

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารเกาหลี)

Cuisines of Asia I : Chinese Cuisine, Japanese Cuisine and Korean Cuisine

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หมวดวิชาเฉพาะด้าน

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์อรอนงค์ ทองมี

4.2 อาจารย์ผู้สอน :


4.2.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

	1. อาจารย์ผู้สอน : อาจารย์อรอนงค์ ทองมี โทรศัพท์ภายใน 02-423-9426-28 โทรศัพท์มือถือ 081-8117860 e-mail : Ornanong16@yahoo.com
	2. อาจารย์ผู้สอน : อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา โทรศัพท์ภายใน 02-423-9426-28 โทรศัพท์มือถือ 081-7031676 e-mail : nim_naunpen@hotmail.com
	3. อาจารย์ผู้สอน : อาจารย์ธัญลักษณ์ ศรีสำราญ โทรศัพท์ภายใน 02-423-9426-28 โทรศัพท์มือถือ 086-3569630 e-mail : oil_ha@hotmail.com


## 4.2.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี


	<p>4.2.2.1 อ.พรทิวี ชนสัมพันธ์</p> <p>หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี</p> <p>Email : kob_fst1977@hotmail.com</p>
	<p>4.2.2.2 อ.มนรuthัย ศรีทองเกิด</p> <p>หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี</p> <p>Email : s_monruthai@hotmail.com</p>
	<p>4.2.2.3 อ.นุชนาฏ กุลวิทย์</p> <p>หลักสูตรครุศาสตร วิทยาเขตสุพรรณบุรี</p> <p>Email : nuchanart_kul@gmail.com</p>

## 4.2.3 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง

	<p>4.2.2.4 อ.สังวาลย์ ชมภูจา</p> <p>หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง</p> <p>Email :</p>
---	--

## 4.2.4 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

	<p>4.2.2.5 อ.สุภาวดี นาคบรรพ์</p> <p>หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง</p> <p>Email :</p>
---	--

	<p>4.2.2.6 อ.ทิพย์พิกา ชรฤทธิ์</p> <p>หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ</p> <p>ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง</p> <p>Email :</p>
---	---

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/2561 / ชั้นปีที่ 3

#### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 8. สถานที่เรียน

8.1 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนน สิรินคร กรุงเทพฯ

8.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัด สุพรรณบุรี ลำปาง และตรัง

#### 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

กรกฎาคม 2561

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1) นักศึกษาสามารถอธิบายประวัติ และความเป็นมาของอาหารเอเชีย (จีน, ญี่ปุ่น , เกาหลี) ได้
- 2) นักศึกษาสามารถอธิบายทิศทางการเจริญเติบโต ของอาหารเอเชียในประเทศไทยได้
- 3) นักศึกษาสามารถอธิบายเนื้อหาวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร ให้เข้าใจถึงลักษณะการรับประทานอาหารในแต่ละชาติ (จีน, ญี่ปุ่น , เกาหลี) ได้
- 4) นักศึกษาสามารถอธิบายหลักการประกอบอาหารพื้นฐานเอเชีย (จีน, ญี่ปุ่น , เกาหลี) ได้
- 5) นักศึกษาสามารถอธิบาย และสามารถใช้เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ และการปรุงอาหารจีน ญี่ปุ่น เกาหลี ได้

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อปรับเนื้อหาวิชาในเอกสารส่วนบทปฏิบัติการ เพื่อให้เกิดความทันสมัยและเหมาะสม ไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประวัติความเป็นมา วัฒนธรรมการรับประทาน หลักการประกอบอาหารเอเชียพื้นฐานของประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ และการปรุง การจัดตกแต่งอาหาร และการฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารจีน ได้แก่ ต้มยำ ขนมกุยช่าย กระจ่างปลาน้ำแดง ผัดผัดเส้นบะหมี่ ก๋วยเตี๋ยวแบบจีน ซุปใสแบบจีน ผัดผักโสภณลูกชิ้นกุ้ง ข้าวอบเผือก หมูแดง เป็ดย่างฮ่องกง ไก่อบหนังเปาะก๊วย ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมเข่ง ขนมเทียน กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ โอโคโนมิยากิ ทาโกะยากิ ราเมน ซาซุ โซบะ ยากิโซบะ มิโสะซูป เทอริยากิ คัตสึด้ง เทมปุระ ข้าวห่อสาหร่าย ไตฟุคุ มันจู ชิรุโอะ กลุ่มอาหารเกาหลี ได้แก่ แพชุกิมจิ กักตูกี นามุล มิดพันชัน คูจอลพัน พาจอน กิมจิจิกเก มียอกกุก มุลเนงมยอน กิมจิมันดูล พิบิมบับ พลุโกกิ คัลปิกยู ฉับเซ ซูจองกวา ฮวาจอน คยองตัน และยักกวา

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง /สัปดาห์

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

##### รายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) และโทรศัพท์

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 ผลการเรียนรู้

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) การมีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองสังคม
- 3) การตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต

4) การเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

### 1.2 วิธีการสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

### 1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

### 2.2 วิธีการสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปสู่ความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐานการเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง โดยให้จัดให้มีการบรรยายประกอบเอกสาร การทบทวน การค้นคว้าด้วยตนเอง เป็นต้น

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ผลการเรียนรู้

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

#### 3.2 วิธีการสอน

1) การมอบหมายงานวิเคราะห์และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3) ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

4) ทดลองสาธิตให้เห็นภาพที่มา รูปแบบและสาเหตุของปัญหา ศึกษาจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารเกาหลี) ที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานต่าง ๆ

#### 3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ผลการเรียนรู้

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสามารถกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

#### 4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมการเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ผลการเรียนรู้

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่า และใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษานั้นรับผิดชอบ 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 5.1 แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- อธิบายเนื้อหาวิชา แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการ ประเมินผล - ศึกษาประวัติ และความเป็นมาของอาหาร เอเชีย (จีน) หลักการประกอบอาหารพื้นฐาน อาหารเอเชีย	4	<b>กิจกรรม</b> - แนะนำรายละเอียดวิชาตามคู่มือ - การทดสอบก่อนเรียน - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็น สำคัญให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	อาจารย์ผู้สอน
2	<b>บทปฏิบัติการที่ 1 กลุ่มอาหารจีน</b> ต้มยำ ผัดผักโสภณลูกชิ้นกุ้ง ขนหมูยอช่วย ซุปใส แบบจีน กระเพาะปลาน้ำแดง การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อาจารย์ผู้สอน
3	<b>บทปฏิบัติการที่ 2 กลุ่มอาหารจีน</b> ผัดก๋วยเตี๋ยว เส้นบะหมี่ ก๋วยเตี๋ยวแบบจีน หมูแดง เป็ดย่างฮ่องกง ข้าวอบเผือก การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ	อาจารย์ผู้สอน



ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
4	<b>บทปฏิบัติการที่ 3 กลุ่มอาหารจีน</b> โอวหนี่แปะก๊วย ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมเซ่ง ขนมเทียน การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุติด และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อาจารย์ผู้สอน
5	- การอภิปรายกลุ่ม ประวัติ และความเป็นมา ของอาหารเอเชีย วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร อาหาร, หลักการประกอบอาหารเอเชียพื้นฐาน, เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียม วัตถุติด และการปรุงอาหารเอเชีย พัฒนาการ ของอาหารเอเชียในประเทศไทย และทิศ ทิศทางการเจริญเติบโต	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุติด และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อาจารย์ผู้สอน
6	ศึกษาประวัติ และความเป็นมาของอาหารเอเชีย (ญี่ปุ่น) หลักการประกอบอาหารพื้นฐานอาหาร เอเชีย	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุติด และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม	อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>และทำรายงานบทปฏิบัติการ</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)</li> <li>- วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ</li> </ul>	
7	<p>บทปฏิบัติการที่ 4 อาหารญี่ปุ่น</p> <p>โอโคโนมิยากิ ทาโกะยากิ ยากิโซบะ ไตฟุกุ</p>	4	<p><b>กิจกรรม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหา</li> <li>- สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุติด และอุปกรณ์</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)</li> <li>- วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ</li> </ul>	อาจารย์ผู้สอน
8	<p>บทปฏิบัติการที่ 5 อาหารญี่ปุ่น</p> <p>ราเมน ซาซุโซบะ มิโซะซูป ข้าวห่อสาหร่าย มันจู</p>	4	<p><b>กิจกรรม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหา</li> <li>- สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุติด และอุปกรณ์</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)</li> <li>- วัตถุติด อุปกรณ์ และเครื่องมือ</li> </ul>	อาจารย์ผู้สอน
9	<p>บทปฏิบัติการที่ 6 อาหารญี่ปุ่น</p> <p>เทอริยากิ ทงคัตสึ คัตสึด้ง เทมปุระ ชิรุโอะ</p>	4	<p><b>กิจกรรม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหา</li> <li>- สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุติด และอุปกรณ์</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> </ul>	อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
10	<b>การอภิปรายกลุ่ม</b> ประวัติ และความเป็นมาของอาหารเอเชีย วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร, หลักการ ประกอบอาหารเอเชียพื้นฐาน, เทคนิคการใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ และการ ปรุงอาหารเอเชีย, พัฒนาการของอาหารเอเชีย ในประเทศไทย และทิศทางการเจริญเติบโต	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอ (Power point)	อาจารย์ผู้สอน
11	ศึกษาประวัติ และความเป็นมาของอาหารเอเชีย (เกาหลี) หลักการประกอบอาหารพื้นฐานอาหาร เอเชีย	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย - โปรแกรมนำเสนอ (Power point)	อาจารย์ผู้สอน
12	<b>บทปฏิบัติการที่ 7 พันธุ์ (เครื่องเคียง) และ อาหารที่เกี่ยวข้อง</b> แพชูกิมจิ (กิมจิผักกาดขาว), กักตูกี (กิมจิหัวไช เท้า), นามุล (ผักปรุงรส), มิตพันธุ์ (เครื่อง เคียงแห้ง), ฉับเซ (ผัดวุ้นเส้นเกาหลี), พิบิมบับ (ข้าวยำเกาหลี)	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	<b>บทปฏิบัติการที่ 8 ก๋วยเตี๋ยว ซุป แกง และ อาหารโอกาสพิเศษ</b> มุลเนงมยอน (ก๋วยเตี๋ยวย่น), กิมจิมันตุ (เกี้ยว กิมจิ), มียอกุก (ซุปรสอร่อย), กิมจิจิก (แกงกิม จิ), คัจอลพัน (เจ้าหญิงนพเก้า), พาจอน (แพน เค้กต้นหอม)	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อาจารย์ผู้สอน
14	<b>บทปฏิบัติการที่ 9 อาหารประเภทเนื้อสัตว์ และอาหารหลังมืออาหาร</b> เนื้อต้มกับผัก(พูลโกกิ, <b>불고기</b> ), เนื้อซี่โครง ย่าง (คัลปิกูย, <b>갈비구이</b> ), น้ำซิงอบเซย (ซุจองกวา, <b>수정과</b> ), แพนเค้กดอกไม้ (ฮวาจอน, <b>화전</b> ), ขนมต้ม (คยองตัน, <b>경단</b> ) และพายหวาน (ยักกวา <b>약과</b> )	4	<b>กิจกรรม</b> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	อาจารย์ผู้สอน
15	สร้างสรรค์เมนูอาหารเอเชีย 1	4	<b>กิจกรรม</b> - ศึกษากลุ่ม เพื่อทดลอง ปฏิบัติการสร้างสรรค์เมนูของอาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารเอเชีย กลุ่มละ 3 เมนู พร้อมคำนวณต้นทุนอาหาร - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบ สุขอนามัยส่วนบุคคล ประเมินผล และ ให้คะแนน	อาจารย์ผู้สอน
16	<b>สอบปลายภาค</b>			

## 5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองสังคม 2) การตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต 3) การเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	- สังเกตและประเมินพฤติกรรม ขณะฟังบรรยาย ฝึกปฏิบัติการและเสนอผลงาน โดยใช้แบบประเมินเป็นรายบุคคล - บันทึกการเข้าชั้นเรียนและการมีส่วนร่วม	1-15	10%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารเอเชีย (จีน, ญี่ปุ่น, เกาหลี) เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะและความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ	1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การนำเสนอผลงาน โดยมีการฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร จำนวน 12 ครั้ง จากนั้นให้นักศึกษานำเสนอผลงาน 2) ประเมินจากการสอบย่อย	3-15	40%
ทักษะทางปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ	1-16	30%
		ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น - การสร้างสรรค์รายการอาหารตามโจทย์ที่กำหนดและการสอบปลายภาค		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคลและความรับผิดชอบและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3) ความสามารถในการวางแผนและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมต่อบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์	- รายงานกลุ่ม - รายงานบทปฏิบัติการ	1-15	10%

ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการใช้ภาษาสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์ และมีประสิทธิภาพ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วย ภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักเรียนนั้น รับผิดชอบ มีการมอบหมายงานกลุ่ม ให้แก่นักศึกษา โดยสืบค้นฐานข้อมูล จากห้องสมุดและนำเสนอ 2) การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	1-15	10%
---	---	--	------	-----

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

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

## หมวดที่ 6 ทักษะการประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารปฏิบัติการวิชาอาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหารเกาหลี)

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จิตรา กอนันทเกียรติ. (2547). **ธรรมเนียมจีน**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ. จิตรา.

จรรยา เดชกฤษ. (2546). อาหารญี่ปุ่น. กรุงเทพฯ : บริษัทสำนักพิมพ์แม่บ้านจำกัด.

มณฑา พิมพ์ทอง. (2548). ธรรมเนียมญี่ปุ่น(Unfolding Japanese Traditions).

กรุงเทพมหานคร : โรงเรียนภาษาและวัฒนธรรม สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น.

ห้างหุ้นส่วนจำกัด ที.บี.เอส. โปรดักส์.

ณัฐวี สุภัทรเสถียรกุล. (2550). “อาหารเกาหลี”. นิตยสารกูร์เมต์ แอนด์ควีซิ่น. 7 (80), 12-42.

อมราภรณ์ วงษ์พิทักษ์และแสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ. (มปป.). เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารเกาหลี.

(อัดสำเนา). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. ออบเชย อิมสบาย. (2549).

อาหารเกาหลี. กรุงเทพฯ: แสงแดด. 95 น.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอก ห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

### 2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการ สังเกต การณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของ รายวิชา โดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของ รายวิชา(มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทาง ในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาค การศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดย ทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไป วางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการ ทบทวน เนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล

