

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072310 ทักษะและความชำนาญการประกอบอาหาร Practical Culinary Skills and Proficiency

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

อาจารย์ผู้สอน :

4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

1. อาจารย์ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/ 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 14 ธันวาคม 2554

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมาย และวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

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

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษารู้จักประเภทของครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษา อุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และการใช้พลังงาน ฝึกทักษะในการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องและปลอดภัย การฝึกปฏิบัติ ตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

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

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม /การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง
21 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 27 ชั่วโมง	4 ชั่วโมงต่อ สัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา เป็นรายบุคคล

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 และผลงานที่นำเสนอ

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 แสดงความคิดเห็นต่อปัญหาและที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับประเภทครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวาง วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาการทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ และครุภัณฑ์เครื่องครัว ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงานได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล
- สามารถใช้ความรู้ทางทฤษฎีมาประยุกต์ ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม
- สามารถบริหารจัดการห้องครัวตามหลักสากล

3.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- ใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ประเภทครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางวิธีการใช้งาน การบำรุงรักษา การทำความสะอาด ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงานทั้งแบบที่ถูกต้องและที่ เกิดความผิดพลาด รวมถึงรูปแบบในอดีตและปัจจุบัน
- มอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัย กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การบริหารจัดการและสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียน ภาคปฏิบัติ

3.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- การนำเสนอความคิดเห็นทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน
- การทดลองและฝึกปฏิบัติ รวมถึงผลงานหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จ
- การสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

- มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย
- สามารถทำงานร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มได้
- สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ รู้จักวางตัว ร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นภายในกลุ่มได้อย่างเหมาะสม

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- มอบหมายงานแบบรายบุคคลและแบบกลุ่ม โดยกรณีงานกลุ่มจะมีการเปลี่ยนกลุ่มปฏิบัติการทำงานตามกิจกรรมของแต่ละบทเรียน
- กำหนดภาระหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลในกลุ่ม และเปิดโอกาสให้สมาชิกในกลุ่มร่วมแสดงความคิดเห็น

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล
- ประเมินความรับผิดชอบจากการนำเสนอความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่มทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน
- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ
- ผลจากการทำงานของกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้เป็นเวรแต่ละปฏิบัติการ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล และค้นคว้าหาข้อมูล/ติดตามการเปลี่ยนแปลงจากสื่อต่าง ๆ
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์หรือเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยเพื่อการค้นคว้าและนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

- เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการบริหารจัดการครัวได้อย่างเหมาะสม
- 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

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - ความหมายของห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร - ประเภทของครัว - บุคลากรทางด้านงานครัว 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
2	- การจัดการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	
3	- การออกแบบ - การจัดพื้นที่ - งานระบบภายในครัว	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	
4	- วัสดุและอุปกรณ์เครื่องครัว(1) - การเลือกใช้และการจัดเก็บ - การทำความสะอาด - การบำรุงรักษา	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัสดุและอุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ	
5	- วัสดุและอุปกรณ์ครัว(2) - การเลือกใช้และการจัดเก็บ - การทำความสะอาด - การบำรุงรักษา	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัสดุและอุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	<ul style="list-style-type: none"> - ครูภัณฑ์เครื่องครัว(1) - การเลือกใช้ - การทำความสะอาด - การบำรุงรักษา 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ครูภัณฑ์เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ 	
7	<ul style="list-style-type: none"> - ครูภัณฑ์เครื่องครัว(2) - การเลือกใช้ - การทำความสะอาด - การบำรุงรักษา 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ครูภัณฑ์เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ 	
8	<ul style="list-style-type: none"> - ครูภัณฑ์เครื่องครัว(3) - การเลือกใช้ - การทำความสะอาด - การบำรุงรักษา 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ครูภัณฑ์เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ 	
9	<ul style="list-style-type: none"> - ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน - การใช้พลังงาน 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
9	- ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน - การใช้พลังงาน (ต่อ)	3	- วัสดุและอุปกรณ์ความปลอดภัย	
10	- ทักษะในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว และงานระบบ อย่างถูกต้องและปลอดภัย(1)	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ เครื่องครัวสำหรับฝึกปฏิบัติ	
11	- ทักษะในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว และงานระบบ อย่างถูกต้องและปลอดภัย(2)	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ เครื่องครัวฝึกปฏิบัติ	
12	- กฎระเบียบของการทำงานในห้องครัว ตามหลักสากล	6	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
13-14	- ออกแบบครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้านงานครัว การจัดพื้นที่ การจัดวาง วิธีการใช้งาน การ บำรุงรักษา การทำความสะอาดวัสดุ	6	- อ.แนะนำหัวข้อและแนวทางให้ นศ.ค้นคว้านอกเวลาเรียน - นศ.ระดมสมอง (Brain storming) การประยุกต์ พัฒนา และนำเสนอ	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13-14	อุปกรณ์ และครุภัณฑ์เครื่องครัว ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และการใช้พลังงาน (ต่อ)	6	ขนมปังในรูปแบบต่าง ๆ รวมถึง บรรจุภัณฑ์และการจัดเสิร์ฟ - นศ.ทดลองฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ	
15	- นำเสนอรายงานออกแบบครัว ระบบงานครัว บุคลากรทางด้าน งานครัว การจัดพื้นที่ การจัดวาง วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษา การ ทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว ความ ปลอดภัยในการปฏิบัติงานและ การใช้พลังงาน	3	- นศ.นำเสนอผลงานและรายงาน	

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 ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม	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. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และรายการอาหารทางโทรทัศน์ 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 SAFETY**. 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 ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลทดสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3.การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4.การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้
- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5.การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทวนสอบประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในการศึกษาถัดไป