



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม  
(Food Knowledge and Preparation)

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม  
(Food Knowledge and Preparation)
- จำนวนหน่วยกิต  
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
  - หลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
  - ประเภทของรายวิชา  
หมวดวิชาเฉพาะ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย  
อาจารย์ผู้สอน  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย  
โทรศัพท์ภายใน 02-4239425  
โทรศัพท์มือถือ 083-5556651  
e-mail: spicychuchu@hotmail.com  
  
อาจารย์ปัญญา ประภาพันธศักดิ์  
โทรศัพท์ภายใน 02-2445394  
โทรศัพท์มือถือ 094-7699119  
e-mail: punpra@hotmail.com
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสีรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

12 กรกฎาคม 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ

1.2 มีความรู้ความเข้าใจลักษณะสำคัญของวัตถุดิบ การเลือกซื้อ การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหาร การตรวจรับวัตถุดิบอาหาร และการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารแต่ละประเภทอย่างถูกต้อง

1.3 มีทักษะการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร การตัดแต่งเนื้อสัตว์ และสามารถประเมินวัตถุดิบอาหารแต่ละประเภทในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และอื่นๆได้ เพื่อการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม

1.4 มีทักษะในการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และได้เรียนรู้ถึงรายการอาหารประเภทต่างๆ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการประกอบ และรวมถึงอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

1.5 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารได้

1.6 มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มีความตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณ ต่อวิชาชีพ

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ให้นักศึกษาทำแบบทดสอบ เก็บคะแนนในห้องให้มากขึ้น เพื่อนักศึกษาจะได้ตั้งใจเรียน

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

การจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร หลักการทำสต็อก การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่ง

เนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ อาหารเหล่านั้น ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ฝึกปฏิบัติ ได้แก่ การ ใช้มีดและเขียงอย่างถูกต้อง การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้เบื้องต้น การเตรียม มีส อองพลาส บราวน์ สต็อก ไวน์สต็อก ริชอตโตเห็ด วานิลลาโรสฟูดดิ้ง สตูว์ผลไม้ ผักโขม-ขมิ้นผัดเบคอนและกระเทียม ปลาโซทอด ราวซอสบราวน์บัทเทอร์ สลัดคูกูส โพลเนต้า สลัดพาสต้ากับกุ้ง ชิคเก้นแซสเซอร์ สโตรกานอฟเนื้อ ไข่คน ออมเลท ไข่ดาว ไข่อบเบคอน/แฮม แอชบราวน์ ผัดเห็ด/ผัดมันฝรั่ง มะเขือเทศย่าง สลัดมันต้ม เฟรนช์ โทสต์ เอ็กอินเดอะโฮล แพนเค้ก มัฟฟินช็อกโกแลต/กล้วยหอม และวาฟเฟิล

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถเข้าพบเพื่อปรึกษาอาจารย์ได้ที่หลักสูตรฯ ได้ในทุกวันศุกร์ เวลา 09.00-12.00 น. และ 14.00-16.00 น. โทรศัพท์ 02-423-9439 / e-mail : spicychuchu@hotmail.com

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

2) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพของนัก กำหนดอาหาร นักธุรกิจ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนการสอน

2) อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดี ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การร่วม แสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

3) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรม และจริยธรรมที่เกี่ยวข้อง

### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่างๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- 3) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่นำเสนอ

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องวัตถุดิบและการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารเพื่อการปรุงประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

- 3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการศึกษาดูงาน การเตรียมวัตถุดิบอาหารสำหรับเตรียมวัตถุดิบอาหารโดยให้นักศึกษาได้ทดลองการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา 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 ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

- 1) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์ลักษณะของวัตถุดิบที่มีคุณภาพและไม่มีคุณภาพส่งผลต่ออาหาร

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา
- 3) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา
- 4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอ ข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

### 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่อ อิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหาร และการเตรียม และวิชาที่เกี่ยวข้อง

### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ ทันสมัยมาใช้

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่ นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	- แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ แนว การสอน การวัดผลและการ ประเมินผล - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร - การจำแนกประเภทของวัตถุดิบ อาหาร - อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	4	1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำ และ อธิบายเนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของ รายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม 2. บรรยายประกอบ สื่อการ สอนPower point 3. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญจมา ประภาพันธ ศักดิ์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
2	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร คุณลักษณะ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การประเมินคุณภาพ การเก็บรักษา และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทผัก ผลไม้ สมุนไพร เครื่องเทศ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล อย่างถูกต้อง	4	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญจมา ประภาพันธ ศักดิ์
3	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร การ เลือกซื้อ การตรวจรับ การประเมิน คุณภาพ การเก็บรักษาและการใช้ วัตถุดิบอาหารประเภทผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง ถั่ว ธัญชาติ และ อาหาร กึ่งสำเร็จรูป อย่างถูกต้อง	4	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ 3. กิจกรรม Active Learning	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญจมา ประภาพันธ ศักดิ์
4	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 1 - การใช้มีด และเชียงอย่างถูกต้อง - การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้ เบื้องต้น - การเตรียม มีส ออง พลาส (Mise en place) - บรรณาสต็อคเนื้อ/ไวท์สต็อกไก่	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญจมา ประภาพันธ ศักดิ์
5	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 2 การเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภท ข้าว และธัญ ชาติ - ริซอตโตเห็ด (Mushroom Risotto) - ไรส์ พิลอฟ (Rice pilaf) - วานิลลาไรส์พุดดิ้งกับ สตูว์ผลไม้ (Vanilla rice pudding with fruits compote)	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญจมา ประภาพันธ ศักดิ์
6	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 3 การเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภทผัก - บรอกโคลีโมนเนสส์ (Broccoli Mornay) - มันฝรั่งบด (Mashed Potatoes) - มันฝรั่งอบ (Bake Potatoes) - ผักโขมผัดเบคอนและกระเทียม (Sautéed spinach with crispy garlic and bacon)	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญจมา ประภาพันธ ศักดิ์



สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
7	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 4 การเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภทถั่ว อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป - สลัดคูกูส คูกูส (Cous Cous Salad) - โพลენტ้า (Parmesan Polenta, Firm Polenta) - สลัดพาสต้ากับกุ้ง (Pasta salad with prawn)	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์
8	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 5การเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภทสัตว์ปีก - การชำแหละไก่ - ไก่ชุบเกร็ดขนมปังทอดยัดไส้เนย (Chicken Kiev) - ชิคเก้น แซสเซอร์ (Chicheckasseur)	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์
9	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 6 การเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อสัตว์เนื้อ แดง I - ซีโครงหมูบาร์บีคิว (BBQ Pork rib) - สโตรกานอฟ เนื้อ (Beef Stroganoff )	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์
10	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 7 การเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อสัตว์เนื้อ แดงII - การชำแหละซีโครงแกะ - ซีโครงแกะอบซอสอันนี่มัสตาร์ด( Roasted rack of lamb with honey mustard sauce)	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์
11	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 8 การเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภทอาหารทะเล I - การแล่ปลาตัวแบน - ปลาโซลทอดซอส บราวน์เทอร์ (Sole A La Memier) - หอยแมลงภู่ออกซอสไวน์ขาว (Mussel with white wine sauce)	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
12	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 9 การเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภท อาหารทะเล II - การแล่ปลาตัวกลม - ปลากระพงทอดซอสเนยสมุนไพร ( Pan fried sea bass fillet with herb butter sauce) - ปลากระพงอบ ( Dame of Sea bass en papillote)	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์
13	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 10 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารและ ประเภทอาหารไทย - ยำถั่วพู - แกงส้มผักรวมปลาช่อนทอด	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์
14	- นำเสนอรายงานวิชาการเตรียม	4	- นศ.นำเสนอผลงานและ รายงาน	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์
15	- นำเสนอรายงานวิชาการเตรียม	4	- นศ.นำเสนอผลงานและ รายงาน	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย อ.ปัญญา ประภาพันธ ศักดิ์

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
คุณธรรมและ จริยธรรม	ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมี ความรับผิดชอบต่อตนเองและ สังคมเคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและ สังคม การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้น เรียน)	1-15	10 %
ความรู้	การมีทักษะ และความชำนาญ ในงาน ด้านวิชาชีพ	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึง ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม (ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ)	1-15	40 %

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ทักษะปัญญา	ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ - วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนา/ประยุกต์ตำรับ - การนำเสนอในรูปรายงาน	2, 14-15	10 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถามในชั้นเรียน มีความรับผิดชอบต่องานทั้งแบบเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	10 %
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	- แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ - สอบปลายภาค	15 16	10 % 20 %

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

#### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าเรียนตรงเวลา (ทันเวลา) และร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 20 คะแนน
- การส่งแบบฝึกหัด 10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติ การทำงานกลุ่ม 20 คะแนน
- การนำเสนอรายงาน 10 คะแนน
- สอบกลางภาค 20 คะแนน

#### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบปลายภาค 20 คะแนน

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

เอกสารตำราวิชาการ 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. (4<sup>th</sup> ed.). Wadsworth : USA. 625 p.

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วมผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1) มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวม

2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

#### **5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการ ทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบ ในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการ ปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำ หลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป