



มคอ.3

ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม
(Food Knowledge and Preparation)
(5072311)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคเรียนที่ 2/2561 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม (Food Knowledge and Preparation)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :

อ.ดร. อรอนงค์ ทองมี

โทรศัพท์มือถือ 062-1954914 E-mail : ornanong16@yahoo.com

อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ

อ.ดร. อรอนงค์ ทองมี

โทรศัพท์มือถือ 062-1954914 E-mail : ornanong16@yahoo.com

อ. ทรงพล วิธานวัฒนา

โทรศัพท์มือถือ 085-071-6407 E-mail : songpol_sd@hotmail.com

อ. ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

โทรศัพท์มือถือ 094-309-0088 E-mail : punpra@hotmail.com

อาจารย์ผู้สอน: วิทยาเขตสุพรรณบุรี

อ.ณัชชา พันธุ์วงศ์

โทรศัพท์มือถือ 087-208-0124 E-mail : utsaphong.u@gmail.com

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อ.เสาวลักษณ์ กันจិនะ

โทรศัพท์มือถือ 086-325-7601 E-mail : saowalak_pm@hotmail.com

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

โทรศัพท์มือถือ 094-021-2851 E-mail : psaowapan@gmail.com

อ.สุภาวดี นาคบรรพ์

โทรศัพท์มือถือ 089-470-9134 E-mail : siwly12@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 นักศึกษาชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในมหาวิทยาลัย ถนนสิรินธร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง และตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

01 มกราคม 2559

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

2.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถมีทักษะในการจำแนกประเภทวัตถุดิบอาหาร การจัดเตรียม การประกอบและรวมถึงการเลือกซื้อและการจัดเก็บอย่างถูกวิธี นักศึกษาได้ฝึกทักษะจากการปฏิบัติ มีความรู้ด้านเทคนิค เพื่อนำไปประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมผักผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร หลักการทำสต็อก การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารเหล่านั้น ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ฝึกปฏิบัติ ได้แก่ การใช้มีดและเชียงอย่างถูกต้อง การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้เบื้องต้น การเตรียม มีส อองพลาส บราวน์สต็อก ไวท์สต็อก ริซอตโตเห็ด วานิลลา โรสพุดดิง สตูว์ผลไม้ ผักโขมผัดเบคอนและกระเทียม ปลาโซทอตราด ซอสบราวนบัทเทอร์ สลัดคูกูคูส โพลเนต้า สลัดพาสต้ากับกุ้ง ชิคเก้นแซสเซอร์ สเตรگانอฟเนื้อ ไชคน ออมเลท ไชดาว ไชอบเบคอน/แฮม แอชบราวน ผัดเห็ด/ผัดมันฝรั่ง มะเขือเทศย่าง สลัดมันต้ม เฟรนช์โทสต์ เอ็กอินเดอะโฮล แพนเค้ก มัฟฟิน ช็อกโกแลต/กล้วยหอม และวาฟเฟิล

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม
- 2) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 กลยุทธ์การประเมิน

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และมีทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ
- 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมทั้งเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก

ปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย หรือการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 วิธีการสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 วิธีการประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษาเน้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - การจำแนกประเภท - คุณลักษณะ - การใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ - การจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป	4	1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และ อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์ การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website เพิ่มเติม 2. บรรยายประกอบ สื่อการสอน Power point 3. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษาอภิปราย ชักถาม จากการบรรยายประกอบ สื่อภาพ	อ. อรอนงค์ และคณะ
2	- ความรู้เกี่ยวกับ เพื่อการปรุงประกอบให้ เหมาะสมกับประเภทอาหาร หลักการทำ สต็อก การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและ สมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์	4	1. บรรยายประกอบ สื่อการสอน Power point 2. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการบรรยายประกอบสื่อ ภาพ	อ. อรอนงค์ และคณะ
3	- ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการ ประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารเหล่านั้น ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะ ปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ฝึกปฏิบัติ ได้แก่ การใช้มีดและเขียงอย่างถูกต้อง การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้เบื้องต้น	4	1. บรรยายประกอบ สื่อการสอน Power point 2. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการบรรยายประกอบสื่อ ภาพ	อ. อรอนงค์ และคณะ
4	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 1 - การใช้มีด และเขียงอย่างถูกต้อง - การตัด หั่น แต่ง ผักและผลไม้ เบื้องต้น - การเตรียม มีส ออง พลาส (Mise en place) - บราวน์สต็อกเนื้อ/ไวท์สต็อกไก่	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และคณะ
5	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 2 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภท ข้าว และธัญชาติ	4	1. อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และคณะ

	<ul style="list-style-type: none"> - ริซอตโตเห็ด (Mushroom Risotto) - วานิลลาไรสปุดดิ้ง กับ สตอร์ผลไม้ (Vanilla rice pudding with fruits compote) 		สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
6	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 3 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภทผัก และสัตว์น้ำ <ul style="list-style-type: none"> - ผักโขมผัดเบคอนและกระเทียม - สลัดคูกูส คูกูส (Cous Cous Salad) - ปลาโซทอราดซอสบราวน์เทอร์ 	4	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และคณะ
7	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 4 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภทถั่ว อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป <ul style="list-style-type: none"> - โพลენტ้า (Parmesan Polenta, Firm Polenta) - สลัดพาสต้ากับกุ้ง (Pasta salad with prawn) 	4	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และคณะ
8	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 5 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภทสัตว์ปีก และสัตว์เนื้อแดง <ul style="list-style-type: none"> - ชิคเก้น แซสเซอร์ (Chickehasseur) - สโตรกานอฟเนื้อ 	4	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และคณะ
9	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 6 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภทไข่ <ul style="list-style-type: none"> - ไข่คน - ออมเลท - ไข่ดาว - ไข่อบเบคอน/แฮม 	4	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	อ. อรอนงค์ และคณะ
10	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 7 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภทผัก <ul style="list-style-type: none"> - แอสบราวน์ - ผัดเห็ด 	4	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร	อ. อรอนงค์ และคณะ

	- ผัดมันฝรั่ง		2. วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
11	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 8 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภทผัก - มะเขือเทศย่าง - สลัดมันต้ม	4	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และคณะ
12	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 9 การเตรียมวัตถุดิบ อาหาร - เฟรนช์โทสต์ - แฮ็กอินเดอะโฮล	4	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และคณะ
13	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 10 การเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภทอาหารหวาน - แพนเค้กมัฟฟินช็อกโกแลต/กล้วยหอม - วาฟเฟิล	4	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. อรอนงค์ และคณะ
14	- นำเสนอรายงานวิชาการเตรียม	4	- นศ.นำเสนอผลงานและรายงาน	อ. อรอนงค์ และคณะ
15	- นำเสนอรายงานวิชาการเตรียม	4	- นศ.นำเสนอผลงานและรายงาน	อ. อรอนงค์ และคณะ
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ 	1) สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา	1-15	10%
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ 	<ol style="list-style-type: none"> 1) ส่งการบ้าน และเขียนรายงาน หรือการนำเสนอรายงานการค้นคว้า 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียน 	5-15	45%
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์	<ol style="list-style-type: none"> 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไข ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียน ด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา 	1-15	5%
ทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ	<ol style="list-style-type: none"> 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำ และสมาชิกกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน		5%

	3) ความสามารถในการวางตัวและ แสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสม			
ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
	กั๊บบทบาท หน้าที่ และ ความ รับผิดชอบ 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษย สัมพันธ์			
ทักษะวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	1) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สนับสนุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และ ตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วย ภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษา นั้นรับผิดชอบ 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วย ภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอ รายงานในชั้นเรียน	1-15	5%
การสอบปลายภาค			1-15	30%

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

เอกสารประกอบการเรียน วิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

The Culinary institute of America 2011, the professional chef, 9th Edn, John Wiley & Sons Inc., New Jersey

Labensky, S & Hause, A 2003, on cooking, 3rd Edn, Pearson Education, Inc., New Jersey

Foskett, D & Ceserani, V & Kinton, R 2004, Practical Cookery, 10th Edn, London

Dodgshun, G & Peter, M 2004, Cookery for the hospitality industry, 5th Edn, Cambridge university press, Australia

Larousse Gastronomique's Contributors 2009, Larousse Gastronomique, Hamlyn, London

Werle, L & Cox, J 2005, Ingredients, JB Fairfax Press Pty Limited and Atlas International Limited,

Le Cordon Bleu 1996, Le Cordon Bleu complete cooking techniques, 6th Edn, Carroll & Brown Limited, London

Graimes, N 1999, the practical encyclopedia of whole foods, Lorenz book, Anness Publishing Limited, London

_____ 2008, เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาประกอบอาหารคาวระดับต้น, William Angliss Institute of TAFE, Victoria, Australia

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Graimes, N 2009, เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาประกอบอาหารคาวระดับสูง, William Angliss Institute of TAFE, Victoria, Australia

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่ง

รวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- 1) มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้
- 2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- 3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษา