

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
5073315 พื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป
(Fundamentals of European Culinary)
- จำนวนหน่วยกิต
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
ชื่อ-สกุล : อาจารย์เบญจรัตน์ ประพฤติตระกูล (อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์)
เบอร์โทรศัพท์: 02-244-5622
E-mail: 9yooing@gmail.com
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 4 ปีการศึกษา 2561
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
16 มิถุนายน 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารยุโรป ประเภทของอาหารยุโรป และคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร
2. เพื่อให้ นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และการประกอบอาหารยุโรปประเภทต่างๆได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม
3. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟรูปแบบต่างๆ และการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท
4. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารยุโรป

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อปรับปรุงเนื้อหาในรายวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป ให้ นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในรายวิชาด้านอาหารอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพในอนาคตได้เป็นอย่างดี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการพื้นฐานทั้งด้านวิทยาศาสตร์และศิลปะการประกอบอาหารยุโรป ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบ คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป หลักการพื้นฐานในการประกอบอาหารที่ใช้ความร้อนแห้งและความร้อนชื้น เครื่องปรุงรส กลิ่นรส เครื่องเทศ น้ำสต็อก สารให้ความหนืด แม่ซอสทั้ง 5 ประเภท ซอสเย็น และซूप เทคนิคการเตรียม การประกอบ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การจัดทำอาหารมื้อเช้า กลางวัน และอาหารค่ำแบบยุโรป การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารยุโรป และฝึกปฏิบัติ แพนเค้ก เฟรนช์โทสต์ วาฟเฟิล ออมเลต ไข่คน ไข่ดาว ไข่ต้ม ไส้กรอก ไข่อบเบคอน/แฮม สลัดและน้ำสลัดชนิดต่าง ๆ สต็อกไก่ สต็อกเนื้อ คีซผักโขม สปาเกตตี้คาร์บอนาร่า มักโรนีอบชีส พิซซ่า ลาซานญา สลัดไก่ซัทนีย์ ซุปเวลูเต้ไก่ ซุปหัวหอม สเต็กพริกไทยดำ ปลาโซลซอสเปียร์เน่ส์ สตูว์ไก่ หมูม้วนพาร์มาแฮม แครปซูเซต เบรดพุดดิ้งซอสวินลา แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล ที่รามิซู และพานาคอตต้า

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่อผู้สอนเพื่อให้คำปรึกษาและคำแนะนำทางวิชาการได้ตลอดเวลา โดยผ่าน Email : 9yooing@gmail.com และสามารถติดต่อผู้สอนเป็นรายบุคคลโดยการนัดหมายล่วงหน้าได้ตามต้องการ ตามหมายเลขเบอร์โทรศัพท์ 02-244-5622

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

- 1) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 2) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญได้
- 4) มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- 5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

1.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต การมีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม การมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนการสอน

- 2) อธิบายความสำคัญของการมีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่างๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยและความรับผิดชอบต่อการเรียนรู้

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์

2) มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้อย่างต่อเนื่อง

3) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปร่วมพัฒนาแก้ไขปัญหาและนำความรู้ทาง คหกรรมศาสตร์ไปประยุกต์ใช้ได้จริง

4) สามารถบูรณาการในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

2.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมๆ เชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกริชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยายประกอบสื่อการสอน การให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดแบ่งกลุ่มและมอบหมายงาน ให้นักศึกษาร่วมกันทำงานและนำเสนอรายงานเป็นกลุ่มตามกรณีศึกษา เป็นต้น

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การนำเสนอรายงาน หน้าชั้น การปฏิบัติการอาหาร

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะทางปัญญา ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ เป็นระบบ และมีตรรกะ

2) มีความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3) สามารถรวบรวมข้อมูล ศึกษาวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสังคม ชุมชนเพื่อเสนอแนวทางแก้ไขได้

4) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

3.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาคิด วิเคราะห์ และเสนอแนวทางการแก้ไข
- 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหา

3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินจากการนำเสนอรายงาน
- 3) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

- 1) มีความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
- 2) มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม
- 3) สามารถแก้ไขปัญหา หรือความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4) มีจิตสาธารณะ และรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินจากความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายของนักศึกษา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) สามารถสื่อสารและนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูด การเขียน ตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อและเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารและการสืบค้นได้อย่างดี

4) สามารถใช้ข้อมูลสถิติ และตัวเลข ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่ม

2) ประเมินจากการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารยุโรป - ลักษณะสำคัญของอาหารยุโรป - ชนิดและประเภทของอาหารยุโรป - วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร ของยุโรป 	4	<ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของ รายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - แนะนำวิธีการสืบค้นและแหล่ง สืบค้นข้อมูล - มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับลักษณะ ชนิดและ ประเภทของอาหารยุโรป - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม 	อ.เบญจรัตน์
2	<ul style="list-style-type: none"> วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารยุโรป - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บ รักษาวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในครัวยุโรป - เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป - อุปกรณ์ซั้ง ตวง วัด 	4	<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ใน อาหารยุโรป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้ง คำถาม-ตอบคำถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม - แบบฝึกหัด/ใบงาน 	อ.เบญจรัตน์
3	<ul style="list-style-type: none"> หลักการประกอบอาหารยุโรป - การถ่ายเทพลังงานความร้อน - วิธีการประกอบอาหาร - การเตรียม (Mise en Place) - สต็อก ซอส และตัวเพิ่มความเข้มข้น (Thickening Agents) 	4	<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับหลักการประกอบ อาหารยุโรป - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาให้ นักศึกษาร่วมกันวิเคราะห์และ แสดงความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม 	อ.เบญจรัตน์
4	<ul style="list-style-type: none"> การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน 	4	<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ 	อ.เบญจรัตน์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ อาหารเข้าแบบยุโรป - ไข่กวน ออมเล็ต - ไข่ดาว ไข่ต้ม - ไส้กรอก ไข่อบเบคอน/แฮม		ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	
5	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการอาหารเข้าแบบยุโรป - แพนเค้ก - เฟรนช์โทสต์ - วาฟเฟิล	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
6	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ สลัดและน้ำสลัด - มายองเนส+ สลัดไก่ชัทนีย์ - เทาซันดไอแลนด์ - ซีซาร์สลัด - วินิเกรท + สลัดนิตซ์	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
7	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - บราวน์สต็อคเนื้อ - มักรोन็อบชีส - สปาเกตตี้คาร์บอนาร่า	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
8	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ซุปหัวหอม - แป้งพายร่วนเค็ม - คีซผักโขม	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน	อ.เบญจรัตน์

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			แสดงความคิดเห็น	
9	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ไรท์สตีคไก่ - ลาซานญ่า - พาสต้าโบโลเนสส์	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
10	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ซุปเวลูเต้ไก่ - พิซซา - พานาคอตต้า	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
11	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สเต็กเนื้อพริกไทยดำ - แครปซูเซต	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
12	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ปลาโซลราตซอสเปียร์เนสส์ - แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล ซอสวนิลา	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
13	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สตูว์ไก่ - เบรดพุดดิ้ง ซอสวนิลา	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ	อ.เบญจรัตน์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	
14	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - หมู่ม้วนพาร์มาแฮม - ที่รามีสู	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
15	สรุปเนื้อหา และทบทวนบทเรียน นำเสนอรายงานจากการค้นคว้าและ วิเคราะห์ข้อมูล บูรณาการกับสิ่งที่ เรียนรู้จากในชั้นเรียน	4	- นักศึกษานำเสนอรายงาน	อ.เบญจรัตน์
16	สอบปลายภาค		อาจารย์ชี้แจงระเบียบวิธีการสอบ	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1. ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต	1. ประเมินผลจากพฤติกรรมที่ แสดงออก รวมถึงการแสดง ความคิดเห็นในชั้นเรียนและใน โอกาสต่างๆ	1-15	5%
	2. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และ ลำดับความสำคัญได้ 3. มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 4. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและ วิชาชีพ	2. การตรวจสอบการมีวินัยและ ความรับผิดชอบต่อการเรียน	1-15	5%
ความรู้	1. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักการ แนวคิด ทฤษฎี และ	1. ประเมินจากผลงานระหว่าง ภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียน	1-15	20%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	เนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวกับ คหกรรมศาสตร์ 2. มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้อย่างต่อเนื่อง	รายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น การปฏิบัติการอาหาร 2. ประเมินจากการสอบข้อเขียน	16	30%
ทักษะทางปัญหา	1. มีความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น 2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์และตัวอย่างที่ศึกษา มาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	1. ประเมินจากผลงานการแก้ไข ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2. ประเมินโดยการสอบข้อเขียน ด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญหา	1-16 16	5% 5%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1. มีความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ 2. มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม	1. ประเมินจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน 2. ประเมินจากความรับผิดชอบ ต่องานที่ได้รับมอบหมายของนักศึกษา	1-15 1-15	5% 5%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. สามารถสื่อสารและนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูดการเขียนตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อและเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ	1. ประเมินการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่ม 2. ประเมินจากการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	1-15 15	10% 10%

การประเมินผล ใช้ระบบอิงเกณฑ์ ของมหาวิทยาลัย

ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

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

Culinary Institute of America, *Garde Manger The art and Craft of the Cold Kitchen*.USA: John Wiley & Sons Inc. 2004.

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

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

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

Roux, Michel. *Sauce*. London UK: Quadrille Publishing Ltd. 1996.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร และข้อมูลจาก website

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1) มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงานผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทวนสอบประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในการศึกษาถัดไป