

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513216 การประกอบอาหารเกาหลี (Korean cuisine)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-0) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ รายวิชาเฉพาะด้าน

4. ผู้สอนผู้รับผิดชอบรายวิชา และผู้สอนผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อ.นันทพร รุจิขจร

อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย



1. อ.นันทพร รุจิขจร (☎089-760-9635)

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชั้น 3 อาคารสำนักงานคณะวิทยาศาสตร์

Nanthaporn_ruc@dusit.ac.th

5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน

ภาคต้น ชั้นปีที่ 4

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 พฤษภาคม พ.ศ. 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 ผู้เรียนสามารถบอกประเภท และชนิดของอาหารเกาหลีได้

1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายคุณลักษณะ และเทคนิคในการประกอบอาหารเกาหลีได้

1.3 ผู้เรียนสามารถเลือกวัตถุดิบ และอธิบายผลที่มีต่อคุณภาพของอาหารเกาหลีได้

1.4 ผู้เรียนมีทักษะในการปรุงประกอบอาหารเกาหลี

1.5 ผู้เรียนสามารถจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารเกาหลี คิดคำนวณต้นทุน และราคาขายได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้เนื้อหารายวิชาและกิจกรรมการเรียนการสอนมีความครบถ้วนและชัดเจนในกระบวนการเรียนการสอนยิ่งขึ้น โดยมุ่งหวังให้ผู้เรียนมีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารและการประกอบอาหารเกาหลี สามารถนำความรู้ไปพัฒนาใช้ประโยชน์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการบริโภคที่หลากหลายในยุคปัจจุบันได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประเภทและชนิดของอาหารเกาหลี คุณลักษณะของอาหารเกาหลี วัตถุดิบ และคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะ และคุณภาพของอาหารเกาหลี เทคนิคการประกอบอาหารเกาหลี การควบคุมคุณภาพการจัดวาง และการเสิร์ฟอาหารเกาหลี มารยาทในการรับประทานอาหารเกาหลี การทำสูตรมาตรฐาน และการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	30 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง
ต่อภาคการศึกษา			ต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่ผู้สอนให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่ผู้เรียนเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (รวม 16 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของผู้เรียน

1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตระหนักในการปฏิบัติตนตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) วินัยในตนเอง และความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) อธิบายระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ ที่พึงปฏิบัติในชั้นเรียน พร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา
- 2) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาตัวอย่างการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 3) อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในงานด้านอาหารและการประกอบอาชีพงานอาหารและการบริการ

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนที่มีต่อผู้สอน เพื่อนร่วมชั้นและเจ้าหน้าที่จากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ
- 2) ตรวจสอบวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการฝึกปฏิบัติงาน

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้เรื่องการประกอบอาหารเกาหลีอย่างถูกต้อง
- 2) มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเกาหลีและสามารถบอกหน้าที่ของวัตถุดิบนั้นๆ ต่ออาหารเกาหลีได้
- 3) บอกกระบวนการควบคุมคุณภาพอาหารเกาหลีได้ สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเกิดความผิดพลาดได้
- 4) เข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเกาหลี สามารถกำหนดรูปแบบของอาหารให้เหมาะสมกับสภาวะปัจจุบันได้
- 5) รู้จักวิธีการใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์แต่ละชนิดได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- 6) ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสทางอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) บรรยายประกอบสื่อการสอน การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง
- 2) การสาธิตกระบวนการประกอบอาหาร และบอกถึงสาเหตุความสำคัญในแต่ละขั้นตอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนตั้งคำถามเกี่ยวกับการปฏิบัติอาหารนั้นๆ
- 3) การจัดแบ่งกลุ่มผู้เรียนให้ฝึกปฏิบัติตามที่ผู้สอนสาธิต โดยมอบหมายภาระหน้าที่ให้แต่ละคนเพื่อเสริมสร้างการทำงานเป็นทีม

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติ
- 2) ทดสอบปลายภาคโดยสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ทักษะระหว่างการทำงานอาหาร มีการวางแผนปฏิบัติงานในกลุ่ม แบ่งหน้าที่และการทำงาน เพื่อให้มีผลงานสำเร็จในช่วงระยะเวลาที่กำหนด
- 2) มีทักษะการแก้ไขปัญหา หากเกิดข้อผิดพลาดในการประกอบอาหาร
- 3) มีความคิดสร้างสรรค์ในการจัดตกแต่งอาหาร และมีเทคนิคการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) อธิบายให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ยกตัวอย่างรูปแบบ และสาเหตุของปัญหา รวมทั้งวิธีการแก้ปัญหา
- 3) สาธิต และยกตัวอย่างวิธีการจัดตกแต่งอาหารเกาหลี เพื่อให้เกิดแนวคิด และสร้างแรงบันดาลใจ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินผลรายบุคคลและรายกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติอาหาร
- 2) การนำเสนอรายงานจากการศึกษาค้นคว้า
- 3) การทดสอบปลายภาค ทฤษฎีและปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคล งานกลุ่ม และงานส่วนรวมในชั้นเรียน

- 2) พัฒนาความเป็นผู้นำ – ผู้ตามในการทำงานเป็นทีม และการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ
- 3) มีส่วนร่วมและร่วมปฏิบัติในงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สาธิตและแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการอาหารโดยกำหนดให้แต่ละคนมีหน้าที่รับผิดชอบอย่างชัดเจน
- 2) นำเสนอผลที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่ม ต่อผู้สอน และเพื่อนร่วมชั้น
- 3) ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงาน เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานในครั้งต่อไป

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินการมีส่วนร่วมกิจกรรมต่างๆ ในชั้นเรียน
- 2) ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
- 3) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของผู้เรียน
- 4) ให้ผู้เรียนประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนในวิชาการประกอบอาหารเกาหลี
- 2) สามารถค้นคว้าหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนในวิชาการประกอบอาหารเกาหลีทางอินเทอร์เน็ต
- 3) สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่ เช่น โปรแกรมนำเสนอผลงานประกอบการเรียนการสอน การใช้วัสดุอุปกรณ์งานครัวที่ทันสมัย ประหยัดเงินและเวลา
- 2) การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียน
- 3) มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
- 4) งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปแบบเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินทักษะภาษาการใช้ภาษาในการเรียบเรียงเอกสารรายงาน
- 2) ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 3) ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายวิชา การจัดการเรียนการสอน การวัด และประเมินผล - บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเทศเกาหลี - บทที่ 2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเกาหลี <ul style="list-style-type: none"> ● ประวัติความเป็นมาของอาหารเกาหลี ● ลักษณะเฉพาะของอาหารเกาหลี ● วัฒนธรรม และมารยาทในการรับประทานอาหาร 	3	1. ปฐมนิเทศรายละเอียดวิชาตามคู่มือ 2. การทดสอบก่อนเรียน 3. บรรยายเนื้อหา โดยใช้ Powerpoint เอกสารคู่มือ และเอกสารประกอบการสอน ฉายวีดิทัศน์ และยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย 4. เปิดโอกาสให้ผู้เรียน อภิปราย ชัก ถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และบันทึกสิ่งที่เรียนลงในใบงาน 5. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร
2	- บทที่ 3 ประเภทของอาหารเกาหลี - บทที่ 4 วัตถุดิบในการประกอบอาหารเกาหลี <ul style="list-style-type: none"> ● วัตถุดิบ และคุณสมบัติของวัตถุดิบต่างๆ ในอาหารเกาหลี <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบประเภทอาหารสด - วัตถุดิบประเภทอาหารแห้ง,สมุนไพร และเครื่องเทศ - วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส ● ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหารเกาหลี ● คุณภาพวัตถุดิบและการ เก็บรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารเกาหลี 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหา โดยใช้ Powerpoint เอกสารคู่มือ และเอกสารประกอบการสอน ฉายวีดิทัศน์ และยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย 3. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนอภิปราย ชัก ถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และบันทึกสิ่งที่เรียนลงในใบงาน 4. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร
3	บทที่ 5 กระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ และการเก็บรักษา <ul style="list-style-type: none"> ● เทคนิคในการประกอบอาหารเกาหลี <ul style="list-style-type: none"> - การชั่ง ตวง วัด - การตัด หั่น แต่งวัตถุดิบอาหารเกาหลี ● คุณภาพอาหารเกาหลีที่ปรุงสำเร็จแล้ว การเก็บรักษาอาหารเกาหลีที่ปรุงสำเร็จแล้ว บทที่ 6 การจัดสำรับอาหารเกาหลี <ul style="list-style-type: none"> ● รูปแบบการตกแต่งอาหารเกาหลี ● อุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟอาหารเกาหลี ● การเลือกวัตถุดิบในการตกแต่งจานอาหาร ● การจัดตกแต่งอาหาร ● การเก็บรักษาวัตถุดิบในการตกแต่งอาหาร 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหา โดยใช้ Powerpoint เอกสารคู่มือ และเอกสารประกอบการสอน ฉายวีดิทัศน์ และยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย 3. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนอภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ และบันทึกลงในสมุดงาน 5. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร

สัปดาห์	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 1 ผักดองกิมจิ <ul style="list-style-type: none"> ● กิมจิผักกาดขาว (แพชูกิมจิ) ● กิมจิหัวผักกาด (กักตุกี) ● กิมจิน้ำ (นابقกิมจิ) ● แต่งกวาดอง (โออีซังอาจี) 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนอภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร
5	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 2 อาหารประเภทเครื่องเคียง (12 ชนิด) <ul style="list-style-type: none"> ● เครื่องเคียงแห้ง <ul style="list-style-type: none"> - ปลาแห้งผัดเค็มหวาน (ซันมยอลฉีกกิม) - ปลาแห้งผัดแบบเผ็ด (มยอลฉีกโคชูจังโซริม) - ถั่วดำเชื่อม (คงจาบัน) - สาหร่ายซีอิ๊ว (คิมซังอาจี) - ยาแต่งกวาดอง (โออีซังอาจีมุซิม) - เนื้อตุ๋นกับไข่ (จิงโซริม) - เห็ดหอมผัด (พโยโกพอซอดนามุล) - ต้นเฟิร์นผัด (โคซารีพกกิม) 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนอภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร
6	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 3 อาหารประเภทเครื่องเคียง (12 ชนิด) <ul style="list-style-type: none"> ● เครื่องเคียงสด <ul style="list-style-type: none"> - พริกชี้ฟ้ายัดไส้ (โคชูจอน) - แพนเค้กกุยช่าย (พูชูจอน) - ผัดหัวผักกาดขาว (มุนามุล) - ถั่วงอกปรุงรส (ซุกจุมุซิม) - ยาหัวผักกาดขาวสด (มุแซมมุซิม) - ผักโขมปรุงรสเผ็ด (ซีกิมชีโคชูจังมุซิม) - หอยแครงปรุงรส (ยงนยอหมักกิม) - ปลาหมึกพันหอม (โอจิงออกซุกฮเว) 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนอภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร
7	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 4 อาหารประเภทแกง, ต้ม, ตุ่น <ul style="list-style-type: none"> ● ซุปสาหร่ายร้อน และเย็น (มียอกกุก/ มียอกเนงกุก) ● แกงกิมจิ (กิมจิจิก) ● แกงเต้าเจี้ยว (เทนจิงจิก) ● หม้อไฟเต้าหู้ (ดูบูซอนกล) 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนอภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร

สัปดาห์	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
8	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 5 อาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว <ul style="list-style-type: none"> ● ก๋วยเตี๋ยวน้ำ : <ul style="list-style-type: none"> - ก๋วยเตี๋ยวเย็น (เนงมยอน) - ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นแบ่งสาลี (ซันซีกุกชู) ● ซุปเกี้ยวซ่า (มันตุกุก) ● ซุปแป้งแผ่น (ซูเจป) 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนอภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร
9	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 6 อาหารประเภทผัด, ข้าว <ul style="list-style-type: none"> ● ข้าว : <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวยำ (พิพิมปั) - ข้าวห่อสาหร่าย (คิมปั) ● ผัด : <ul style="list-style-type: none"> - หมูผัดกิมจิ (กิมจิกกิม) - แป้งผัดซอสเผ็ด (ต็อกป็อกก) 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนอภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร
10	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 7 อาหารประเภทเนื้อสัตว์ <ul style="list-style-type: none"> ● เนื้อย่างซีอิ้ว ● เนื้อย่างแบบเผ็ด ● เนื้อต้มกับผัก (พูโลก) ● เนื้อต้มห่อผักกาดดอง (โพซิม) 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียน อภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร
11	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 8 อาหารโอกาสพิเศษ <ul style="list-style-type: none"> ● ซุปแป้งข้าวเหนียว (ต็อกกุก) ● เจ้าหญิงนพเก้า (คูลพั) ● ผัดวุ้นเส้น (ฉับเซ) ● ซี่โครงตุ๋น (คัลปีจิม) 	3	1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียน อภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม	อ. นันทพร

สัปดาห์	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 9 อาหารหวานและเครื่องดื่มน้ำ <ul style="list-style-type: none"> ● ขนมเหนียว (ต็อก) <ul style="list-style-type: none"> - แพนเค้กข้าวดอกไม้ (ฮวาจอน) - แป้งข้าวเหนียวสอดไส้ (คยองตัน) - ถั่วแปบมันเทศ (โคกูมาซัลต็อก) ● เครื่องดื่มน้ำ <ul style="list-style-type: none"> - ลูกแพร์ตุ๋น (แพซุก) - น้ำข้าวหวาน (ซิกคเย) 	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียน อภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม 	อ. นันทพร
13	การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 10 อาหารหวานและเครื่องดื่มน้ำ <ul style="list-style-type: none"> ● ขนมเกาหลี (ฮันกวา) <ul style="list-style-type: none"> - ขนมพายหวาน (ยักกวา) - ครองแครงซิง (เมจ๊กกวา) ● เครื่องดื่มน้ำ <ul style="list-style-type: none"> - พันซ์แดงโม (ซูบักฮวาแซ) - น้ำซิงอบเซย (ซูจองกวา) 	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบก่อนเรียน 2. บรรยายเนื้อหาประกอบเอกสาร 3. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 4. แบ่งกลุ่มผู้เรียน เพื่อฝึกปฏิบัติ และบันทึกผลลงในใบงาน 5. เปิดโอกาสให้ผู้เรียน อภิปราย ชัก ถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 6. ผู้สอนตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม 	อ. นันทพร
14	สอบปฏิบัติ ครั้งที่ 1 <ul style="list-style-type: none"> ● การจัดรายการอาหารเกาหลี ● การสาธิตการปรุงอาหารเกาหลี ● รายงานการสอบปฏิบัติ 		<ol style="list-style-type: none"> 1. แบ่งกลุ่มผู้เรียนตามกลุ่มฝึกประสบการณ์ 2. ให้ผู้เรียนสาธิตขั้นตอน และวิธีการประกอบอาหาร 3. ผู้สอนตอบข้อซักถาม และสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียน 4. ผู้สอนประเมินผลด้าน <ul style="list-style-type: none"> - การจัดทำตำรับมาตรฐาน - คุณภาพทางประสาทสัมผัส - การนำเสนอผลงาน - รายงานสอบปฏิบัติ (รายบุคคล) 	อ. นันทพร
15	สอบปฏิบัติ ครั้งที่ 2 <ul style="list-style-type: none"> ● การจัดรายการอาหารเกาหลี ● การสาธิตการปรุงอาหารเกาหลี ● รายงานการสอบปฏิบัติ 		<ol style="list-style-type: none"> 1. แบ่งกลุ่มผู้เรียนตามกลุ่มฝึกประสบการณ์ 2. ให้ผู้เรียนสาธิตขั้นตอน และวิธีการประกอบอาหาร 3. ผู้สอนตอบข้อซักถาม และสรุปประเด็นสำคัญให้ผู้เรียน 4. ผู้สอนประเมินผลด้าน <ul style="list-style-type: none"> - การจัดทำตำรับมาตรฐาน - คุณภาพทางประสาทสัมผัส - การนำเสนอผลงาน - รายงานสอบปฏิบัติ (รายบุคคล) 	อ. นันทพร

สัปดาห์	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
1	1.1, 2.1, 3.1, 4.1	1. สังเกตและประเมินพฤติกรรมขณะฟัง บรรยาย ประชุมกลุ่ม ฝึกปฏิบัติการ และเสนอผลงาน โดยใช้แบบประเมิน เป็นรายบุคคล 2. บันทึกการเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้น	1 - 15	20%
2	1.1, 2.1, 3.1, 4.1	1. การฝึกปฏิบัติทำอาหาร จำนวน 10 ครั้ง 2. รายงานปฏิบัติการ	4 - 13	20% 10%
3	5.1	1. การมีส่วนร่วมในการศึกษาค้นคว้าผ่าน เทคโนโลยีสารสนเทศ และการนำเสนอ	1 - 15	10%
4	1.1,2.1, 2.2, 3.3, 4.1, 5.1	1. การสอบ ภาคปฏิบัติ 2. การสอบ ภาคทฤษฎี	14 - 15 16	20% 20%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

นันทพร รุจิขจร. (2557). เอกสารประกอบการสอนวิชา การประกอบอาหารเกาหลี. หลักสูตร
อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

_____ . (2549). ก๋วยเตี๋ยวเกาหลี. นิตยสารครัว. 13 (147), หน้า 44-49.

ณัฐวี สุภัทรเสถียรกุล. (2550). อาหารเกาหลี. นิตยสารกูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน. 7 (80), 12-42

Kyusuk Kim. (2005). The cultural treasure of Tteoksals. Seoul : Jungang printing.

강근옥, 김지연, 김혜영 & 이현정. (2003). 한국전통음식개론. 서울 : 형설출판사.

공은숙. (2005). 세상의 모든음료. 서울 : 동아일보사.

권점자(Ed.). (2006). 7 일한식밥상. 서울 : 서울문화사.

김숙년, 장선용, 강순의. (2003). 한식요리대가의 손맛 3인 3색. 서울 : 동아일보사.

김덕희, 김정순 & 임미경. (2006). 전통한국음식. 서울 : 형설출판사.

김영희 & 임정교. (2007). 한국전통식품. 서울 : 도서출판 효일.

노영희(Ed.). (2003). 끓이기 쉬운 국. 찌개. 전골. 서울 : 중앙 M&B 출판.

노영희(Ed.). (2003). 만들기 쉬운 반찬. 서울 : 랜덤하우스중앙.

심영순&장은주. (2006). 23 가지 양념장으로 만든 203 가지 요리. (13th ed). 서울 :
웅진씽크빅.

오영선(Ed.). (2005). 흔한재료 30 간단요리 300. 서울 : 웅진씽크빅무크편집부.

- 이양수 & 김수인. (2007). **손맛으로 이어지는 전통음식 : 떡. 한과. 음청류**. 서울 : 도서출판 효일.
- 정연선. (2003). **집에서 쉽게 만드는 떡과 한과**. (4thed). 서울 : 웅진닷컴 무크편집부.
- 조정강&김주성. (2004). **손맛 뽀 우리 음식이야기**. (5thed). 웅진닷컴 무크편집부.
- 최홍식. (2002). **한국의 김치문화와 식생활**. 서울 : 도서출판 효일.
- 한국의 맛 연구회. (2007). **가장 배우고 싶은 김치 담그기 40**. 서울 : 대한교과서.
- 황혜성, 한복려 & 정길자. (2007). **조선왕조 궁중음식**. (6thed). 서울 : 사단법인 궁중음식연구원

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- 3.1 เว็บไซต์ www.100.naver.com : สารานุกรม ภาษาเกาหลี สามารถแปลได้ด้วยกูเกิล
- 3.2 เว็บไซต์ www.wikipedia.org : สารานุกรมเสรี
- 3.3 เว็บไซต์ www.kf.or.kr : รวบรวมข้อมูลสารสนเทศเกี่ยวกับศิลปะ และวัฒนธรรมเกาหลี จัดทำโดย Korea foundation
- 3.4 เว็บไซต์ <http://www.hansik.org/en/index.do> : เผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารเกาหลี จัดทำโดย Korean food foundation
- 3.5 เว็บไซต์ <http://food.prkorea.com/main.jsp> : ประชาสัมพันธ์อาหารเกาหลี ในภาษาเกาหลี จัดทำโดย องค์การเครือข่ายอาสาสมัครแห่งเกาหลี (VANK)
- 3.6 เว็บไซต์ www.koreana.or.kr : หนังสือ “โคเรียน่า” จัดทำโดย Korea foundation เพื่อเผยแพร่ ศิลปะและวัฒนธรรมเกาหลี ตีพิมพ์ปีละ 4 ฉบับตามฤดูกาล คอลัมน์ “Gourmet’s Delight”
- 3.7 เว็บไซต์ Youtube : สารคดี “Tales of Hansik” และ “Taste of Wisdom” จัดทำโดย สถานีโทรทัศน์ Arirang
- 3.8 Application “ESSEN” : นิตยสารรายเดือนด้านอาหาร ภาคภาษาเกาหลี ดาวน์โหลดได้ฟรีใน Appstore
- 3.9 Facebook fanpage : Korean cuisine at sdu จัดทำขึ้นโดยผู้สอนอาหารเกาหลี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เพื่อใช้เป็นช่องทางในการเผยแพร่ข่าวสาร ข้อมูลที่น่าสนใจด้านอาหารแก่ผู้เรียน

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน

ให้ผู้เรียนทุกคนประเมินการจัดการเรียนการสอนรายวิชาเป็นรายบุคคลอย่างอิสระ โดยประเมิน ประสิทธิภาพรายวิชา รวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมใน และนอกห้องเรียน และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย และแบบประเมินของหลักสูตรฯ ซึ่งดำเนินการโดยผู้รับผิดชอบที่ คณะกรรมการหลักสูตรมอบหมาย

2. การประเมินการสอน

- 2.1 ข้อมูลป้อนกลับการประเมินการสอน โดยอาจารย์เปิดโอกาสให้นักศึกษาให้ข้อมูลป้อนกลับได้ทุกโอกาสที่เข้าสอน

2.2 การสังเกตและประเมินการสอน โดยมีคณะกรรมการหลักสูตรฯ จัดให้มีการสังเกตและประเมินการสอนในชั้นเรียนของอาจารย์เป็นรายบุคคล ตามแบบประเมินอย่างน้อย 1 ครั้ง โดยอาจารย์จากภายในหลักสูตรฯ หรือภายนอกหลักสูตร

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

3.1 ผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักศึกษา

3.2 ข้อมูลจากการประเมินการสอนจากทุกแหล่งข้อมูลมาเป็นแนวทางการปรับปรุงการสอน รวมถึงข้อมูลจากการวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา

4.1 มีการสอบถามความรู้ ความเข้าใจ ความคิดเห็นของนักศึกษาระหว่างเรียนและระหว่างฝึกปฏิบัติในสถานประกอบอาหาร

4.2 มีการแบ่งสอบกลางภาค และการแจ้งผลการสอบกลางภาคให้นักศึกษาทราบ เพื่อทำความเข้าใจและวางแผนการพัฒนาการเรียนการสอนร่วมกัน เพื่อนำไปสู่มาตรฐาน

4.3 มีการวิพากษ์ข้อสอบก่อนใช้สอบและการวิเคราะห์ข้อสอบภายหลังสอบทุกครั้ง รวมทั้งการนำผลวิพากษ์และวิเคราะห์ข้อสอบไปดำเนินการปรับปรุงการสอบครั้งต่อไป

4.4 อาจารย์ในทีมสอนร่วมกันพิจารณาผลการสอบและผลการฝึกปฏิบัติ ณ ครัวภายในหน่วยงานของมหาวิทยาลัย และในระหว่างการเรียนหากมีปัญหาจะแจ้งให้ทราบปัญหาและแก้ไขปรับปรุงทันที

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ดำเนินการโดยผู้รับผิดชอบรายวิชาและทีมอาจารย์ผู้สอน

5.1 ก่อนดำเนินการเรียนการสอน ผู้รับผิดชอบรายวิชาและทีมอาจารย์ผู้สอนร่วมกันออกแบบ ร่วมกันออกแบบการเรียนการสอน (Course design) ตามรูปแบบ TQF

5.2 ขณะดำเนินการเรียนการสอน ประชุมทบทวนแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกันเมื่อพบปัญหาหรือเมื่อได้รับข้อมูลป้อนกลับในเชิงลบจากนักศึกษาหรือผู้เกี่ยวข้อง หรือเมื่อการเรียนการสอนดำเนินไปแล้ว 25 -30 %

5.3 พิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการการประเมินการสอน การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน เพื่อทบทวนประสิทธิภาพ

5.4 ภายหลังจากเสร็จสิ้นการดำเนินการเรียนการสอน ประเมินผลรายวิชาภายในไม่เกิน 1 สัปดาห์ และนำผลมาปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาต่อไป