

11. หัวข้อการสอน (Course outline)

11.1 การสอนภาคบรรยาย (Lecture)

สัปดาห์ที่ (Week)	วัน-เดือน-ปี (Date-Month-Year)	หัวข้อบรรยาย (Title)	อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ ผู้ดูแล (Lecturer/Instructor)	รูปแบบการสอน: ใน ห้องเรียนหรือออนไลน์ (Teaching Method: Classroom or Online)
1	4 ส.ค. 63	แนะนำรายวิชา ชี้แจงข้อตกลงเบื้องต้นเรื่องระเบียบการปฏิบัติตนในห้องปฏิบัติ	ดร.สวามินี	ออนไลน์
2	11 ส.ค. 63	ความหมายและความสำคัญของอาหารและขนมไทย การแบ่งประเภทของอาหารและขนมไทย ลักษณะ เอกลักษณ์ คุณค่าและประโยชน์ของอาหารและขนมไทย อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและขนมไทย เทคนิคในการประกอบอาหารและขนมไทย	ดร.สวามินี	ออนไลน์ บรรยาย/power point /คลิปวิดีโอ นักศึกษามีส่วนร่วม อภิปราย
3	18 ส.ค. 63	อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว	ดร.สวามินี	บรรยาย/power point /คลิปวิดีโอ นักศึกษามีส่วนร่วม อภิปราย
4	25 ส.ค. 63	ขนมไทยลักษณะแห้ง	ดร.สวามินี	
5	1 ก.ย. 63	ขนมไทยลักษณะกึ่งแห้งกึ่งเปียก	ดร.สวามินี	
6	8 ก.ย. 63	ขนมไทยลักษณะเปียก	ดร.สวามินี	
7	15 ก.ย. 63	อาหารไทยพื้นถิ่น	รศ.ดร.ประพันธ์	
8	22 ก.ย. 63	สอบกลางภาค	-	-
9	29 ก.ย. 63	อาหารไทยประเภทแกง	ผศ.ดร.สุพัตรา	บรรยาย/power point /คลิปวิดีโอ นักศึกษามีส่วนร่วม อภิปราย
10	6 ต.ค. 63	อาหารไทยประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม /อาหารไทยประเภทยำ ลาบ ปลา	ผศ.ดร.สุพัตรา	
11	20 ต.ค. 63	อาหารไทยประเภทอาหารว่าง	เชฟศุภรัตน์	
12	27 ต.ค. 63	ข้าวแช่	ผศ. ราตรี	
13	3 พ.ย. 63	ตามรอยขนมไทย กับสุนัขทรงเลี้ยง 1 (ทองหยิบ ทองหยอด ทองพลุ)	ผศ. ราตรี	
14	10 พ.ย. 63	ตามรอยขนมไทย กับสุนัขทรงเลี้ยง 2 (ทองเอก ทองชมพูนุท ทองนพคุณ)	ผศ. ราตรี	
15	17 พ.ย. 63	ตามรอยขนมไทย กับสุนัขทรงเลี้ยง 3 (ทองม้วน ทองทืด ทองอัฐ)	ผศ. ราตรี	power point นำเสนอผลงาน
16	24 พ.ย. 63	ฟรีเซ็นต์ การจัดอาหารและขนมไทย เป็นสำหรับตามโจทย์ที่กำหนด	ดร.สวามินี	
17	1 ธ.ค. 63	สอบปลายภาค	-	

11.2 การสอนภาคปฏิบัติการ (Laboratory)

สัปดาห์ที่ (Week)	วัน-เดือน-ปี (Date-Month-Year)	หัวข้อปฏิบัติการ (Title)	อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ ผู้ดูแล (Lecturer/Instructor)	รูปแบบการสอน: ใน ห้องเรียนหรือออนไลน์ (Teaching Method: Classroom or Online)
1	4 ส.ค. 63	แนะนำรายวิชา ชี้แจงข้อตกลง เบื้องต้นเรื่องระเบียบการปฏิบัติตน ในห้องปฏิบัติ	ดร.สวามินี	ออนไลน์ มอบหมายงานให้ นักศึกษาค้นคว้าข้อมูล
2	11 ส.ค. 63	นำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย	ดร.สวามินี	ออนไลน์ บรรยาย/power point /คลิปวิดีโอ นักศึกษามีส่วนร่วม อภิปรายผล
3	18 ส.ค. 63	อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว	ดร.สวามินี	-นักศึกษาฝึกปฏิบัติใน ชั้นเรียน -บันทึกผลการ ปฏิบัติงาน -นำเสนอผลการปฏิบัติ
4	25 ส.ค. 63	ขนมไทยลักษณะแห้ง	ดร.สวามินี	
5	1 ก.ย. 63	ขนมไทยลักษณะกึ่งแห้งกึ่งเปียก	ดร.สวามินี	
6	8 ก.ย. 63	ขนมไทยลักษณะเปียก	ดร.สวามินี	
7	15 ก.ย. 63	อาหารไทยพื้นถิ่น	รศ.ดร.ประพันธ์	
8	22 ก.ย. 63	สอบกลางภาค	-	-
9	29 ก.ย. 63	อาหารไทยประเภทแกง	ผศ.ดร.สุพัตรา	-นักศึกษาฝึกปฏิบัติใน ชั้นเรียน -บันทึกผลการ ปฏิบัติงาน -นำเสนอผลการปฏิบัติ
10	6 ต.ค. 63	อาหารไทยประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม /อาหารไทยประเภทยำ ลาบ พล่า	ผศ.ดร.สุพัตรา	
11	20 ต.ค. 63	อาหารไทยประเภทอาหารว่าง	เชฟศุภรัตน์	
12	27 ต.ค. 63	ข้าวแช่	ผศ. ราตรี	
13	3 พ.ย. 63	ตามรอยขนมไทย กับสุนัขทรงเลี้ยง 1 (ทองหยิบ ทองหยอด ทองพลุ)	ผศ. ราตรี	
14	10 พ.ย. 63	ตามรอยขนมไทย กับสุนัขทรงเลี้ยง 2 (ทองเอก ทองชมพูนุท ทองนพ คุณ)	ผศ. ราตรี	สอบปฏิบัติ
15	17 พ.ย. 63	ตามรอยขนมไทย กับสุนัขทรงเลี้ยง 3 (ทองม้วน ทองทัด ทองอัฐ)	ผศ. ราตรี	
16	24 พ.ย. 63	สอบปฏิบัติ การจัดอาหารและขนม ไทยเป็นสำรับตามโจทย์ที่กำหนด	ดร.สวามินี	
17	1 ธ.ค. 63	สอบปลายภาค	-	-