

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม (Food Knowledge and Preparation)
- จำนวนหน่วยกิต
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง

อาจารย์ผู้สอน		
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง (☎ 0-2423-9425) pattanan_sri@hotmail.com	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบ อาหาร โรงเรียนการเรือน
วิทยากร		
	นายนคร แซ่ลี	หัวหน้าโครงการอบรมอาหารยุโรป โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 1
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2557

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับการจำแนกประเภท คุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ

2. นักศึกษามีความรู้และสามารถเลือกซื้อ ตรวจรับ เตรียม และเก็บรักษาอาหารให้มีคุณภาพที่ดี และเหมาะสมต่อการปรุงประกอบอาหารได้

3. นักศึกษามีความรู้ในการจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ สมุนไพรและเครื่องเทศ เพื่อการปรุงประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

4. นักศึกษามีความรู้และมีความสามารถในการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ และอาหารได้ทั้งในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ได้

5. นักศึกษามีทักษะในการจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ สมุนไพรและเครื่องเทศ เพื่อการปรุงประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

6. นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อน้ำที่มีระเบียบวินัยในการเรียนและการปฏิบัติงาน มีจรรยาบรรณในวิชาชีพของตน

7. นักศึกษาสามารถค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการเตรียมอาหารในระบบอุตสาหกรรมอาหารได้โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมและถูกต้อง

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชา และกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา และเหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน

2. เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือก

ข้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพวัตถุดิบอาหารเหล่านั้นในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ฝึกปฏิบัติการเตรียมเพื่อประกอบอาหาร

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- นักศึกษาแต่ละคนสามารถเข้ามาพบเพื่อปรึกษาอาจารย์ได้ที่หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร ได้ในทุกวันจันทร์ และวันอังคาร ตั้งแต่เวลา 09.00-12.00 น. และเวลา 14.00-16.00 น. /โทรศัพท์ 02-423-9425 /e-mail : pattanan_sri@hotmail.com

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1-2))

1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (2.1.1 (1))

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ

ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.1.1 (2))

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงจากการสาธิต และการฝึกปฏิบัติ

2) จัดการสอนแบบสื่อสารสองทาง โดยการยกตัวอย่างข้อขัดแย้งที่เกิดขึ้นในสื่อต่างๆ ที่กำลังเป็นที่สนใจ สอดแทรกขณะเรียน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนตั้งคำถาม ตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับ คุณธรรม จริยธรรม การมีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม

3) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะ จัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม

2) ตรวจสอบวินัยการเข้าชั้นเรียน ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องวัตถุดิบและการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารเพื่อการปรุงประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1-3))

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.2.1 (1))
- 2) การมีทักษะ และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ (2.2.1 (2))
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.2.1 (3))

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิต ประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการศึกษาดูงาน การเตรียมวัตถุดิบอาหารสำหรับเตรียมวัตถุดิบอาหารโดยให้นักศึกษาได้ทดลองการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา ผ่านการทำงานกลุ่ม เพื่อค้นคว้าหาความรู้จากการทดลองที่กำหนดขึ้น และเสริมสร้างประสบการณ์ในการประกอบอาหาร

- 4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ รายงานค้นคว้าหน้าชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติ

- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (1))

- 1) ผู้เรียนมีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ (2.3.1 (1))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์ลักษณะของวัตถุดิบที่มีคุณภาพและไม่มีคุณภาพส่งผลต่ออาหาร

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1-4))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.4.1 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.4.1 (2))
- 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (2.4.1 (3))
- 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (2.4.1 (4))

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ 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 (TQF 2.5.1 (2))

- 1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.5.1 (2))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหาร และการเตรียม และวิชาที่เกี่ยวข้อง

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<p>-ปฐมนิเทศรายละเอียดวิชา แนะนำการจัดการเรียนการสอน เอกสารประกอบการเรียน หนังสืออ้างอิง และแหล่งค้นคว้า ข้อมูล อธิบายการวัดและการ ประเมินผล</p> <p>บทนำ</p> <p>-ความสำคัญของวัตถุดิบต่อการ จัดบริการอาหารในอุตสาหกรรม อาหารและการบริการ</p> <p>-การจัดหาวัตถุดิบสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ และการควบคุมคุณภาพ</p> <p>-ปัญหาของการนำวัตถุดิบที่ไม่มี คุณภาพมาปรุงประกอบอาหาร</p> <p>-ประเภทของวัตถุดิบสำหรับการ ประกอบอาหาร</p> <p>-สรุป</p> <p>-ตอบข้อซักถาม</p>	3	<p>-ปฐมนิเทศรายละเอียด วิชาตาม มคอ.3 (มคอ.3 แสดงในเอกสาร ประกอบการเรียน และ เผยแพร่ใน เว็บไซต์ของ มหาวิทยาลัย)</p> <p>-บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ powerpoint</p> <p>-เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาความรู้ เกี่ยวกับอาหารและการ เตรียม</p> <p>-มอบหมายงาน ครั้งที่ 1</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
2	<p>ระบบการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและ การบริการ</p> <p>- การจัดซื้อ</p> <p>- การตรวจรับ</p> <p>- การจัดเก็บ</p> <p>การเตรียมอาหาร</p> <p>การปรุงอาหาร</p> <p>การขนส่งอาหาร</p> <p>เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการ เตรียมอาหาร</p> <p>-สรุป</p> <p>-ตอบข้อซักถาม</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint</p> <p>-เอกสารประกอบการ เรียนรายวิชาความรู้ เกี่ยวกับอาหารและการ เตรียม</p> <p>-มอบหมายงาน ครั้งที่ 2</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
3	<p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภท ผัก ผลไม้ พืชหัว ถั่ว และธัญชาติ และการเตรียม</p> <p>-ชนิดและประเภทของผัก ผลไม้ พืชหัว ถั่ว และธัญชาติ</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียม (การล้าง ปอก หั่น) การเก็บรักษา พืช ผัก และ ผลไม้ สำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ</p> <p>-สรุป</p> <p>-ตอบข้อซักถาม</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint</p> <p>-เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม</p> <p>-มอบหมายงาน ครั้งที่ 3</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
4	<p>ฝึกปฏิบัติการ ครั้งที่ 1</p> <p>-การล้าง ปอก หั่น ตัดแต่งผัก แบบต่างๆ</p> <p>-การล้าง ปอก หั่น ตัดแต่งผลไม้</p> <p>-การเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทพืชหัว ถั่ว และธัญชาติ</p> <p>-สรุปการฝึกปฏิบัติ</p> <p>-ตอบข้อซักถาม</p>	3	<p>บทปฏิบัติการความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม ครั้งที่ 1</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นคร แซ่สี
5	<p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภท เนื้อสัตว์ (สัตว์บก และสัตว์ปีก) และการเตรียม</p> <p>-การนำเนื้อสัตว์ ไปใช้ใน อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ</p> <p>-ชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียมและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ สำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ</p> <p>-สรุป</p> <p>-ตอบข้อซักถาม</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการเรียนรู้</p> <p>-การสาธิต</p> <p>-เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้อภิปราย ซักถาม แสดงความคิดเห็น</p> <p>-มอบหมายงาน ครั้งที่ 4</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
6	ฝึกปฏิบัติการ ครั้งที่ 2 -การฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์ : สัตว์บก และ สัตว์ปีก	3	บทปฏิบัติการความรู้ เกี่ยวกับอาหารและการ เตรียม ครั้งที่ 2	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นคร แซ่สี
7	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภท เนื้อสัตว์ (ปลา และสัตว์) และผลิตภัณฑ์ -การนำเนื้อสัตว์ ไปใช้ใน อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ -ชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ การเตรียมและการ เก็บรักษาเนื้อสัตว์ สำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ -สรุป -ตอบข้อซักถาม	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการเรียนรู้ -การสาธิต -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ซักถาม แสดง ความคิดเห็น -มอบหมายงาน ครั้งที่ 5	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
8	ฝึกปฏิบัติการ ครั้งที่ 3 -การฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์ : ปลา และสัตว์ น้ำ	3	บทปฏิบัติการความรู้ เกี่ยวกับอาหารและการ เตรียม ครั้งที่ 3	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นคร แซ่สี
9	สอบกลางภาค ใช้เวลาในการสอบ 1 ชั่วโมง			ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
	ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภท น้ำมัน ไขมัน และการเตรียม -การนำน้ำมัน และไขมันไปใช้ใน อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ -ชนิดและประเภทของน้ำมันและ ไขมัน -การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บ รักษาน้ำมันและไขมันสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ -สรุป -ตอบข้อซักถาม	2	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการเรียนรู้ -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ซักถาม แสดง ความคิดเห็น -มอบหมายงาน ครั้งที่ 6	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
10	<p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภท ไข่ นม และการเตรียม</p> <p>-การนำไข่ และนมไปใช้ใน อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ</p> <p>-ชนิดและประเภทของไข่และนม</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บ รักษาไข่ และนม สำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ</p> <p>-สรุป</p> <p>-ตอบข้อซักถาม</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการเรียนรู้</p> <p>-เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ซักถาม แสดง ความคิดเห็น</p> <p>-มอบหมายงาน ครั้งที่ 7</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
11	<p>ฝึกปฏิบัติการ ครั้งที่ 4</p> <p>-การฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์ : ไข่ และ นม</p>	3	<p>บทปฏิบัติการความรู้ เกี่ยวกับอาหารและการ เตรียม ครั้งที่ 4</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นคร แซ่สี
12	<p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภท เครื่องเทศ สมุนไพร และการ เตรียม</p> <p>-การนำเครื่องเทศและสมุนไพรไป ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ</p> <p>-ชนิดและประเภทของเครื่องเทศ และสมุนไพร</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บ รักษาเครื่องเทศ และสมุนไพร สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ</p> <p>-สรุป</p> <p>-ตอบข้อซักถาม</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการเรียนรู้</p> <p>-เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ซักถาม แสดง ความคิดเห็น</p> <p>-มอบหมายงาน ครั้งที่ 8</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
13	<p>ความรู้เกี่ยวกับอาหารประเภท อาหารแห้ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป และการเตรียม</p> <p>-ชนิดและประเภทของอาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บ รักษาอาหารแห้งและอาหารกึ่ง สำเร็จรูป สำหรับอุตสาหกรรม อาหารและการบริการ</p> <p>-การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ อาหาร และอาหารสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ</p> <p>-การจัดการวัตถุดิบสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป</p> <p>-สรุป</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการเรียน</p> <p>-เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น</p> <p>-มอบหมายงาน ครั้งที่ 9</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
14	<p>ฝึกปฏิบัติการ ครั้งที่ 5</p> <p>-การฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ ประเภทเครื่องเทศ สมุนไพร อาหารแห้ง และอาหารกึ่ง สำเร็จรูป</p>	3	<p>บทปฏิบัติการความรู้ เกี่ยวกับอาหารและการ เตรียม ครั้งที่ 5</p>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นคร แซ่สี
15	<p>การนำเสนอรายงานการค้นคว้า ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย</p>	3		ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
16	สอบปลายภาค			

หมายเหตุ

หัวข้อในการค้นคว้า อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้กำหนดให้นักศึกษาเพื่อไปค้นคว้า และนำเสนอสิ่งที่ค้นคว้า โดย นำเสนอในห้องเรียน ทั้งนี้ นักศึกษาต้องนำเสนอโดยการมีสื่อประกอบการนำเสนออย่างเหมาะสม เช่น powerpoint ,โปสเตอร์ หรือ แผ่นพับ เป็นต้น

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	2.1.1(2-5), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบ 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 รวมถึง ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม, การฝึก ปฏิบัติ	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 (วิเคราะห์ กรณีศึกษา)	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)	การทดสอบ (กลางภาค) การทดสอบ (ปลายภาค)	2-14	20% 20%

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 10 คะแนน
- การส่งแบบฝึกหัด 10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติ การทำงานกลุ่ม 30 คะแนน
- การนำเสนอรายงาน 10 คะแนน
- สอบกลางภาค 20 คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบปลายภาค 20 คะแนน

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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พัชรนันท์ ศรีม่วง และคณะ (2557). เอกสารประกอบการเรียน ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และรายการอาหารทางโทรทัศน์

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 และเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยสาขาวิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับอาจารย์ที่สอนร่วม
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

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