

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5072310 ทักษะและความชำนาญการประกอบอาหาร
(Practical Culinary Skills and Proficiency)

หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2556

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072310 ทักษะและความชำนาญการประกอบอาหาร

(Practical Culinary Skills and Proficiency)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-2)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง

อาจารย์ผู้สอน :

4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

1. อาจารย์ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/ ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ถนนสิรินธร
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี
3. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง
4. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันจัดทำ 10 มิถุนายน 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมาย และวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับทักษะและความชำนาญการประกอบอาหาร
- 1.2 นักศึกษาเลือกและใช้วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ และเทคนิคในการเตรียมสำหรับการประกอบอาหารประเภทต่างๆได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- 1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะเกี่ยวกับความชำนาญการประกอบอาหารในแต่ละประเภท

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษารู้จักประเภทของครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน ฝึกทักษะในการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายของห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ประเภทของครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร การจัดการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน ฝึกทักษะในการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม /การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
21 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 27 ชั่วโมง	4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ผลิตอาหาร
- มีความซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- กล้าแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่น
- มีความเข้าใจและปฏิบัติตามต่อองค์กรและสังคมด้วยความเคารพ

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ปฏิบัติงานทางด้านครัว พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนการสอน
- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่าง ๆ
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่น่าเสนอ

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ประเภท การจัดการและระบบต่างๆภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร
- วิธีการเลือก การทำความสะอาด การเก็บรักษา การใช้งาน การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ให้เหมาะสมต่อการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง
- ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและใช้พลังงานได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- ใช้การเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่
- การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ
- ใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้
- การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ
- มีการจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- แบบฝึกปฏิบัติ สอบภาคปฏิบัติ และสอบภาคทฤษฎี
- การฝึกปฏิบัติ และผลิตภัณฑ์ที่ทำได้
- การนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- สามารถวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหาและที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับประเภทคร้ว ระบบงานคร้ว บุคลากรทางด้านงานคร้ว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวาง วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาการทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ และครุภัณฑ์เครื่องคร้ว ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงานได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล

- สามารถใช้ความรู้ทางทฤษฎีมาประยุกต์ ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม
- สามารถบริหารจัดการห้องคร้วตามหลักสากล

3.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- ใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ประเภทคร้ว ระบบงานคร้ว บุคลากรทางด้านงานคร้ว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางวิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาการทำความสะอาด ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงานทั้งแบบที่ถูกต้องและที่เกิดความผิดพลาด รวมถึงรูปแบบในอดีตและปัจจุบัน

- มอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การบริหารจัดการและสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- การนำเสนอความคิดเห็นทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน
- การทดลองและฝึกปฏิบัติ รวมถึงผลงานหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จ
- การสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

- มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย

- สามารถทำงานร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มได้

- สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ รู้จักวางตัว ร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นภายในกลุ่มได้อย่างเหมาะสม

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- มอบหมายงานแบบรายบุคคลและแบบกลุ่ม โดยกรณีงานกลุ่มจะมีการเปลี่ยนกลุ่มปฏิบัติการตามกิจกรรมของแต่ละบทเรียน

- กำหนดภาระหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลในกลุ่ม และเปิดโอกาสให้สมาชิกในกลุ่มร่วมแสดงความคิดเห็น

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล
- ประเมินความรับผิดชอบจากการนำเสนอความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่มทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน
- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ
- ผลจากการทำงานของกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้เป็นเวรแต่ละปฏิบัติการ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล และค้นคว้าหาข้อมูล/ติดตามการเปลี่ยนแปลงจากสื่อต่าง ๆ
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์หรือเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยเพื่อการค้นคว้าและนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในบริหารจัดการครัวได้อย่างเหมาะสม
- สามารถใช้ภาษาทั้งไทยและต่างประเทศในการนำเสนอข้อมูลโดยสรุปประเด็นได้อย่างถูกต้องและเข้าใจง่าย

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่น่าสนใจ ชัดเจน และเข้าใจง่ายเพื่อประกอบการสอน
- สอนโดยมีการนำเสนอข้อมูลที่ทันสมัย ตัวอย่างของจริง และแนวทางการวิเคราะห์ เพื่อกระตุ้นและเป็นแบบอย่างให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาทักษะและความชำนาญการประกอบอาหารและวิชาที่เกี่ยวข้อง
- มีการแนะนำเทคนิคในการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ
- มอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูล และกำหนดให้นำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ ที่น่าสนใจ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและการใช้สื่อสารสนเทศจากเอกสารรายงาน และการอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ รวมถึงแหล่งที่ได้จากการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- ประเมินทักษะการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงาน การอภิปราย และการตอบคำถาม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

5.1 แผนการสอน ศูนย์ในมหาวิทยาลัย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทนำ -ความหมายของครัว -ประโยชน์ในการจัดการครัว -การแบ่งประเภทของครัว	3	- อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website สื่อที่ ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
2	บทบาทและหน้าที่ของบุคลากรทางด้าน งานครัว -คุณลักษณะที่ดีของบุคลากร -ความรู้เกี่ยวกับบุคลากรทางด้านงานครัว -บทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ -การจัดการห้องปฏิบัติการทางด้าน อาหาร	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
3	การบริหารจัดการห้องครัว หรือ ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร -ความสำคัญของการจัดซื้อตรวจรับ จัดเก็บ เบิกจ่าย -ระบบและวิธีการจัดซื้อประเภทต่างๆ -ระบบการจัดเก็บ	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
4	การบริหารจัดการห้องครัว หรือ ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (ต่อ) -วิธีการจัดเก็บอาหารประเภทต่างๆ -ลักษณะที่ดีของห้องจัดเก็บที่ดี -การควบคุมการเบิกจ่าย -ระบบสารสนเทศที่นำมาใช้ในครัว	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุและอุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับฝึก ปฏิบัติ	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5	การออกแบบครัว -ความสำคัญของการออกแบบครัว -ประเภทของครัว -ตำแหน่งของครัว	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุและอุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ	
6	การออกแบบครัว (ต่อ) -กระบวนการออกแบบครัว -การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการออกแบบห้องครัว	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ครุภัณฑ์เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ	
7	งานระบบต่างๆที่ใช้ภายในห้องครัว หรือห้องปฏิบัติการอาหาร -การจัดการระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง -การจัดการระบบน้ำดี และระบบน้ำเสีย -การบำบัดน้ำเสีย -ประเภทของเชื้อเพลิง และความปลอดภัยในการใช้แก๊ส	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ครุภัณฑ์เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ	
8	วัสดุ และอุปกรณ์ในห้องครัว -อันตรายที่เกิดจากอุปกรณ์เครื่องครัว -หลักทั่วไปในการออกแบบอุปกรณ์ และเครื่องมือ	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
9	วัสดุ และอุปกรณ์ในห้องครัว (ต่อ) -วัสดุที่ใช้ในการสร้างอุปกรณ์และเครื่องมือ -การเลือกใช้วัสดุพื้นห้องครัว	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	วัสดุ และอุปกรณ์ในห้องครัว (ต่อ) -ชนิดวัสดุและอุปกรณ์เครื่องครัว -วิธีการเลือกซื้อ วิธีใช้ วิธีการเก็บรักษา ของเครื่องครัว		- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัว สำหรับฝึกปฏิบัติ	
11	ครุภัณฑ์เครื่องครัว -ประเภทของครุภัณฑ์ -ข้อห้าม และข้อพึงปฏิบัติในการใช้ ครุภัณฑ์	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัว ฝึกปฏิบัติ	
12	ครุภัณฑ์เครื่องครัว (ต่อ) -วิธีการทำความสะอาดครุภัณฑ์	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
13	กฎระเบียบของการทำงานในห้องครัว ตามหลักสากล -กฎระเบียบต่างๆที่ควรปฏิบัติ -แบบฟอร์มต่างๆที่ใช้ในห้องปฏิบัติการ ทางด้านอาหาร	6	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
14	นำเสนอรายงาน ระบบงานครัว บุคลากร ทางด้านงานครัว การจัดพื้นที่ การจัดวาง วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษา การทำ ความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ และครุภัณฑ์ เครื่องครัว ความปลอดภัยในการ ปฏิบัติงาน		- อ.แนะนำหัวข้อและแนวทางให้ ค้นคว้านอกเวลาเรียน - นศ.ระดมสมอง (Brain storming) การประยุกต์ พัฒนา และนำเสนอ	
15	นำเสนอรายงาน (ต่อ)		-นศ.นำเสนอผลงานและรายงาน	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)		-ข้อสอบ	

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1, 1.3, 1.4, 1.5, 3.1, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1	การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	1.1, 1.3, 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 3.1, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, 5.2	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึง ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม	5-15	20%
3	1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ (วิเคราะห์ กรณีศึกษาและการนำเสนอในรูป รายงาน)	4, 14-15	30%
4	1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ	5-12	40%

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	81-89
B	76-80
C+	70-75
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการใช้สารเคมีไม่ต่ำกว่า 85 %
(ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1.หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก

ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง, เอกสารประกอบการทักษะและความชำนาญการประกอบอาหาร
หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัย
ราชภัฏสวนดุสิต.

2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และ
รายการอาหารทางโทรทัศน์ วิทยู

3.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร. (2541) คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ กรมอนามัย.

_____. (2553) คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร กรมอนามัย.

จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ. (2542) พิษภัยในอาหาร . กรุงเทพฯ โอ.เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์

บัญญัติ บุญญา. (2546) FOOD SAFFTY. กรุงเทพฯ บริษัท เอ.อาร์.บิซิเนส เพรส จำกัด.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์. (2552) การจัดการครัวมาตรฐาน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

อาจารย์พลศรี คชาชีวะ และคณะ.(2539) การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

Sweet , Fay. The Kitchen (2002). Design, Ryland Peter ET small kirkman House 12-14
Whitfield

Street London WTL 2RP

หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1.การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและ
ความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมิน
ประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุง
รายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของ
มหาวิทยาลัย

2. การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม
ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของ
หลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3.การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายใน หลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4.การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา

- มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5.การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป