****

**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** | แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่มมีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภคและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เคารพสิทธิผู้บริโภคและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้มาใช้บริการ | * การประยุกต์งานเป็นแบบอย่างที่ดีโดยอาจารย์และอาจารย์ที่ปรึกษา
* การจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมทางด้านวิชาการและวิชาชีพ
* เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น วิจารณ์เกี่ยวกับ เหตุการณ์ที่มีความเกี่ยวข้องกับวิชาชีพที่เกิดขึ้นจริง พร้อมให้ข้อเสนอแนะ
 | * การเข้าเรียนตรงเวลา
* ปริมาณการทุจริตในการสอบ
* การมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่ม
* การประเมินจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพและสำนึกทางจริยธรรมในการบริการโดยการสอบข้อเขียน โครงงานหรือสอบปากเปล่า
 |

**2.** ความรู้

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.12.2 | มีความรู้และความเข้าใจในวิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในระดับสากลมีความรู้และความเข้าใจในกฎหมายทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม 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** |
| 4.24.34.4 | สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบสามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างต่อเนื่อง  | * 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** |
| 5.25.35.4 | มีทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันในการทำงานมีทักษะในการนำเสนอโดยเลือกใช้รูปแบบและวิธีการที่เหมาะสมมีความสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม | * 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 ลักษณะอาหารไทยชาววัง1.2 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 31. 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 41. 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 21. การตกแต่งจานอาหารไทยชาววังแบบประยุกต์

**สื่อการสอน*** คู่มือปฏิบัติการ
* ใบงาน
* การสาธิต
 | อ.อชิรญาณ์ |
| 6 | บทที่ 61. อาหารว่างไทยชาววัง
 | 1 | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 4-5
* บรรยายความรู้ในบทที่ 6
* นำเข้าสู่บทเรียนโดยเล่าเรื่องอาหารไทยชาววัง

**สื่อการสอน*** นำเสนอด้วยโปรแกรม Powerpoint
* เอกสารประกอบการเรียนบทที่ 6
 | 4 | ปฏิบัติการครั้งที่ 31. 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 41. 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 51. 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 61. 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 71. 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 อาหารไทยชาววังต้นตำรับให้เหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบันการวัดและประเมินผล* 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