



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

HOS471 ศิลปะการประกอบอาหารไทย

(Thai Culinary Arts)

3(2-2-5)

วิชาบังคับร่วม

-

วิชาบังคับก่อน

-

ภาคการศึกษา

1/2568

กลุ่ม

01

ประเภทของวิชา

วิชาปรับพื้นฐาน

☐

วิชาศึกษาทั่วไป

☒

วิชาเฉพาะ (วิชาซีพีเลือก)

☐

วิชาเลือกเสรี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ

อาจารย์อชิรญาณ รงค์ทอง

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์อชิรญาณ รงค์ทอง

สถานที่สอน

มหาวิทยาลัยรังสิต

วันที่จัดทำ

14 สิงหาคม 2568

☒

อาจารย์ประจำ

☐

อาจารย์พิเศษ

☒

ในที่ตั้ง

☐

นอกที่ตั้ง

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ ความสำคัญของอาหารไทย ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คุณภาพของเนื้อสัตว์ที่มีผลต่อการนำไปประกอบอาหารและการแบ่งประเภทขึ้นเนื้อตามความนุ่ม ประเภทของผักที่ใช้บริโภคในครัวเรือน เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร วัฒนธรรมอาหารไทย 4 ภาค การจัดและการเสิร์ฟอาหารไทย อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ

2. คำอธิบายรายวิชา

วัฒนธรรมอาหารไทยในแต่ละภาค ขั้นตอนพื้นฐานในการประกอบอาหารไทย หลักในการเตรียมอาหารไทย การประกอบและการเสิร์ฟอาหารไทย คุณสมบัติของอาหารไทยและเครื่องปรุงหลัก การวางแผนรายการอาหารตามลักษณะที่แตกต่างกัน ปฏิบัติการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการ

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

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์



e-mail: Achiraya.r@rsu.ac.th



Facebook:.....



Line: Group Line HOS471 T.1/2568



อื่น ระบุ 086-122-7016

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

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวังมีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2	มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ	- การสอดแทรกในรายวิชา - การประพฤติตนเพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีโดยอาจารย์ผู้สอน - การสอนจากกรณีศึกษาทั้งที่พบเห็นได้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และกรณีที่พัฒนาขึ้นเอง	- การสังเกตพฤติกรรม - การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา - การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม - การส่งงานตามกำหนดเวลาที่ได้รับมอบหมายด้วยความประณีต เรียบร้อย - ปริมาณการทุจริตในการสอบ
1.3	มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาภาวะผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น	- เปิดโอกาสให้มีการอภิปราย แสดงความคิดเห็น วิเคราะห์เกี่ยวกับเหตุการณ์ที่มีความเกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ที่เกิดขึ้นจริง พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ	

○	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	- งานที่มอบหมาย - การสอบปฏิบัติปลายภาค - รายงาน/โครงงานกลุ่ม - การสอบทฤษฎีปลายภาค
2.2	มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	- ตัวอย่างกรณีศึกษา	

3. ทักษะทางปัญญา

○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.2	มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล	- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร - การมอบหมายงาน/รายงาน	- งานที่มอบหมาย - การสอบปฏิบัติปลายภาค - รายงาน/โครงงานกลุ่ม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนเองในกลุ่มงาน ได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมใน	- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร - การมอบหมายงาน/รายงาน	- งานที่มอบหมาย - รายงาน/โครงงานกลุ่ม

	การช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหา กลุ่ม		
4.2	มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและ พัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยต่อเนื่องและ ตรงตามมาตรฐานสากลและสอดคล้อง กับรากฐานทางสังคมไทย		

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.2	มีความสามารถในการสื่อสารกับ ชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตาม สถานการณ์และวัฒนธรรม	- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร - การมอบหมายงาน/รายงาน	- งานที่มอบหมาย
5.4	มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐาน ทางคณิตศาสตร์และสถิติในการ ประมวลผลการแปรความหมายและการ วิเคราะห์ข้อมูล	- การมอบหมายงาน/รายงาน	- การสอบปฏิบัติปลายภาค - รายงาน/โครงงานกลุ่ม - การสอบทฤษฎีปลายภาค

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	วิธีการจัดการเรียนการสอน/สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	แนะนำเนื้อหาวิชา วิธีการสอน • แนะนำรายละเอียดวิชา • เกณฑ์การประเมินผล • กฎระเบียบในชั้นเรียน • หัวข้อรายงานและการนำเสนอ บทที่ 1 ความสำคัญของอาหารไทย - ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย - ประเภทของอาหารไทย - ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว - ประเภทของผักที่ใช้บริโภคในครัวไทย	- แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชา - แนวทางการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล - บรรยายความรู้บทที่ 1 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - มอบหมายหัวข้อรายงานกลุ่ม สื่อการสอน - ประมวลการสอน Course Syllabus - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint - เอกสารประกอบการเรียน	4	อ.อชิรญาณ์
2	บทที่ 1 ความสำคัญของอาหารไทย (ต่อ) - การซั้ง ตวง วัด - คุณภาพของเนื้อสัตว์ที่มีผลต่อการนำไปประกอบอาหารและการแปรรูป - เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ สมุนไพร - การจัดและการเสิร์ฟอาหารไทย - อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ - วัฒนธรรมอาหารไทย 4 ภาค	- บรรยายความรู้บทที่ 1 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - มอบหมายหัวข้อรายงานกลุ่ม สื่อการสอน - ประมวลการสอน Course Syllabus - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint - เอกสารประกอบการเรียน	4	อ.อชิรญาณ์
3	บทที่ 2 การประกอบอาหารไทยเบื้องต้น (ข้าว) - ข้าวผัด	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ์
4	บทที่ 3 อาหารไทยประเภทยำ ลาบ พล่า - ยำถั่วพู - พล่ากุ้ง - ลาบหมู	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ์
5	บทที่ 4 อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว - ผัดไทย - ข้าวคลุกกะปิ - ข้าวซอย	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ์
6	บทที่ 5 อาหารไทยประเภทต้มแกง	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ	4	อ.อชิรญาณ์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	วิธีการจัดการเรียนการสอน/สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
	- ต้มยำกุ้ง - ต้มข่าไก่ - แกงส้ม	สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน		
7	บทที่ 6 ขนมไทย - ...	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ์
8	พักระหว่างเทอม			
9	บทที่ 7 อาหารไทยประเภทต้มแกง (ต่อ) - แกงเขียวหวาน - แกงมัสมั่น - แกงฮังเล	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ์
10	บทที่ 8 อาหารไทยประเภทผัด - ผัดฉ่า - ผัดผงกะหรี่ - คั่วกลิ้ง	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ์
11	บทที่ 9 อาหารไทยประเภทเครื่องจิ้ม - น้ำพริกกะปิ - หลนเต้าเจี้ยว - น้ำพริกอ่อน	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ์
12	บทที่ 10 อาหารไทยประเภทต้มแกง - แกงจืด - แกงเลียง - แกงอ่อม - แกงไตปลา	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ์
13	บทที่ 11 อาหารไทยประเภทอาหารว่าง - สาคุไส้หมู - ช่อม่วง - ถูทอง	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	วิธีการจัดการเรียนการสอน/สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		- ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน		
14	บทที่ 11 อาหารไทยประเภทอาหารว่าง (ต่อ) - หมูสะเต๊ะ - กะหรี่ปั๊พ -	- สาธิตและฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - เอกสารประกอบการเรียน - คู่มือการปฏิบัติการ - ตัวอย่างอาหารที่สำเร็จ - ใบงาน	4	อ.อชิรญาณ
15 - 16	สอบปฏิบัติปลายภาค + นำเสนอโครงงานกลุ่ม		8	อ.อชิรญาณ
17	สอบทฤษฎีปลายภาค (Final Examination)			
รวม			60 ชั่วโมง	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล (ร้อยละ)
1.2, 1.3, 1.4	- การเข้าชั้นเรียน - ระเบียบวินัยและการแต่งกาย	ทุกสัปดาห์	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	สอบปฏิบัติปลายภาค	16	30
2.1, 2.2, 5.4	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)	17	30
รวม			100

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาศิลปะการประกอบอาหารไทย โดย อาจารย์อชิรญาณ รงค์ทอง

2. เอกสารอื่นๆ

1. ข้าวแกงปักษ์ใต้. ชนิรัตน์ สำเร็จ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด. 2557
2. วัฒนธรรมอาหารไทยภาคใต้. สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนราธิวาส. พิมพ์ครั้งแรก. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. 2556
3. วัฒนธรรมอาหารไทยภาคเหนือ. สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย. พิมพ์ครั้งแรก. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. 2556
4. วัฒนธรรมอาหารไทยภาคกลาง. คณะอนุกรรมการขับเคลื่อนวัฒนธรรมอาหารเพื่อโภชนาการและสุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ สำนักงานจังหวัดสิงห์บุรี สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. พิมพ์ครั้งแรก. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. 2556
5. วัฒนธรรมอาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. คณะอนุกรรมการขับเคลื่อนวัฒนธรรมอาหารเพื่อโภชนาการและสุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ สำนักงานจังหวัดสิงห์บุรี สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. พิมพ์ครั้งแรก. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. 2556
6. อบเชย วงศ์ทอง. 2555. การเตรียมและการประกอบอาหาร ในเอกสารชุดการสอนชุดวิชาหลักการจัดจานอาหารและธุรกิจอาหารหน่วยที่ 4 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช นนทบุรี
7. อบเชย วงศ์ทอง และ ชนิษฐา พูนผลกุล. 2556. หลักการประกอบอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 10 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด 2547
8. อาหารท้องถิ่นทั่วไทยครัวปักษ์ใต้. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด 2547.
9. เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT344 ศิลปะการประกอบอาหารไทยประจำถิ่น วิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต

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
- ข้อเสนอแนะจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☒ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- ☒ การประเมินความรู้รอบยอดโดยการทดสอบ
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม
- ☒ อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการสอนจากข้อ 2 มาปรับปรุง
- การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน