

แบบเสนอข้อมูลเข้าระบบ
คลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต

โรงเรียน/หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน วิทยาเขตสุพรรณบุรี

☒ รายวิชา ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย

Local and Contemporary Thai Desserts

☐ ชุดวิชา

☐ หลักสูตรฝึกอบรม

การเทียบเคียงรายวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
(4 ปี) หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2560

รหัสวิชา 5073354

รายวิชา ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย(Local and Contemporary Thai Desserts)

จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6) หน่วยกิต

เรียนในปีการศึกษาที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 ตามแผนการศึกษารายวิชาเลือกเสรีของหลักสูตร

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

- จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

ความหลากหลายทางการศึกษา

- ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน
- ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์
- ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย
- ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย

2. วัตถุประสงค์

1. นักศึกษามีความรู้ด้านขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน
2. นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและการประกอบขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย
3. นักศึกษามีความรู้ในการจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ และมีทักษะในการปฏิบัติขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยได้

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)

1. ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ เรื่อง วัตถุดิบ อุปกรณ์ และประเภทของขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย ที่นิยมในปัจจุบัน รวมทั้งสามารถจัดตกแต่ง และจัดเสิร์ฟ ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยได้อย่างเหมาะสม
2. ผู้เรียนมีความรู้ภาคทฤษฎีของขนมไทยและความรู้ภาคปฏิบัติตามโครงสร้างของรายวิชา ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย

4. กลุ่มเป้าหมาย

- 1) นักเรียน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6
- 2) นักศึกษาและบุคคลทั่วไป
- 3) บุคคลที่สนใจและผู้ประกอบอาชีพด้านอาหาร

5. จำนวนผู้เข้าอบรมต่อรุ่น

30 คน/รุ่น

6. อาชีพเป้าหมาย

1. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านการผลิตและบริการอาหาร ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร
2. เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการขายสินค้าในอุตสาหกรรมบริการอาหารและโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
3. ผู้แทนจำหน่ายสินค้าในอุตสาหกรรมบริการอาหารและโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
4. อาจารย์/นักวิชาการด้านการผลิตและการบริการอาหาร
5. ประกอบอาชีพอิสระด้านอาหาร ได้แก่ นักเขียน นักวิจารณ์อาหาร เป็นต้น
6. ผู้ประกอบการด้านการผลิตอาหารและการบริการอาหาร

7. ความร่วมมือกับสถาบันอื่น (ถ้ามี)

1. โรงเรียนเครือข่าย(กลุ่มเป้าหมายนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4-6)
2. กลุ่มบุคคล หน่วยงานหรือสถานประกอบการที่สนใจ

8. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

9. รูปแบบการจัดการศึกษา

ภาคทฤษฎี จัดแบบ ออนไลน์/Class เรียนออนไลน์ในรูปแบบชั้นเรียน

ภาคปฏิบัติ จัดแบบ Block Course ในแบบคลิปปการสอนปฏิบัติและ/หรือการลงฝึกปฏิบัติในพื้นที่ตามสถานการณ์

10. การดำเนินการ

10.1 วันเสาร์ เวลา 8.00 – 12.00 (4 ชั่วโมง/สัปดาห์)

10.2 ระยะเวลา 60 ชั่วโมง

11. โครงสร้างและเนื้อหาสาระ

เนื้อหาสาระของรายวิชา

ขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ ในการเตรียมและการประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติขนมไทย ได้แก่ ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว ขนมโค ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ ข้าวตู ข้าวเหนียวหน้านวล ข้าวต้มมัด ข้าวเม่าคลุก ขนมครก เล็บมือนาง ตะโก้ ขนมเปียกปูน ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมสอดไส้ ขนมชั้น ขนมถ้วย ตะไล ขนมสาเลือบ ขนมบ้าบิ่น ขนมหม้อแกง กล้วยบัวตี่ ขนมปลากุริม บัวลอย ลอดช่องน้ำกะทิ ทับทิมกรอบ สาคุเปียก กล้วยเชื่อม ขนมขี้หนู ไข่หงส์ และขนมกง

จำนวนชั่วโมงทฤษฎี 30 ชั่วโมง

จำนวนชั่วโมงปฏิบัติ 30 ชั่วโมง

12. ค่าลงทะเบียน

ให้ระบุค่าลงทะเบียนเข้ารับการฝึกอบรมตลอดหลักสูตร ต่อคน

เป็นเงิน 7,500 บาท

13. การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

13.1 ให้ระบุวิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

(1) การทดสอบภาคความรู้	30	คะแนน
(แบบทดสอบปรนัยและอัตนัย)		
(2) การประเมินจากพฤติกรรมการฝึกปฏิบัติและทักษะการปฏิบัติ	70	คะแนน
การฝึกปฏิบัติตามรายการอาหาร	50	คะแนน
พฤติกรรมและทักษะการฝึกปฏิบัติและความสำเร็จของงาน	20	คะแนน

13.2 ระบุรูปแบบการบันทึกประเมินผลการเรียน

☒ การประเมินผลแบบมีค่าระดับคะแนน (A – F)

เกณฑ์ระดับคะแนน ประเมินผลการเรียน(อิงเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด)

เกณฑ์คะแนน	เกรด
85-100	A
79-84	B+
73-78	B
67-72	C+
61-66	C
55-60	D+
50-54	D
0-49	F
การประเมินยังไม่สมบูรณ์เนื่องจาก นักศึกษายังทำงานไม่สำเร็จ (Incomplete)	I

14. ภาคผนวก

ไม่มี

15. ผู้ที่ลงไปให้ความรู้กับโรงเรียน

1. ผศ. มนฤทัย ศรีทองเกิด

โทรศัพท์ภายใน 9535 โทรศัพท์มือถือ 083-0883373

e-mail - s_monruthai@hotmail.com

2. ผศ. พรทวิ ธนสัมพันธ์

โทรศัพท์ภายใน 9535 โทรศัพท์มือถือ 063-2365136

e-mail - kob_fst1977@hotmail.com

3. ดร.ณัฏฐา พันธุ์วงศ์

โทรศัพท์ภายใน 9535 โทรศัพท์มือถือ 081-8661727

e-mail - tum_mayday@hotmail.com

4. ดร.สุธาสินี ชื่นทอง

โทรศัพท์ภายใน 9535 โทรศัพท์มือถือ 081-8523984

e-mail - sutasinee_c@hotmail.com

5. ผศ. บุญญาพร เชื้อสมพงษ์

โทรศัพท์ 0895218025

e-mail Boonyaporn_chu@dusit.ac.th

16. ผู้ประสานงาน

ผศ. บุญญาพร เชื้อสมพงษ์

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 0895218025

E-mail Boonyaporn_chu@dusit.ac.th