

สารบัญ

หมวด หน้า

หมวด 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
2. จำนวนหน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
8. สถานที่เรียน
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวด 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

หมวด 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

หมวด 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
2. ความรู้
3. ทักษะทางปัญญา
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวด 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

หมวด 6 **ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**

1. เอกสารและตำราหลัก
2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวด 7 **การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน
3. การปรับปรุงการสอน
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072315 อาหารยุโรป 2 (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ)

Cuisines of Europe II : Lunch and Dinner

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ทรงพล วิชาณวัฒนา และอาจารย์จารึก ศรีอรุณ

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/ ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

5072314 อาหารยุโรป 1 – Cuisines of Europe I: Breakfast

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

5072317 อาหารหวานยุโรป – European Desserts

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 กันยายน 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักประกอบอาหารยุโรปโดยใช้เทคนิคการผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี้ยว การต้ม การนึ่ง หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และ คัพพท์ ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องและวัฒนธรรมการรับประทาน

1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และการประกอบอาหารสำหรับ อาหารกลางวันและอาหารค่ำแบบยุโรปได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟรูปแบบต่างๆ การจัดอาหาร สำหรับมื้อกลางวัน อาหารค่ำ และการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติ รู้จักประยุกต์เทคนิคและรูปแบบของอาหาร ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการบริโภคในปัจจุบันและความต้องการของผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาอาหารยุโรปชนิดต่างๆ หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหาร ยุโรปประเภท ผัก ธัญญาชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการ ประกอบ ได้แก่ การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี้ยว การต้ม การนึ่ง การจัดอาหารสำหรับมื้อกลางวัน และอาหารค่ำ การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทาน และฝึกปฏิบัติ สต็อกไก่ สต็อกเนื้อ คีซผักโขม สปาเกตตี้ คาร์บอนาร่า สปาเกตตี้หอยลาย มักรोन็อบชีส พิชซ่า ลาซานญา สลัดไก่ซัทนีย์ ซุปเวลูเต้ไก่ ซุปหัวหอม ซุปคอนซอมเม่ หอยแมลงภูซอสมะเขือเทศ สลัดผักย่าง สเต็กพริกไทยดำ ฟริคาสเซ่ไก่ ปลา ไชลซอสเปียร์เน่ส์ สตูว์ไก่ หมู่มวนพาร์มาแฮม แครปชูเซต เบรดพุดดิงซอสวานิลลา แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล ที่ รามีซู และ พานาคอตต้า

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การ ฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
23 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 25 ชั่วโมง	4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ผลิตอาหาร (1.1)
- มีความซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย(1.2)
- กล้าแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่น (1.3)
- มีความเข้าใจและปฏิบัติตามต่อองค์กรและสังคมด้วยความเคารพ (1.4)

1.2 วิธีการสอน

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

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน และในโอกาสต่าง ๆ
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่นำเสนอ

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำแบบยุโรป วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง (2.1)
- วิธีการใช้ และการเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุดิบ หลักการผลิต เทคนิคการเตรียมและการประกอบอาหารกลางวันและอาหารค่ำแบบยุโรป (2.2)
- การตกแต่ง การเสิร์ฟ และการเก็บรักษา อาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม (2.3)

2.2 วิธีการสอน

ใช้การเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่

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

2.3 วิธีการประเมินผล

- แบบฝึกปฏิบัติ สอบภาคปฏิบัติ และสอบภาคทฤษฎี
- การฝึกปฏิบัติ และผลงานอาหาร
- การนำเสนอรายงานทั้งแบบเดี่ยวและแบบกลุ่ม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- สามารถวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหาและที่เกิดขึ้นกับประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล (3.1)
- สามารถใช้ความรู้ทางทฤษฎีมาประยุกต์ ประกอบ และนำเสนออาหารที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ (3.2)
- สามารถใช้ความรู้ทางทฤษฎีเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการประกอบอาหาร ทั้งยังสามารถปรับปรุงและพัฒนาอาหารได้อย่างสร้างสรรค์ (3.3)
- สามารถประกอบ ตกแต่ง จัดเสิร์ฟ และเก็บรักษาอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ได้เหมาะสมกับการบริโภคและรูปแบบการบริการ (3.4)

- ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเกิดความผิดพลาด (3.5)

3.2 วิธีการสอน

- ใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์ลักษณะของ อาหารทั้งแบบที่ ถูกต้องและที่เกิดความผิดพลาด
 - มอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทาง วิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีการประเมินผล

- การนำเสนอความคิดเห็นทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน
- การทดลองและฝึกปฏิบัติ รวมถึงผลงานอาหาร
- การสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย (4.1)
- สามารถทำงานร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มได้ (4.2)
- สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ รู้จักวางตัว ร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟัง ความคิดเห็นภายในกลุ่มได้อย่างเหมาะสม (4.3)

4.2 วิธีการสอน

- มอบหมายงานแบบรายบุคคลและแบบกลุ่ม โดยกรณีงานกลุ่มจะมีการเปลี่ยนกลุ่มปฏิบัติการ ตามกิจกรรมของแต่ละบทเรียน
- กำหนดภาระหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลในกลุ่ม และเปิดโอกาสให้สมาชิกในกลุ่ม ร่วมแสดงความคิดเห็น

4.3 วิธีการประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล
- ประเมินความรับผิดชอบจากการนำเสนอความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่มทั้งในรูปของการตอบ คำถามและการทำรายงาน
 - ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความ รับผิดชอบ
 - ผลจากการทำงานของกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้เป็นเวรแต่ละปฏิบัติการ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล และค้นคว้าหาข้อมูล/ติดตามการเปลี่ยนแปลงจากสื่อต่าง ๆ (5.1)
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์หรือเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยเพื่อการค้นคว้าและนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย (5.2)

- สามารถใช้ภาษาทั้งไทยและต่างประเทศในการนำเสนอข้อมูลโดยสรุปประเด็นได้อย่างถูกต้องและเข้าใจง่าย (5.3)

5.2 วิธีการสอน

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

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและการใช้สื่อสารสนเทศจากเอกสารรายงาน และการอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ รวมถึงแหล่งที่ได้จากการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- ประเมินทักษะการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงาน การอภิปราย และการตอบคำถาม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - ความรู้เกี่ยวกับอาหารยุโรป - ประเภทและชนิดของอาหารยุโรปสำหรับมื้อกลางวันและอาหารค่ำ - วัฒนธรรมการรับประทานอาหารประเทศต่างๆในยุโรป 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหาอาหารวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - บรรยายประกอบสื่อการสอน <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) 	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
2	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในครัว ยุโรป - เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป - อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด - ภาชนะและอุปกรณ์หุงต้ม - เครื่องทุนแรง วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารยุโรป - คุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะ และคุณภาพของอาหาร - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บ รักษาวัตถุดิบ	3	- บรรยายรายละเอียดอุปกรณ์พิเศษ - นักศึกษาร่วมกิจกรรมการนำเสนอ การใช้อุปกรณ์ครัวยุโรป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย(Projector) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์ และเครื่องมือครัวยุโรป	
3	หลักการประกอบอาหารยุโรป - เทคนิคการประกอบอาหาร - หลักการทำสต็อก ซุป ซอส การจัดเซตอาหารที่เหมาะสมและ เป็นที่นิยมสำหรับมือต่างๆ มอบหมายงาน แนะนำแนวทาง ทำรายงานและการนำเสนอ	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองานPowerPoint - เครื่องฉาย(Projector)	
4	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - บราวน์สต็อคเนื้อ - สปาเกตตี้คาร์บอนาร่า - สปาเกตตี้หอยลาย	3	- อ. สาขิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
5	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ไวท์สต็อคไก่ - ซุปหัวหอม - มักริโนบชีส	3	- อ. สาขิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ชุปเวลูเต้ไก่ - พิซซ่า	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
7	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ชุปคอนซอมเม่ - ลาซานญ่า	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
8	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สลัดไก่ซัทเนย์ - คีซผักโขม	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
9	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สลัดผักย่าง - หมูมันฝรั่งมาแฮม มันบด	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
10	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สตูว์ไก่ - พานาคอตต้าซอสสตรอเบอร์รี่	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
11	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - หอยแมลงภู่ซอสมะเขือเทศ - ปลาราดซอสเปียร์เน่ส์	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
12	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สแต็กเนื้อพริกไทยดำ - เบรดพุดดิ้ง ซอสวานิลลา	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
13	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ชิคเก้น ฟริคาสเซ่ - แครปซูเซท	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
14	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - แอปเปิ้ลครีมเปิ้ล - ทiramisu	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
15	นำเสนอรายงานจากการค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูล บูรณาการกับ สิ่งที่เรียนรู้จากในชั้นเรียน	3	น.ศ. นำเสนอรายงาน	
16	สอบ ปลายภาค	3	น.ศ. สอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1, 1.2, 1.3,1.4, 3.1, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	1.1, 1.2,1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3,3.4,3.5, 4.1, 4.2, 4.3,5.1, 5.2,5.3	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม(ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการจัดบริการอาหาร)	4-15	30%
3	2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (วิเคราะห์ปัญหาและวิธีการแก้ไข การเพิ่มลดขนาดการผลิต และการนำเสนอในรูปแบบรายงาน)	3-15	20%
4	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1-3.5, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ	4-16	40%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารยุโรป 2

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ขวัญแก้ว วัชโรทัย (2550). *วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่

7. กรุงเทพฯ: อัมรินทร์ปริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง,

_____ (1996) *เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส*,

London: Le Cordon Bleu

Alcock, Julia(1994). *Le Cordon Bleu Classic French Cook Book*: London, UK , Dorling Kindersley Ltd.

Allen, Gary/ CIA (2001). *Remarkable Service*. USA : John Wiley & Sons Inc

Barham, Peter (2000). *The Science of Cooking*. NY: Springer

Capalbo, Carla (2001). *The Cook's Encyclopedia of Italian Cooking*. London UK: Lorenz Books

Culinary Institute of America (2004), *Garde Manger The art and Craft of the Cold Kitchen*.USA:

John Wiley & Sons Inc.

Culinary Institute of America (2002). *The Professional Chef*. USA: John Wiley & Sons Inc.

Culinary Institute of America (2000). *The Professional Chef's Knife Kit*. USA: John Wiley & Sons Inc.

Conran, Caroline Terence & Simon Hopkinson (2001). *The Conran Cook Book*: London UK: Lorenz Books

Donovan, Mary Deidre (1996). *The New Professional Chef the Culinary Institute of America*.

NY: Van Nostrand Reinhold

Escoffier, Auguste (2000). *Ma Cuisine*. London UK: Hamlyn

Foskett, David & Ceserani (2004), Victor. *Practical Cookery*.London: Hodder Arnold.

Gisslen, Wayne (2007). *Professional Cooking*. USA: John Wiley & Sons Inc.

Labensky, Sarah & House, Alan (2003). *On Cooking*. New Jersey USA: Prentice Hall

Mizer, David A., Porter, Mary, Sonnier, Geth, Grummond, Karen Eich (1999). *Food Preparation for the Professional*. USA: John Wiley & Sons Inc.

Pauli, Eugen (1996). *Classical Cooking in Modern Way*. New York USA, Van Nostrand Reinhold 1989

Roux, Michel. *Sauce*. London UK: Quadrille Publishing Ltd.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet& Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับอาหารยุโรป

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วมผลคะแนนและผลการศึกษาของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

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

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป