



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต ฉบับปี พ.ศ.2564

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAL345	ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี (Thai Hawker Foods Culinary Arts)	2	(0-0-4)
วิชาบังคับร่วม	CAT345 ศิลปะการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี	1	(1-0-4)
วิชาบังคับก่อน	--		
ภาคการศึกษา	1/2568		
กลุ่ม	01/11		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพ-บังคับ) ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์ อธิกัญญา ตั้งสุวรรณรังษี	อาจารย์ประจำ	
อาจารย์ผู้สอน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อธิกัญญา ตั้งสุวรรณรังษี	☐ อาจารย์ประจำ	☒ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	การเรียนในห้องเรียนและฝึกปฏิบัติการ ห้อง 6-B403 อาคารเรียนรวมพระพิมลเนศ (ตึก6) มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง	
วันที่จัดทำ	1 สิงหาคม 2568		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย
- 1.2 เพื่อให้สามารถเข้าใจถึงเครื่องปรุง วิธีการปรุง การนำเสนอ รวมไปถึงรสชาติของอาหารไทยนอกระบบ
- 1.3 เพื่อให้ตระหนักถึงมาตรฐาน สุขอนามัยอาหารของอาหารไทยนอกระบบ
- 1.4 เพื่อให้สามารถจัดซื้อวัตถุดิบ ควบคุมต้นทุน การกำหนดราคา รวมไปถึงมีเทคนิคในการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารข้างถนน
- 1.5 เพื่อสามารถปรับรายการอาหารและวิธีการนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารข้างถนนให้เข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง

2. คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะของอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย เครื่องปรุง วิธีการปรุง การนำเสนอ รสชาติมาตรฐาน สุขอนามัยอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบ และควบคุมต้นทุน การกำหนดราคา เทคนิคการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียวและอาหารข้างถนน การปรับรายการอาหารและวิธีการนำเสนอเข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง

Characteristics of contemporary Thai hawker foods; ingredients; cooking and serving process; gustatory standards; food hygiene; ingredient sourcing and cost control; pricing process; value adding techniques for hawker food menus; adaptation of the menu according to contemporary cosmopolitan lifestyles.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

- ☒ e-mail: Teerakunya.t@rsu.ac.th
- ☐ Facebook :.....
- ☐ Line :.....
- ☒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน หมายเลข 02-997-2220-3 ต่อ 4142

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs)

เมื่อสิ้นสุดการศึกษาแล้วนักศึกษามีผลลัพธ์การเรียนรู้ดังต่อไปนี้

- 1) มีความรู้เกี่ยวกับอาหารจานเดียว และอาหารไทยจานด่วนร่วมสมัย
- 2) สามารถเข้าใจถึงเครื่องปรุง วิธีการปรุง การนำเสนอ รวมไปถึงรสชาติของอาหารไทยนอกระบบที่ถูกต้องเหมาะสมได้
- 3) สามารถประกอบอาหารได้ตามมาตรฐานสุขอนามัยอาหารของอาหารไทยนอกระบบได้อย่างถูกต้อง

- 4) สามารถจัดซื้อวัตถุดิบ ควบคุมต้นทุน กำหนดราคา รวมไปถึงมีเทคนิคในการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานเดียว และอาหารข้างถนนได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
- 5) สามารถบรรยายการอาหารและวิธีการนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารข้างถนนให้เข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ของชาวเมือง

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 1.1	เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบ คุณธรรม จริยธรรม เสียสละและ ซื่อสัตย์สุจริต	● ใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับ คุณธรรมจริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ	● ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนและในโอกาสที่ภาควิชา/คณะ จัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
● 1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	● ยกตัวอย่างกรณีศึกษาต่างๆ จากประสบการณ์การทำงาน	● การตรวจสอบความมีระเบียบวินัยในการตรงต่อเวลาเมื่อเข้าชั้นเรียน และการตรวจสอบความรับผิดชอบเมื่อส่งรายงาน
○ 1.3	มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์	● อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษา แสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา	● ประเมินพฤติกรรม การเคารพกฎระเบียบที่ได้กำหนดขึ้นสำหรับการศึกษาในรายวิชานี้
○ 1.4	สามารถวิเคราะห์และประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กรสังคม และสิ่งแวดล้อม		● ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยนักศึกษาคนอื่นๆ ในรายวิชานี้
○ 1.5	มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพรวมถึงเข้าใจถึงบริบททางสังคมของวิชาชีพ เทคโนโลยีในแต่ละสาขาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน		

2. ความรู้

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 2.2	มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี	● การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่การสอนบรรยายร่วมกับการสื่อสารสองทาง โดยเน้นให้นักศึกษาหาทาง	● สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎี ● สอบปฏิบัติเพื่อวัดทักษะกาปฏิบัติงาน
○ 2.4	สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์เป็นต้น	● ค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ตและนำเสนอผลการศึกษาในชั้นเรียน ● การสอนด้วยวิชาปฏิบัติการควบคู่ไปกับการเรียนการสอนภาคทฤษฎีโดยเนื้อหาวิชาปฏิบัติการ สาธิต ตัวอย่างของจริงโดยเน้นให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริง	● ประเมินผลจากการนำเสนอผลงาน โครงงาน รายงาน จากการค้นคว้าหาบทความ และข้อมูลด้านต่างๆ

3. ทักษะทางปัญญา

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 3.3	สามารถคิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	● สอนโดยทำให้เกิดกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบและสร้างสรรค์โดยให้โจทย์ปัญหาเพื่อให้เกิดการคิดวิเคราะห์และฝึกปฏิบัติ	● ประเมินจากการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม
○ 3.1	มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี	● มอบหมายงานในชั้นเรียนและระดมสมองในการแก้ไขปัญหาจากหัวข้อที่กำหนดไว้แล้วโดยแบ่งนักศึกษาเป็น	● การสอบปฏิบัติสอบกลางภาคและสอบปลายภาค
○ 3.5	สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ	● กลุ่มและนำเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือและความเป็นไปได้	● การนำเสนอผลงาน และการทำรายงานจากการทำโครงงาน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 4.1	สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลายและสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม	● การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ● การมอบหมายงานกลุ่มที่ต้องการประสานความร่วมมือกับนักศึกษาในหลักสูตรเดียวกันหรือหลักสูตรอื่นๆ ● บุคคลภายนอก หรือชุมชน ● การพัฒนานักศึกษาผ่านกิจกรรมของคณะฯ มหาวิทยาลัยฯ และองค์กรภายนอกผ่านการบริการวิชาการวิชาชีพ และสังคม ● การฝึกปฏิบัติงานแบบปกติและการศึกษาแบบสหกิจศึกษา ● การมอบหมายโครงงานรูปแบบต่างๆ	● ประเมินจากผลของการทำรายงานการปฏิบัติการแต่ละครั้ง ● ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ● ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่มของนักศึกษา ● ให้นักศึกษาประเมินนักศึกษาอื่นๆในรายวิชา ในด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
○ 4.4	รู้จักบทบาทหน้าที่และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่มสามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบและมีความรักองค์กร		

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 5.3	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	● มอบหมายให้นักศึกษาปฏิบัติงานเดี่ยวและงานกลุ่ม โดยการสืบค้นข้อมูลจากห้องสมุด เว็บไซต์ ฯลฯ การจัดทำรายงาน พร้อมนำเสนอผลงานด้วยวาจาประกอบ PowerPoint ● กำหนดให้นักศึกษาชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ ก่อนลงมือปฏิบัติด้านอาหาร สามารถระบุอัตราส่วนของวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน อาหาร เพื่อจัดทำเป็นตำรามาตรฐานอาหาร	● ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน ● ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ ● ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียน จากการทำรายงานผลการปฏิบัติงานในแต่ละชั่วโมงปฏิบัติงาน และ
○ 5.5	สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณและเครื่องมือทางเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้		

		(รายงานผลการทดลองวิชา ปฏิบัติการ) ● นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม	รายงานการทำโครงการ
--	--	--	--------------------

6. ทักษะการปฏิบัติงาน

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 6.1	มีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย	● จัดการเรียนการสอนโดยมุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจและตระหนักในเรื่องความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	● ประเมินจากผลการปฏิบัติงานโครงการ รายงานหรืองานอื่น ๆ ที่มอบหมาย ● ประเมินจากผลการสอบข้อเขียน ● ประเมินจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ
○ 6.2	มีทักษะในการบริหารจัดการการวางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง	● จัดการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม มอบหมายโครงการ หรือรายงานที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ใช้ทักษะการวางแผนการบริหารความเสี่ยงรวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง ● จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้แสดงความสามารถและปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๓	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริม บาทวิถี ครั้งที่ 2 เมนู “เย็นตาโฟ” “ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา” และ “ลูกชิ้น แคะ” ๑. วิธีการทำน้ำซุบและซอสสำหรับเย็น ตาโฟ ๒. วิธีการทำลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นแคะ ๓. วิธีการเตรียมวัตถุดิบสำหรับปรุง ๔. วิธีการเตรียมเครื่องเคียง ๕. วิธีการลวกและการเข้าเครื่องก๋วยเตี๋ยว ๖. วิธีการทำพริกน้ำส้มและพวงเครื่องปรุง ๗. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ เลือกใช้ภาชนะและรูปแบบในการจัด เสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ อาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค กิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน อาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๔	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริม บาทวิถี ครั้งที่ 3 เมนู “ออสวน” “หอย ทอด” “ขนมผักกาด” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อ จัดเก็บ ๒. วิธีการปรุงการทำแบ่งสำหรับหอยทอด ออสวน ๓. วิธีการผสมแป้งเพื่อทำขนมผักกาด ๔. วิธีการทำน้ำจิ้ม ๕. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ เลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ อาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค กิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน อาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๕	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริม บาทวิถี ครั้งที่ 4 เมนู “ข้าวผัดรถไฟ” “ข้าวผัดปู” “ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อ จัดเก็บ ๒. วิธีการปรุง เทคนิคการผัดข้าว ๓. วิธีการทำหมูแดง หมูกรอบ ๔. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ เลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ อาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค กิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน อาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๖	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ 5 เมนู “ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส” “ต้มเลือดหมู” “โจ๊กหมู” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อจัดเก็บ ๒. วิธีการปรุงก๋วยจั๊บน้ำข้นและต้มเลือดหมู ๓. วิธีการเตรียมเครื่องในสัตว์ ๔. วิธีการทำโจ๊ก และเครื่องเคียง ๕. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค กิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๗	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ 6 เมนู “ราดหน้า” “ผัดซีอิ๊ว” “ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่” “ข้าวขาหมู” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อจัดเก็บ ๒. วิธีการปรุงราดหน้าและผัดซีอิ๊ว ๓. วิธีการตุ๋นขาหมู ๔. วิธีการทำน้ำจิ้ม ๕. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค กิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๘	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ ๗ เมนู “ข้าวต้มกุ๊ย” “หมูสับผัดน้ำเลียบ” “ไข่โป้วผัดไข่” “ยำกุ้งเชียง” “ผัดผักไฟแดง” “หอยลายผัดพริกเผา” “แกงจืดหมูสับผักกาดดอง” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อจัดเก็บ ๒. วิธีการต้มข้าวต้ม ๓. วิธีการยำ ผัด ทอด แกงจืด ๔. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค กิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๙	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ ๘ เมนู “ลูกชิ้นปิ้ง” “ปลาหมึกย่าง” “ไก่ย่างรตไฟ” “บาปี้คิวไทย” “น้ำจิ้มแจ่วปลาร้า” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อจัดเก็บ ๒. วิธีการทำน้ำจิ้มแจ่วปลาร้าสำหรับของย่าง ๓. วิธีการเสียบไม้และย่าง ๔. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิคกิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๑๐	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ ๙ เมนู “น้ำเต้าหู้” “ซูปฟักทอง” “เต้าฮวยน้ำขิง” “เต้าทึง” “ขนมปัง-สังขยาใบเตย” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อจัดเก็บ ๒. วิธีการทำน้ำเต้าหู้ และเต้าฮวย ๓. วิธีการต้มน้ำขิง ๔. วิธีการทำซูปฟักทอง ๕. วิธีการทำสังขยาใบเตยจิ้มขนมปัง ๖. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิคกิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๑๑	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี ครั้งที่ ๑๐ เมนู “ขนมครกไทยขาววัง” “ขนมครกใบเตย” “ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน” “ขนมโตเกียว” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ ๒. วิธีการทำขนมครกขาววัง ๓. วิธีการทำขนมครกใบเตย ๔. วิธีการทำขนมโตเกียวและไส้วานิลลา ๕. วิธีการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน ๖. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การเลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิคกิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุนอาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑๒	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริม บาทวิถี ครั้งที่ ๑๑ เมนู “กล้วยทอด-มัน ทอด” “เต้าหู้ทอด-เผือกทอด-ข้าวโพด ทอด” “กะลोजี๊” ๑. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ วิธีการเลือกซื้อ จัดเก็บ ๒. วิธีการทำแป้งชุบ ๓. วิธีการทำแป้งคลุกเผือก และข้าวโพด ๔. วิธีการทำน้ำจิ้มเต้าหู้ทอด ๕. วิธีการทำกะลोजี๊ ๖. วิธีการเสิร์ฟและการจัดจาน การ เลือกใช้ภาชนะ รูปแบบในการจัดเสิร์ฟ	๕	- นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบ อาหารไทยริมบาทวิถี - ผู้สอนสาธิตการทำอาหารพร้อมอธิบายเทคนิค กิจกรรม - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำอาหาร คำนวณต้นทุน อาหาร ถ่ายภาพอาหาร - สรุปผลการปฏิบัติงาน - นำเสนอผลงาน - แบบประเมินผลงาน	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๑๓	- การเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารไทยข้างทาง - การเลือกภาชนะที่เหมาะสม - การจัดจำหน่ายอาหารไทยผ่านช่องทาง ต่างๆ - มาตรฐานและการจัดการขายอาหารไทย ริมบาทวิถี - การกำหนดราคา การควบคุมต้นทุนการ ขายอาหารริมบาทวิถี	๕	- บรรยายในชั้นเรียน - ทบทวนเนื้อหา ยกตัวอย่างประกอบสื่อการสอน - อภิปราย และ ชักถามข้อสงสัย สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - แบบทดสอบ	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๑๔	สอบโปรเจกต์ ออกร้านอาหารไทยริมบาทวิถี	๕	สอบปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถีรายกลุ่มโดยการ วางแผนออกร้านเพื่อการจัดจำหน่ายที่เหมาะสม	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๑๕	สอบฝึกปฏิบัติรายบุคคล	๕	สอบปฏิบัติการประกอบอาหารไทยริมบาทวิถีรายบุคคล	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี
๑๖	สอบปลายภาคทฤษฎี	๓	ข้อสอบวัดผลการเรียนรู้ภาคทฤษฎี เป็นข้อสอบปรนัยจำนวน ๔๐ ข้อ	ผศ.กัญญา ตั้งสุวรรณรังษี

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
๑.๑	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	๑-๑๓	๑๐%
๒.๑, ๒.๒ , ๓.๓	สอบทฤษฎีปลายภาค	๑๖	๒๐ %
	สอบปฏิบัติ	๑๕	๒๐ %
	การฝึกปฏิบัติการ การทำงานกลุ่มปฏิบัติการ	๓ – ๑๕	๒๐ %
๒.๑ , ๒.๒ , ๓.๓ , ๔.๒ , ๕.๔ , ๖.๑ , ๖.๒	งานโปรเจค รายงานและเล่มปฏิบัติการ	๑๕	๓๐%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

ธีรภัญญา ตั้งสุวรรณรังษี, ๒๕๖๗. อาหารริมบาทวิถี. พิมพ์ครั้งที่ ๑ กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ปิปริน.

โครงการพัฒนาทรัพยากรเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ๒๕๔๘.

คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ การประกอบอาหารไทย. พิมพ์ครั้งที่ ๑. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์.

ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์, ๒๕๔๘ .การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ ๔. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ฉวีวรรณ วงศ์สง่า, ๒๕๔๔. เอกสารประกอบการสอนอาหารท้องถิ่น. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. วิทยาลัยครูสวนสุนันทา. กรุงเทพมหานคร

เบญญา เกษนคร , ๒๕๔๕ อาหารไทยท้องถิ่น. สำนักพิมพ์ปลาตะเพียน. กรุงเทพมหานคร

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น, ๒๕๔๕ .อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร. พิมพ์ครั้งที่ ๑. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ โอเดียนไตร์ .

ประยูร อุลฺุชาภูะ. ๒๕๑๒. อาหารรสพิเศษของคนโบราณ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.

โรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทยหม่อมหลวงพวง ทินกร. เอกสารประกอบการสอนหลักสูตรอาหารไทยเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร

วันดี ณ สงขลา, ๒๕๕๕. ตำนานอาหารสามแผ่นดิน. โรงเรียนศรีวิชัย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์สวนอักษร

วันดี ณ สงขลา, สำหรับกับข้าวไทย. บริษัทสามัคคีสารจำกัด : กรุงเทพมหานคร

สมคิด ชมสุข, ๒๕๔๙. สืบสานอาหารไทย. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ -- ไม่มี --
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ -- ไม่มี --

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดย การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชาซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่ง สนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบ คอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ได้แก่การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอน ร่วม ผลคะแนนและผลการ สอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดย คณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติม ในการปรับปรุงการสอน ได้แก่การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. กระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของกระบวนการวิชาของนักศึกษา

- 1) มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการ ปฏิบัติของนักศึกษา
- 2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- 3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนการวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและ ผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป