

**รายละเอียดของรายวิชา**

**วิทยาลัย** การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการ **สาขาวิชา** การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

**หลักสูตร** ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**HOS471 ศิลปะการประกอบอาหารไทย**

 (Thai Culinary Arts) 3(2-2-5)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| วิชาบังคับร่วม |  | - |  |  |
| วิชาบังคับก่อน |  | - |  |  |
| ภาคการศึกษา |  | 2/2567 |  |  |
| กลุ่ม |  | 01 |  |  |
| ประเภทของวิชา |  | วิชาปรับพื้นฐาน |  |  |
|  |  | วิชาศึกษาทั่วไป |  |  |
|  |  | วิชาเฉพาะ (วิชาชีพเลือก) |  |  |
|  |  | วิชาเลือกเสรี |  |  |
| อาจารย์ผู้รับผิดชอบ | ดร.สุธินี ธีรานุตร์ |  | อาจารย์ประจำ |  |  |
| อาจารย์ผู้สอน | อาจารย์จุรีรัตน์ บัวบาล |  | อาจารย์ประจำ |  | อาจารย์พิเศษ |
| สถานที่สอน | มหาวิทยาลัยรังสิต |  | ในที่ตั้ง |  | นอกที่ตั้ง |
| วันที่จัดทำ | 4 มกราคม 2568 |  |  |  |  |

**หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา**

**1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา**

เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ ความสำคัญของอาหารไทย ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คุณภาพของเนื้อสัตว์ที่มีผลต่อการนำไปประกอบอาหารและการแบ่งประเภทชิ้นเนื้อตามความนุ่ม ประเภทของผักที่ใช้บริโภคในครัวเรือน เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร วัฒนธรรมอาหารไทย 4 ภาค การจัดและการเสิร์ฟอาหารไทย อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ

2. คำอธิบายรายวิชา

 วัฒนธรรมอาหารไทยในแต่ละภาค ขั้นตอนพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย หลักในการเตรียมอาหารไทยการประกอบและการเสิร์ฟอาหารไทย คุณสมบัติของอาหารไทยและเครื่องปรุงหลัก การวางแผนรายการอาหารตามลักษณะที่แตกต่างกันปฏิบัติการประกอบอาหารในปฏิบัติการ

**Course Description**

 Thai culinary cultures in each regions, basic practical skills and principles in food preparation, cooking and serving. Qualification of Thai cuisine and its core ingredients, menu planning according to different characteristics. Learning gain empirical experience though practical learning in laboratorial kitchen.

**3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา**

มี .......3........ชั่วโมง/สัปดาห์ e-mail:……………………………….

 Facebook:……………………………

 Line: Group Line HOS471 T.2/2567

 อื่น ระบุ..............................................

**4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :**

หลังจากศึกษารายวิชานี้แล้ว ผู้เรียนสามารถ

1. ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของชั้นเรียน ระเบียบวินัย ความตรงต่อเวลา และการแต่งกายได้ตลอดภาคการศึกษา
2. อธิบายเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทยได้
3. อธิบายและจำแนกเกี่ยวกับอาหารไทยแต่ละประเภทได้
4. อธิบายเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้และวัตถุดิบในการทำอาหารไทยได้
5. ตกแต่งจานอาหาร และให้บริการอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติได้
6. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยไปใช้ในงานจัดเลี้ยงได้

หมวดที่ **3** การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง**มีดังต่อไปนี้**

**1.** คุณธรรม จริยธรรม

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.2 | มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ | * การสอดแทรกในรายวิชา
* การประพฤติตนเพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีโดยอาจารย์ผู้สอน
* การสอนจากกรณีศึกษาทั้งที่พบเห็นได้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และกรณีที่พัฒนาขึ้นเอง
* เปิดโอกาสให้มีการอภิปราย แสดงความคิดเห็น วิจารณ์เกี่ยวกับเหตุการณ์ที่มีความเกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ที่เกิดขึ้นจริงพร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ
 | * การสังเกตพฤติกรรม
* การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา
* การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม
* การส่งงานตามกำหนดเวลาที่ได้รับมอบหมายด้วยความประณีต เรียบร้อย
* ปริมาณการทุจริตในการสอบ
 |
| 1.3 | มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาภาวะผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.4 | มีวินัยในการทำงานและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม | * การสอดแทรกในรายวิชา
* การประพฤติตนเพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีโดยอาจารย์ผู้สอน
 | * การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา
* การแต่งกายเข้าชั้นเรียน
 |

