


## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
4513241 การประกอบอาหาร (Food Preparation)
- จำนวนหน่วยกิต  
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรธุรกิจการโรงแรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

อาจารย์ผู้สอน		
	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 3
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
วันที่ 10 พฤษภาคม พ.ศ. 2556

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหาร คุณลักษณะของอาหาร องค์ประกอบของอาหารในด้านวิทยาศาสตร์และด้านโภชนาการ
2. นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ และอธิบายความหมายของคำศัพท์ที่เกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหารได้
3. นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ และการเก็บรักษาคุณภาพอาหารในกลุ่มต่างๆ ได้แก่ ข้าว แป้งและธัญพืช ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล อาหารแห้ง เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรสและสารปรุงแต่งรสอาหาร อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารแช่แข็ง ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมต่อการประกอบอาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน
4. นักศึกษามีทักษะในการจัดเตรียม และปรุงประกอบอาหารตามหลักการประกอบอาหารและถูกต้องตามหลักโภชนาการ

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชา และกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา และเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน
2. เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะองค์ประกอบ คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของอาหาร หลักและวิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์การประกอบอาหาร เครื่องปรุง และสารปรุงแต่งอาหารที่มีผลต่ออาหาร การเลือกซื้อ การเก็บรักษาอาหาร ฝึกปฏิบัติการอาหารและหลักการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยประกาศให้นักศึกษาทราบ ให้ e-mail และเบอร์โทรศัพท์เพื่อติดต่อ

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ

ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงจากการสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
- 2) จัดการสอนแบบสื่อสารสองทาง โดยการยกตัวอย่างข่าวที่เกิดขึ้นในสื่อต่างๆ ที่กำลังเป็นที่สนใจ สอดแทรกขณะเรียน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนตั้งคำถาม ตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับ คุณธรรม จริยธรรม ความ การมีจิตสำนึก รับผิดชอบตนเอง และสังคม
- 3) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การ เปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา

#### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะ จัดกิจกรรม ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม
- 2) ตรวจสอบวินัยการเข้าชั้นเรียน ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงานที่ได้รับ มอบหมาย

### 2. ความรู้

#### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหาร คุณลักษณะของอาหาร องค์ประกอบของอาหารในด้านวิทยาศาสตร์และด้านโภชนาการ มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ และอธิบาย ความหมายของคำศัพท์ที่เกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหารได้ มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ และการเก็บรักษาคุณภาพอาหารในกลุ่มต่างๆ ได้แก่ ข้าว แป้งและธัญพืช ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล อาหารแห้ง เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรสและสารปรุงแต่งรสอาหาร อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหาร แห้งแข็ง ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมต่อการประกอบอาหาร

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่ เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

- 2) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

#### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับ เชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการ เลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อ การสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดม

สมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิต ประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบอาหารและการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา ผ่านการทำงานกลุ่ม เพื่อค้นคว้าหาความรู้จากการทดลองที่กำหนดขึ้น และเสริมสร้างประสบการณ์ในการประกอบอาหาร

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานค้นคว้าหน้าชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติ

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ผู้เรียนมีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหาร คุณสมบัติของอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารโดยใช้หลักการทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร โภชนาการ มาบูรณาการ

