



แบบฟอร์มเสนอสื่อวีดิทัศน์

รหัสวิชา 4572306.....
ชื่อวิชา อาหารไทย.....
อาจารย์ผู้สอน อาจารย์สุพิชญา คำคม.....
สังกัดคณะ สาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะกรรมการฝ่ายวิชาการศูนย์นวัตกรรมและดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
ตุลาคม 2562 – กันยายน 2563

สำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์นวัตกรรมและดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้

รหัสเสนอสื่อวีดิทัศน์:

วันที่รับแบบเสนอสื่อวีดิทัศน์:

ผู้รับแบบเสนอ:

ผู้ส่งแบบเสนอ:

แบบฟอร์มการจัดทำบทวิทยุทัศน์

บทวิทยุทัศน์เรื่องอาหารไทยโบราณ (ดั้งเดิม).....

จัดทำโดยอาจารย์สุพิชญา คำคม.....

ความยาวประมาณ10-15..... นาที

รายวิชาที่จะใช้งานอาหารไทย.....

ภาคการศึกษาที่จะใช้งาน2/2562..... (กำหนดให้ไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา)

บทวิทยุทัศน์นี้มีความสอดคล้องกับบทที่...(บทปฏิบัติการสัปดาห์) ...6-14...ใน มคอ. 3

ที่แนบประกอบการพิจารณา (ตามเอกสาร มคอ.แนบ)

****ผู้มีความประสงค์ต้องแนบ มคอ.3 ของรายวิชาดังกล่าวพร้อมแบบฟอร์มเสนอสื่อวิทยุทัศน์เพื่อประกอบการพิจารณา หากผู้มีความประสงค์ไม่มีแบบ มคอ.3 ทางคณะกรรมการฝ่ายวิชาการศูนย์นวัตกรรมและดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ “จะไม่รับพิจารณาแบบฟอร์ดังกล่าว” ทุกกรณี**

ลำดับ	ภาพ	เสียง
1	อาจารย์สาธิต (Demonstation) ประกอบการบรรยาย แกงนอกหม้อ	-อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร -อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะเฉพาะของอาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
2	อาจารย์สาธิต (Demonstation) ประกอบการบรรยาย แกงจืดลูกรอก	อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร - อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะเฉพาะของอาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
3	อาจารย์สาธิต (Demonstation)ประกอบการ บรรยาย แกงเผ็ดเปิดอย่าง	อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร - อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะเฉพาะของอาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
3	อาจารย์สาธิต (Demonstation) ประกอบการบรรยาย แกงมัสมั่นไก่	อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร -อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร

		<ul style="list-style-type: none"> - ลักษณะเฉพาะของอาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
4	<p>อาจารย์สาธิต (Demonstation) ประกอบการบรรยาย</p> <p>ต้มจืด</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร - อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะเฉพาะของอาหารและเอกลักษณ์อาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
5	<p>อาจารย์สาธิต (Demonstation) ประกอบการบรรยาย</p> <p>ยำทวาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร - อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะเฉพาะของอาหารและเอกลักษณ์อาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
6	<p>อาจารย์สาธิต (Demonstation) ประกอบการบรรยาย</p> <p>น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไข่ขวงเดือน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร - อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะเฉพาะของอาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
7	<p>อาจารย์สาธิต(Demonstation) ประกอบการบรรยาย</p> <p>สร้างว่ากุ้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร - อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะอาหารและเอกลักษณ์อาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
8	<p>อาจารย์สาธิต (Demonstation) ประกอบการบรรยาย</p> <p>พระรามลงสรง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร - อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะเฉพาะของอาหารและเอกลักษณ์อาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ
9	<p>อาจารย์สาธิต (Demonstation) ประกอบการบรรยาย</p> <p>ยำใหญ่</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหาร - อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำ - เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร - ลักษณะเฉพาะของอาหาร - การจัดตกแต่งอาหารพร้อมการจัดเสิร์ฟ

.....
.....
.....
.....
.....
.....

วันที่พิจารณาสื่อวีดิทัศน์.....

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรองทิพย์ เนียมถนอม)

ประธานคณะกรรมการฝ่ายวิชาการศูนย์นวัตกรรมและดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้