.3  4.4 | สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ  วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ  สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างต่อเนื่อง | * การมอบหมายงานกลุ่มที่ต้องประสานความร่วมมือกับนักศึกษาในหลักสูตรเดียวกัน หลักสูตรอื่น บุคคลภายนอกหรือชุมชน * พัฒนานักศึกษาผ่านกิจกรรมของคณะ มหาวิทยาลัยและองค์กรภายนอก ผ่านการบริการวิชาการ วิชาชีพ และสังคม * การฝึกปฏิบัติงานแบบปกติและการศึกษาแบบสหศึกษา | * การสัมภาษณ์ การรายงานหน้าชั้นและผลงานของนักศึกษาโดยมีเกณฑ์ที่ตรงประเด็นกับมาตรฐานการเรียนรู้ที่กำหนด * สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างทำงานร่วมกัน * ให้ผู้ร่วมงานของนักศึกษามีส่วนได้ร่วมประเมินผล |

5**.** ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.1 | สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์ | * การมอบหมายในรายงานเพื่อให้นักศึกษาพัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ * ให้นักศึกษาพัฒนาโครงงาน รายงานหรือชิ้นงานใดๆที่ต้องใช้ทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติเป็นปัจจัยในการพัฒนา | * ประเมินจากคุณภาพโครงงาน รายงานหรืองานอื่นๆที่มอบหมาย * ประเมินจากผลการสอบข้อเขียน * ประเมินจากการเข้ากิจกรรมเสริมหลักสูตร |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.2  5.3  5.4 | มีทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันในการทำงาน  มีทักษะในการนำเสนอโดยเลือกใช้รูปแบบและวิธีการที่เหมาะสม  มีความสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม | * ให้นักศึกษาพัฒนาโครงงาน รายงานหรือชิ้นงานใดๆที่ต้องใช้ทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติเป็นปัจจัยในการพัฒนา * การมอบหมายในรายงานเพื่อให้นักศึกษาพัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ * การมอบหมายโครงงานหรือรายงานที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ใช้ทักษะด้านการสื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ | * ประเมินผลจากการสอบข้อเขียน * ประเมินผลจากการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่างๆ * จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้สัมผัสกับชาวต่างชาติ |

**หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล**

1. **แผนการสอน**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **สัปดาห์**  **ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **ชม.** | **วิธีการจัดการเรียนการสอน/สื่อการสอน** | | | | | | | | | | |
| **ทฤษฎี** | | | | | **ชม.** | | | **ปฏิบัติ** | | **ผู้สอน** |
| 1 | * ปฐมนิเทศแนะนำรายวิชา * บทที่1  1. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารไทยชาววัง 2. คำจัดกัดความและความหมาย 3. ประวัติความเป็นมา 4. วัตถุดิบที่ได้รับอิทธิพลจากการส่งผ่านวัฒนธรรมจากต่างประเทศ | 5 | * ปฐมนิเทศแนะนำรายวิชา * วัตถุประสงค์ของรายวิชา * แนวทางการเรียนการสอน * การวัดผลและประเมินผล * แนวทางปฏิบัติในการเข้าเรียนภาคปฏิบัติ * บรรยายความรู้บทที่1 ในหัวข้อที่ 1-4 * มอบหมายงานศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง * แบ่งกลุ่มปฏิบัติ * ทำแบบฝึกหัดท้ายบท * ประเมินความรู้พื้นฐาน   **สื่อการสอน**   * ประมวลการสอน course syllabus * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * เอกสารประกอบการเรียนบทที่1 * แบบตรวจสอบความรู้พื้นฐานทางด้านอาหารไทยชาววัง | | | | | 0 | | |  | | อ.อชิรญาณ์ |
| 2 | * บทที่ 2  1. ลักษณะอาหารไทยชาววัง   1.1 ลักษณะอาหารไทยชาววัง  1.2 ความแตกต่างอาหารไทยชาววังและอาหารไทยนอกวัง | 5 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่1 * นำเข้าสู่บทเรียน ภาพอาหารไทยชาววังที่เป็นต้นแบบอาหารไทยชาววัง 3-5 ตัวอย่าง * อภิปรายรายกลุ่ม   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * เอกสารประกอบการเรียนบทที่ 2 * คลิป VDO กระจกหกด้าน ตอน “อาหารไทยชาววัง” * งานที่มอบหมาย มอบหมายงานศึกษาค้นคว้าสัปดาห์ที่ 3 เพื่อนำเสนอในชั้นเรียน | | | | | 0 | | |  | | อ.อชิรญาณ์ |
| 3 | บทที่ 3   1. วัฒนธรรมการรับประทานอาหารไทยชาววัง 2. หลักความสมดุลของรสชาติ รสสัมผัส 3. คุณค่าทางโภชนาการ | 5 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 2 * นำเข้าสู่บทเรียนโดยบทสนทนาในหัวข้อ การบรรยายในบทที่ 3 * บรรยายความรู้บทที่3 ในหัวข้อที่ 1-3 * บรรยายความรู้บทที่ 3 * อภิปรายและซักถาม สรุปประเด็นสาระที่สำคัญ   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * เอกสารประกอบการเรียนบทที่ 3   กิจกรรมการเรียน | | | | | 0 | | |  | | อ.อชิรญาณ์ |
| 4 | บทที่ 4   1. การแกะสลักผักผลไม้เบื้องต้นเพื่อนำเสนออาหารไทยชาววัง | 1 | * อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก * หลักการเลือกซื้อผักผลไม้เพื่อใช้ในการแกะสลัก   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คลิป VDO * ตัวอย่างอุปกรณ์ และผักผลไม้ที่ใช้ในการแกะสลัก | | | | | 4 | | | การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 1   1. แกะสลักใบไม้พื้นฐาน 2. แกะสลักดอกไม้พื้นฐาน   **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | อ.อชิรญาณ์ |
| 5 | บทที่ 5  (1) การแกะสลักผักผลไม้เบื้องต้นเพื่อนำเสนออาหารไทยชาววัง | 1 | * บรรยายความรู้ในบทที่ 5   หลักการจัดแต่งจาน  **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คลิป VDO * เอกสารประกอบการเรียนบทที่ 5 | | | | | 4 | | | ปฏิบัติการครั้งที่ 2   1. การตกแต่งจานอาหารไทยชาววังแบบประยุกต์   **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | อ.อชิรญาณ์ |
| 6 | บทที่ 6   1. อาหารว่างไทยชาววัง | 1 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 4-5 * บรรยายความรู้ในบทที่ 6 * นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าเรื่องอาหารไทยชาววัง   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * เอกสารประกอบการเรียนบทที่ 6 | | | | | 4 | | | ปฏิบัติการครั้งที่ 3   1. ค้างคาวเผือก 2. ประทัดลม น้ำจิ้มดอกกุหลาบ 3. เรไรหน้าปู   **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | อ.อชิรญาณ์ |
| 7 | ฝึกปฏิบัติการอาหารว่างไทยชาววัง | 1 | | | * นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าเรื่องเกี่ยวกับอาหารว่าง ช่อม่วงไส้ไก่และหมี่กรอบชาววัง  1. **สื่อการสอน**  * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต   ตัวอย่างผลงานที่สำเร็จ | | 4 | | ปฏิบัติการครั้งที่ 4   1. รากบัวหน้ากุ้ง 2. หมี่กรอบ 3. ช่อม่วง   **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 8 | พักระหว่างเทอม | | | | | | | | | | | | |
| 9 | ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังประเภทยำ | 1 | | | 1. นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าที่มาของอาหารไทยชาววังประเภทยำ 2. **สื่อการสอน**  * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต * ตัวอย่างผลงานที่สำเร็จ | | 4 | | ปฏิบัติการครั้งที่ 5   1. ยำยอดกระถินปูทะเล 2. ยำทวาย 3. ยำไก่อย่างเต่า 4. ยำใหญ่   **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 10 | ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังประเภทแกงที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ | 1 | | | 1. นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าที่มาของอาหารไทยชาววังประเภทแกงที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ 2. **สื่อการสอน**  * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต * ตัวอย่างผลงานที่สำเร็จ | | 4 | | ปฏิบัติการครั้งที่ 6   1. แกงนางลอย 2. แกงมัสมั่น 3. แกงหมูตะพาบน้ำ   **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 11 | ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังประเภทแกงที่ไม่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ | 1 | | | 1. นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าที่มาของอาหารไทยชาววังประเภทแกงที่ไม่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ 2. **สื่อการสอน**  * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต * ตัวอย่างผลงานที่สำเร็จ | | 4 | | ปฏิบัติการครั้งที่ 7   1. แกงรัญจวน 2. ต้มจิ๋ว 3. แกงจืดลูกรอก   **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 12 | ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม | 1 | | | 1. นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าที่มาของอาหารไทยชาววังประเภทน้ำพริก 2. **สื่อการสอน**  * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต * ตัวอย่างผลงานที่สำเร็จ | | 4 | | ปฏิบัติการครั้งที่ 8  (1) แสร้งว่ากุ้ง  (2) น้ำพริกลงเรือ  **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 13 | ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังประเภทข้าวสำเร็จ | 1 | | | 1. นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าที่มาของอาหารไทยชาววังประเภททอด   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต * ตัวอย่างผลงานที่สำเร็จ | | 4 | | ปฏิบัติการครั้งที่ 9  (1) ข้าวบายศรีปากชาม  (2) ข้าวหุงอย่างเปอร์เซีย  **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 14 | ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังประเภทเบ็ดเตล็ด | 1 | | | 1. นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าที่มาของอาหารไทยชาววังประเภทเบ็ดเตล็ด   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต * ตัวอย่างผลงานที่สำเร็จ | | 4 | | ปฏิบัติการครั้งที่ 10  (1) อินทรีทรงเครื่อง  **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 15 | ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังประเภทอื่น ๆ | 1 | | 1. นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าที่มาของอาหารไทยชาววังประเภทอื่นๆ   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต * ตัวอย่างผลงานที่สำเร็จ | | 4 | | | | ปฏิบัติการครั้งที่ 11  (1) ขนมจีนน้ำพริก  **สื่อการสอน**   * คู่มือปฏิบัติการ * ใบงาน * การสาธิต | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 16 | สอบปฏิบัติปลายภาคเรียน  (นำเสนอโครงงาน) | 0 | | 1. นำเสนอโครงงานเป็นรายกลุ่มโดยมอบหมายงานรับผิดชอบในสัปดาห์ที่ 6 เพื่อนำเสนอผลงานในสัปดาห์ที่ 16 เป็นการบูรณาการหลักทฤษฎี ประสบการณ์การเรียนในภาคปฏิบัติและเชื่อมโยงกับรายวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง | | 5 | | | | นำเสนอโครงงาน จัดสำรับอาหารคาวหวาน อาหารไทยชาววังต้นตำรับให้เหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน  การวัดและประเมินผล   * สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการตอบคำถามและอภิปราย * ประเมินผลงานที่สำเร็จโดยอาจารย์ นักศึกษาประเมินผลงานของตนเอง | | อ.อชิรญาณ์ | |
| 17 | **สอบทฤษฎีปลายภาคเรียน** | | | | | | | | | | | | |

**2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้**

| **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการประเมินผลการเรียนรู้** | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | **สัดส่วนของการประเมินผล** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.1** , 1.2, 1.3, 2.1 | * ความสม่ำเสมอและเวลาเข้าชั้นเรียนของนักศึกษา | ทุกสัปดาห์ | 10% |
| 2.2, 2.3, 2.4 | * ประเมินจากการทำกิจกรรมในชั่วโมง ร่วมกันสรุปบทเรียน ซักถาม ตอบคำถาม และแบบฝึกหัดท้ายบท | ทุกสัปดาห์ | 10% |
| 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 | * ประเมินจากผลสำเร็จของงาน * สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมขณะปฏิบัติงานทั้งรายกลุ่มและรายบุคคล | สัปดาห์ที่ 4-15 | 10% |
| 2.1, 2.2, **2.3** , 3.2 , 5.1 | - ศึกษาค้นคว้านำเสนอโครงงานกลุ่มตามที่ได้รับมอบหมายโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอ  -รายงานศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง | สัปดาห์ที่ 16 | 20% |
| **3.4** | การทดสอบภาคปฏิบัติ**ปลายภาคเรียน** | สัปดาห์ที่ 16 | 30% |
| 1.4, 21.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 5.1, 5.2 | การทดสอบภาคทฤษฎีปลายภาคเรียน | สัปดาห์ที่ 17 | 20% |

##### หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. **ตำราและเอกสารหลัก**

อมินตรา ทินกร ณ อยุธยา. สำรับกับข้าวชาววังตำรับ ม.ล.พวง ทินกร. กรุงเทพฯ:อมรินนทร์ CUISINE, 2553.

หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์. ชีวิตในวัง เล่ม 1 และเล่ม 2. กรุงเทพฯ:โรงพิมพ์กรุงเทพ, 2539.

สายปัญญาสมาคม ในพระบรมราชินูปถัมภ์. ตำหรับสายเยาวภา. พระนคร กรุงเทพฯ:บพิธการพิมพ์, 2523.

หม่อมเจ้าสิบพันพารเสนอ โสณกุล. ตำราอาหารและของแกล้ม. พระนคร:แพร่พิทยา, 2506.

โกสินทร์ รตนประเสริฐ. สิ่งแรกในสยาม. กรุงเพทฯ:ยิปซีกรุ๊ป, 2555.

วิศนุ ทรัพย์สุวรรณ. เรื่องเล่า...บนแผ่นดินสยาม. กรุงเทพฯ:ไพลิน, 2549.

เวนิสา เสนีวงศ์ฯ. บันทึกรัตนโกสินทร์สมัย. กรุงเทพฯ:บางกอกบุ๊ค, 2541.

อเนก นาวิกมูล. แรกมีในสยาม. กรุงเทพฯ:แสดงแดด, 2533.

สปอร์แดช มอร์กาน. เงาสยาม ยามผลัดแผ่นดินพระนารายณ์. กรุงเทพฯ:มติชน, 2554

**หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

**1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**

- ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ทักษะในการประมวล/คิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้

- ให้นักศึกษาประเมิน/แสดงความเห็นผ่านการประเมินรายวิชา, การประเมินการสอนของอาจารย์

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา

- การสะท้อนคิดของนักศึกษา

**2. กลยุทธ์การประเมินการสอน**

- อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง

- ผลการสอบ/ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

- การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนวิชาศิลปะการประกอบอาหารไทยชาววังออนไลน์

**3. การปรับปรุงการสอน**

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอน

- จัดประชุม/สัมมนาอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนและปรับปรุงรายวิชา

- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน

**4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา**

สัมภาษณ์นักศึกษา ......................................................................

การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา…………………………………….

การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา............................

การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ................................................................

รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.............................

แบบสำรวจ/แบบสอบถาม............................................................

อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

**5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชา

การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป

- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน

.............................................................

( อาจารย์อชิรญาณ์ รงค์ทอง )

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2568

ผู้ตรวจสอบ ................................................................

( ..............................................................)

ผู้อำนวยการหลักสูตร

วันที่ .... เดือน ............................2568

อนุมัติ .............................................................

( ............................................................)

รักษาการคณบดี วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการ

วันที่ .... เดือน ................. 2568