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

#### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

#### 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาการประกอบอาหาร และวิชาที่เกี่ยวข้อง

#### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำข้อมูลเกี่ยวกับ รายละเอียดวิชา	4	-อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว -อธิบายรายละเอียดวิชา ตาม TQF	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
2	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและ หลักการประกอบอาหาร -ความรู้เกี่ยวกับอาหาร -พื้นฐานการเตรียมและการ ประกอบอาหารเบื้องต้น คุณธรรม จริยธรรมสำหรับการ เป็นผู้เตรียมและปรุงประกอบ อาหารในธุรกิจการโรงแรม	4	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน -การยกตัวอย่างการ จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับ ธุรกิจการโรงแรม -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
3	การทำคุณลักษณะของอาหาร (Food specific ) สำหรับธุรกิจ การโรงแรม	4	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ เอกสารการสอน และบท ปฏิบัติการ -กำหนดให้นักศึกษา แบ่งกลุ่มเพื่อจัดทำ คุณลักษณะอาหารตาม กลุ่มประเภทของอาหารที่ ได้รับมอบหมาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น -สรุป	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
4	การรายงาน การทำคุณลักษณะ ของอาหาร (Food specific ) สำหรับธุรกิจการโรงแรม	4	-นักศึกษานำเสนอรายงาน ที่ได้รับมอบหมาย -นักศึกษาช่วยกันอภิปราย หรือแสดงความคิดเห็น -อาจารย์ผู้สอนสรุปผลการ จัดทำกิจกรรม การ รายงานการจัดทำ คุณลักษณะอาหาร	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
5	<p>ความรู้เกี่ยวกับการเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภท ผัก และ ผลไม้</p> <p>-ผัก และผลไม้ไปใช้ในธุรกิจการ โรงแรม</p> <p>-ประเภท องค์ประกอบ คุณค่า ทางโภชนาการของผักและผลไม้</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียม การ เก็บรักษาพืชผักและผลไม้ สำหรับธุรกิจการโรงแรม</p> <p>-การหั่น ตัดแต่งผัก และ ผลไม้ สำหรับการประกอบอาหาร</p> <p>-การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ ผักและผลไม้เมื่อผ่านการเตรียม และการประกอบอาหาร</p> <p>-สรุป</p>	4	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน</p> <p>-การสาธิตการหั่นตัดแต่ง ผักและผลไม้</p> <p>-การมอบหมายกิจกรรม การหั่นผักแบบต่างๆ</p> <p>-เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น</p>	อาจารย์ฉัตรชนก บุญ ไชย
6	<p>-การสรุปผลการปฏิบัติกิจกรรม การหั่นผักแบบต่างๆ</p> <p>-ความรู้เกี่ยวกับการเตรียม วัตถุดิบ ข้าว แป้ง พืชหัว ถั่ว เมล็ดแห้ง</p> <p>-ข้าว แป้ง พืชหัว ถั่วเมล็ดแห้ง ไปใช้ในธุรกิจการโรงแรม</p> <p>-ประเภท องค์ประกอบ คุณค่า ทางโภชนาการของข้าว แป้ง พืชหัว ถั่วเมล็ดแห้ง</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียม การ เก็บรักษาวัตถุดิบ สำหรับธุรกิจ การโรงแรม</p> <p>-การเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการ ประกอบอาหาร</p> <p>-การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ ข้าว แป้ง พืชหัว ถั่วเมล็ดแห้ง เมื่อผ่านการเตรียมและการ ประกอบอาหาร</p> <p>-สรุป</p>	4	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน</p> <p>-การสาธิต</p> <p>-เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น</p>	อาจารย์ฉัตรชนก บุญ ไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
7	ฝึกปฏิบัติ การประกอบอาหาร ประเภท ข้าว แป้ง ผล และผลไม้		-การสาธิต -การลงมือปฏิบัติ -การประเมินผลการปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
8	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภท เนื้อสัตว์ (สัตว์ปีก สัตว์ปีก อาหารทะเล) ไข่ และนม -การนำเนื้อสัตว์ไปใช้ในธุรกิจการโรงแรม -ประเภท องค์ประกอบ คุณค่าทางโภชนาการของเนื้อสัตว์ -การเลือกซื้อ การเตรียมและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ สำหรับธุรกิจการโรงแรม -การเตรียมเนื้อสัตว์สำหรับประกอบอาหาร -สรุป	4	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน -การสาธิต -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความคิดเห็น	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
9	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ไข่ นม และผลิตภัณฑ์ (สัตว์ปีก สัตว์ปีก อาหารทะเล) ต่อ -ประเภท องค์ประกอบ คุณค่าทางโภชนาการของไข่ นม และผลิตภัณฑ์ -ชนิด ไข่ นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในธุรกิจการโรงแรม -การเลือกซื้อ การเตรียม ไข่ นม และผลิตภัณฑ์สำหรับธุรกิจการโรงแรม -สรุป	4	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน -การสาธิต -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความคิดเห็น	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
10	ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภท น้ำมันและไขมัน -การนำน้ำมัน และไขมันไปใช้ในธุรกิจการโรงแรม -ประเภท คุณค่าทางโภชนาการของน้ำมันและ ไขมัน	4	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน -การสาธิต -นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความคิดเห็น	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	-การเลือกซื้อ การเตรียม การ เก็บรักษาน้ำมันและไขมัน สำหรับธุรกิจการโรงแรม -สรุป			อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
11	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภท เครื่องเทศ และสมุนไพร -การนำเครื่องเทศและสมุนไพร ไปใช้ในธุรกิจการโรงแรม -ประเภท องค์ประกอบของ เครื่องเทศและสมุนไพร -การเลือกซื้อ การเตรียม การ เก็บรักษาเครื่องเทศ และ สมุนไพรสำหรับธุรกิจการ โรงแรม -สรุป	4	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน -การสาธิต -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
12	ฝึกปฏิบัติอาหาร	4	-การสาธิต -การลงมือปฏิบัติ -การประเมินผลการปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
13	ฝึกปฏิบัติอาหาร	4	-การสาธิต -การลงมือปฏิบัติ -การประเมินผลการปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
14	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภท เครื่องปรุงรส สารปรุงแต่ง อาหารแห้ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป และ อาหารแช่แข็ง -การนำอาหารแห้งและอาหาร กึ่งสำเร็จรูป อาหารแช่แข็ง สำหรับธุรกิจการโรงแรม -ชนิดและประเภทของ เครื่องปรุงรส สารปรุงแต่ง อาหารแห้ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป และ อาหารแช่แข็ง	4	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน -การสาธิต -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	-การเลือกซื้อ การเตรียม การ เก็บรักษาเครื่องปรุงรส สารปรุง แต่ง อาหารแห้ง อาหารกึ่ง สำเร็จรูป และอาหารแช่แข็ง -สรุป			
15	สอบปฏิบัติ	4	-นักศึกษาลงมือปฏิบัติ -ประเมินผลการสอบ ปฏิบัติ	อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
16	สอบปลายภาค			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	2.1.1(2-5), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	2.1.1(2,4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม, การฝึกปฏิบัติ	2,3,12-14	40%
3	2.1.1(4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ (วิเคราะห์กรณีศึกษา)	2,3,12-14	10%
4	2.1.1(2-4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	แบบทดสอบ และสอบฝึกปฏิบัติ	2-14	40%

### การประเมินผล

#### 1. ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าเรียนตรงเวลา และร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติตรงเวลา และการทดสอบทางประสาทสัมผัส 40 คะแนน
- การแต่งชุดนักศึกษา และการแต่งชุดปฏิบัติการอาหาร 10 คะแนน
- การศึกษาค้นคว้าโดยเทคโนโลยีสารสนเทศและการนำเสนอ 10 คะแนน
- สอบปฏิบัติรายบุคคล 10 คะแนน

#### 2. ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

รวม 100 คะแนน

โดยมีรายละเอียดการประเมินผลระหว่างภาคและปลายภาค แสดงในเชิง Rubric ดังนี้

เนื้อหากิจกรรม หรือเป้าหมาย	ค่าคะแนน 0-2	ค่าคะแนน 3-4	ค่าคะแนน 5-6	ค่าคะแนน 7-8	ค่าคะแนน 9-10
ความสำคัญของ ข้าวต่อเศรษฐกิจ และสังคมไทย	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนหรือเข้า ร่วมกิจกรรม การเรียนการ สอนแต่ไม่มีส่วน ร่วมในกิจกรรม ภายในชั้นเรียน	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอนแต่ ไม่ค่อยมีส่วน ร่วมในกิจกรรม	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอน และมีส่วนร่วมใน กิจกรรมบาง กิจกรรม	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอน และมีส่วนร่วมใน กิจกรรมต่างๆ	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมและทำ กิจกรรมถูกต้อง ทั้งหมด และมี ข้อเสนอแนะ สำหรับกิจกรรม ครั้งต่อไป
หลักการของการ นำข้าวมา ประกอบและแปร รูปอาหาร	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนและไม่ ซ่อมเสริม	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนแต่ไม่ร่วม ฝึกปฏิบัติ	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ แต่มีผล การฝึกปฏิบัติไม่ ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ แต่มีผล การฝึกปฏิบัติมี ข้อปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติ และมีผล การฝึกปฏิบัติ ถูกต้อง
ปฏิบัติการ	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนและไม่ ซ่อมเสริม	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนแต่ไม่ร่วม ฝึกปฏิบัติอาหาร	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่ มีผลการฝึก ปฏิบัติไม่ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่ มีผลการฝึก ปฏิบัติมีข้อ ปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหาร และมีผลการฝึก ปฏิบัติถูกต้อง

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 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

พัทธนันท์ ศรีม่วง และ หทัยชนก ศรีประไพ. (2555). เอกสารประกอบการสอน ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม.

พัทธนันท์ ศรีม่วง และคณะ. (2555). เอกสารประกอบการสอนการประกอบอาหาร

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และรายการอาหารทางโทรทัศน์ วิทยุ

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. (2547). หลักการประกอบอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2) สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ. 163 หน้า.

Amy B., (2011). Understanding food : Principles and preparation. (4th ed.). Wadsworth : USA. 625 p.

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

#### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้
- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

#### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป และนำข้อมูลจากการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาจากข้อ 4 มาใช้