 2**.** ความรู้

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.1 | มีความรู้ในสาขาการจัดการโรงแรมและการบริการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลก | * การสอนบรรยายภาคทฤษฎี
* การสาธิตการประกอบอาหาร
* การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร
* การมอบหมายงาน/รายงาน
* ตัวอย่างกรณีศึกษา
 | * งานที่มอบหมาย
* การสอบปฏิบัติกลางภาค/ปลายภาค
* รายงาน/โครงงานกลุ่ม
* การสอบทฤษฎีปลายภาค
 |
| 2.2 | มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง |

3**.** ทักษะทางปัญญา

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 3.2 | มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล | * การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร
* การมอบหมายงาน/รายงาน
 | * งานที่มอบหมาย
* การสอบปฏิบัติกลางภาค/ปลายภาค
* รายงาน/โครงงานกลุ่ม
 |

4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 4.1 | มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนเองในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม | * การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร
* การมอบหมายงาน/รายงาน
 | * งานที่มอบหมาย
* รายงาน/โครงงานกลุ่ม
 |
| 4.2 | มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับรากฐานทางสังคมไทย |

5**.** ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.2 | มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม | * การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร
* การมอบหมายงาน/รายงาน
 | * งานที่มอบหมาย
 |
| 5.4 | มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผลการแปรความหมายและการวิเคราะห์ข้อมูล | * การมอบหมายงาน/รายงาน
 | * การสอบปฏิบัติกลางภาค/ปลายภาค
* รายงาน/โครงงานกลุ่ม
* การสอบทฤษฎีปลายภาค
 |

**หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล**

**1. แผนการสอน**

| **สัปดาห์****ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **วิธีการจัดการเรียนการสอน/สื่อการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | **ผู้สอน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **แนะนำเนื้อหาวิชา วิธีการสอน** * แนะนำรายละเอียดวิชา
* เกณฑ์การประเมินผล
* กฎระเบียบในชั้นเรียน
* หัวข้อรายงานและการนำเสนอ

**บทที่ 1 ความสำคัญของอาหารไทย*** ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย
* ประเภทของอาหารไทย
* ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว
* ประเภทของผักที่ใช้บริโภคในครัวไทย
 | * + แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชา แนวการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล
* บรรยายความรู้บทที่ 1
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น
* มอบหมายหัวข้อรายงานกลุ่ม

**สื่อการสอน*** ประมวลการสอน Course Syllabus
* นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
* เอกสารประกอบการเรียน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์  |
| 2 | **บทที่ 1 ความสำคัญของอาหารไทย (ต่อ)*** การชั่ง ตวง วัด
* คุณภาพของเนื้อสัตว์ที่มีผลต่อการนำไปประกอบอาหารและการแปรรูป
* เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ สมุนไพร
* การจัดและการเสิร์ฟอาหารไทย
* อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ
* วัฒนธรรมอาหารไทย 4 ภาค
 | * บรรยายความรู้บทที่ 1
* ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น
* มอบหมายหัวข้อรายงานกลุ่ม

**สื่อการสอน*** ประมวลการสอน Course Syllabus
* นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint
* เอกสารประกอบการเรียน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 3 | **บทที่ 2 การประกอบอาหารไทยเบื้องต้น*** ข้าวผัดกุ้ง
* ไก่ย่างสมุนไพร
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 4 | **บทที่ 3 การประกอบอาหารไทย ประเภทยำ*** ยำวุ้นเส้น
* พล่ากุ้ง
* ลาบหมู
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 5 |  **บทที่ 4 การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว*** ผัดไทย
* ผัดซีอิ๊ว
* ขนมจีนน้ำยากะทิ
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 6 |  **บทที่ 5 การประกอบอาหารไทยประเภทต้ม*** ต้มยำกุ้ง
* ต้มข่าไก่
* ต้มจิ๋วหมู
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 7 | **บทที่ 6 การประกอบขนมไทย** * บัวลอยสามสี
* ทับทิมกรอบ
* แกงบวดฟักทอง
 |  | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 8 | **สอบปฏิบัติกลางภาค** |
| 9 |  **บทที่ 7 การประกอบอาหารไทย ประเภทแกง โขลกพริกแกง*** แกงเขียวหวานไก่
* แกงมัสมั่นไก่
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 10 |  **บทที่ 8 การประกอบอาหารไทย ประเภทผัด*** ผัดเปรี้ยวหวาน
* ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 11 |  **บทที่ 9 การประกอบอาหารไทย ประเภทเครื่องจิ้ม*** น้ำพริกกะปิ
* หลนเต้าเจี้ยว
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 12 |  **บทที่ 10 การประกอบอาหารไทย ประเภทแกง*** แกงจืดลูกรอก
* แกงเลียงกุ้งสด
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 13 | **บทที่ 11 การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารว่างไทย*** ปอเปี๊ยะทอด
* กระทงทอง
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 14 | **บทที่ 11 การประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารว่างไทย (ต่อ)*** ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
* สาคูไส้หมู
 | * สาธิตและฝึกปฏิบัติ

**สื่อการสอน*** เอกสารประกอบการเรียน
* คู่มือการปฏิบัติการ
* ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ
* ใบงาน
 | 4 | อ.จุรีรัตน์ |
| 15 - 16 | **สอบปฏิบัติปลายภาค + นำเสนอโครงงานกลุ่ม** | 8 | อ.จุรีรัตน์ |
| 17 | **สอบทฤษฎีปลายภาค (Final Examination)** |
| **รวม** | **60 ชั่วโมง** |

**2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้**

| **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการประเมินผลการเรียนรู้** | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | **สัดส่วนของการประเมินผล** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.2, 1.3, 1.4 | **- การเข้าชั้นเรียน****- ระเบียบวินัยและการแต่งกาย** | ตลอดภาคการศึกษา | 5%5% |
| 1.3, 2.1, 2.2, 3.2, 4.1, 4.2, 5.2, 5.4 | **งานที่มอบหมาย**  | 3 – 15 | 20% |
| 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.2, 4.1, 4.2, 5.2, 5.4 | รายงาน/โครงงานกลุ่ม | 16 | 10**%** |
| 2.1, 2.2, 3.2, 5.4 | สอบปฏิบัติกลางภาค | 8 | 20**%** |
| 2.1, 2.2, 3.2, 5.4 | สอบปฏิบัติปลายภาค | 16 | 20% |
| 2.1, 2.2, 5.4 | สอบปลายภาค (ทฤษฎี) | 17 | 20% |

**หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**

1. **ตำราและเอกสารหลัก**

เอกสารประกอบการสอนวิชาศิลปะการประกอบอาหารไทย

1. **เอกสารอื่นๆ**

กรรณิกา พรมเสาร์ และ นันทา เบญจศิลารักษ์.**แกะรอยสำรับไทย.** เชียงใหม่: สำนักพิมพ์วรรณรักษ์, 2542

คณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง. **ตำรับอาหารวิทยาลัยในวัง.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด, 2536

จรรยา สุบรรณ์. **ตำรับอาหารชุดพิเศษ.** กรุงเทพฯ: ศรีสยามการพิมพ์, 2541

ชาลี อมาตยกุล. **กินอย่างไทย.** กรุงเทพฯ: แพรวสำนักพิมพ์, 2540

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. **ครัวไทย.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด, 2545

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. 2550. ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์อาหารไทยในเอกสารการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

**“การประกอบอาหารไทยและบริหารจัดการร้านอาหารไทยระดับมืออาชีพ”** สถาบันค้นคว้าและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มณเฑียร ศุภลักษณ์. **ตำนานขนมไทย**. กรุงเทพฯ: เอส ที พี เวิลด์ มีเดีย, 2541

พจน์ วาสนาส่ง. **โลกวัฒนธรรมของอาหาร.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด, 2540

อบเชย วงศ์ทอง. 2555. **การเตรียมและการประกอบอาหาร** ในเอกสารชุดการสอนชุดวิชาหลักการจัด

จานอาหารและธุรกิจอาหารหน่วยที่4 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช นนทบุรี

อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. 2556. **หลักการประกอบอาหาร.** พิมพ์ครั้งที่ 10 กรุงเทพฯ : ส

นักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

**1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**

* ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ทักษะในการประมวล/คิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้
* ให้นักศึกษาประเมิน/แสดงความเห็นผ่านการประเมินรายวิชา, การประเมินการสอนของอาจารย์
* การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา

**2. กลยุทธ์การประเมินการสอน**

* อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง
* ผลการสอบ/ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
* การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนวิชา

**3. การปรับปรุงการสอน**

* นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอน
* ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน
* ข้อแนะนำจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

**4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา**

 สัมภาษณ์นักศึกษา

 การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา

 การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

 การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ

 รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน

 แบบสำรวจ/แบบสอบถาม

 อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

**5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

* นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการสอนจากข้อ 2 มาปรับปรุง
* การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
* ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน