



รายละเอียดของวิชา  
(มคอ.3)

5072324 อาหารยุโรป 1  
(Cuisines of Europe I)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

|                      |  |
|----------------------|--|
| ชื่อสถาบันอุดมศึกษา  | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  |
| วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา | หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร<br>โรงเรียนการเรือน |

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072324 อาหารยุโรป 1  
(Cuisines of Europe I)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

##### 3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

##### 3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ

อาจารย์ผู้สอน : อาจารย์ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง

อาจารย์ ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

อาจารย์ ทศเทพ อังกรภินันท์

อาจารย์ นิคมศม อักษรประดิษฐ์

อาจารย์ นพลสิทธิ์ ภูทอง

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/ชั้นปีที่ 1

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

ไม่มี

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

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 พฤศจิกายน 2561

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารยุโรป อาหารเช้าแบบยุโรป วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง

1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และการประกอบอาหารเช้าแบบยุโรปและ สลัดประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟรูปแบบต่างๆ และการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารปริมาณมาก การเพิ่ม-ลดขนาดการผลิต

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบ คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมและการปรุงประกอบของวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกการใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเช้าแบบยุโรปชนิดต่างๆ เทคนิคการเตรียม การประกอบ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติได้แก่ อิงลิชมัฟฟิน แอ็กเบเนติก พอร์คชอป เนื้อสันในมันวอน ออกเป็ดซอสส้ม อัลมอนต์โปเตโต้ คอทเทจพาย เนื้ออบกับยอกเชียร์พุดดิ้ง ไก่อบ พอร์คคอร์ดอน เบลอ ซี่โครงหมูอบบาร์บีคิว มันฝรั่งอบ บรอกโคลี่โมเนส์ ชิคเก้นคัพ ปลากระพงซอสเบอร์บลองค์ ข้าวพิลาฟ แกะอบซอสฮันนี่มีสตัดด์ หอยแมลงภู่อบซอสไวน์ขาว ปลากระพงอบสลัดซีซาร์ ซุปแคนตาลูปเย็น ซุปกาปาโซ่ แซลมอนกราฟลักซ์ เทพานาด คลับแซนวิช และแซนวิชหน้าเปิด

European method of cooking moist-heat method, dry-heat method, combination heat method such as technical terms in European cuisine, characteristics and usage of ingredients, equipments and tools Study types of European breakfast including salad bar, dressing, sauce, hot and cold hors d'oeuvre, sandwiches, canapés, cold soup, pâtés, terrine, galantine,

mousseline preparation and cooking techniques, holding of prepared food, serving styles and culture, and practice sessions such as English muffin, egg benedict (poached egg with Hollandaise sauce), pork chop, beef roulade, roasted duck in orange sauce, almond potato, cottage pie, roasted beef with Yorkshire pudding, roasted chicken with jus, pork cordon bleu, BBQ pork rib, baked potato, broccoli mornay, chicken kiev, sea bass with beurreblanc sauce, rice pilaf, roasted rack of lamb with honey mustard sauce, mussel with white wine sauce and darne of sea bass in the papillote, ceasar salad, cantaloupe cold soup, gapazcho soup, salmon gravlax, tapenade, club sandwich and open-faced sandwiches

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย                       | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/งาน<br>ภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง            |
|------------------------------|----------|--|------------------------------|
| 30 ชั่วโมงต่อ<br>ภาคการศึกษา | ไม่มี    | ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง                  | 75 ชั่วโมงต่อภาค<br>การศึกษา |

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ เฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับ

ต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรมและความซื่อสัตย์สุจริต

- 4) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

- 5) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) เรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้

### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเองก่อนและหลังการเรียนรู้
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ด้านความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนาบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ
- 2) มีทักษะ และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ
- 3) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 4) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง
- 3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด รายงาน สอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ด้านทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบสามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์
- 2) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ
- 3) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม
- 2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขตั้งนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- 2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ
- 4) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์
- 5) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลและมีการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

## 5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

- 1) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

## 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

## 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนาต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด   | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้   | ผู้สอน                               |
|------------|---|---------------|---|--------------------------------------|
| 1          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- แนะนำรายละเอียดวิชา</li> <li>วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล</li> <li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารยุโรป</li> <li>- ลักษณะสำคัญของอาหารยุโรป</li> <li>- ชนิดและประเภทของอาหารยุโรป</li> <li>- วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของยุโรป</li> </ul> | 4             | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อธิบายเนื้อหาวิชา<br>จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล<br>- แนะนำหนังสือ และ website<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- บรรยายประกอบการสอน<br>- เอกสารประกอบการสอน<br>- เครื่องฉาย (Projector)<br>- โปรแกรมนำเสนอ (Power point) | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 2          | อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในครัวยุโรป<br>เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป<br>อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด<br>ภาชนะหุงต้ม<br>อุปกรณ์หุงต้ม<br>เครื่องทุ่นแรง   | 4             | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- บรรยายรายละเอียดอุปกรณ์<br>- ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอน<br>- เครื่องฉาย (Projector)  | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด  | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้   | ผู้สอน                               |
|------------|--|---------------|---|--------------------------------------|
|            |  |               | - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)<br>- อุปกรณ์ และเครื่องมือครัวยุโรป  |                                      |
| 3          | - วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารยุโรปและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหาร<br>- การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บรักษาวัตถุดิบ           | 4             | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- บรรยายประกอบสื่อการสอน<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอน<br>- โปรแกรมนำเสนองาน PowerPoint<br>- ตัวอย่างวัตถุดิบสดแห้ง<br>- เครื่องฉาย (Projector)  | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 4          | หลักการประกอบอาหารยุโรป<br>- การถ่ายเทพลังงานความร้อน<br>- วิธีการประกอบอาหาร<br>- การเตรียม (Mise en Place)<br>- อาหารเข้ารูปแบบต่างๆ | 4             | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- บรรยายประกอบสื่อการสอน<br>- อาจารย์สาธิตการตัดหั่นแต่ง<br><b>สื่อที่ใช้</b><br><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- เอกสารประกอบการสอน<br>- โปรแกรมนำเสนองาน PowerPoint<br>- เครื่องฉาย(Projector)<br>- ตัวอย่างการตัดแต่งวัตถุดิบ | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 5          | เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ<br>- อิงลิชมีฟิฟีน<br>- เอ็กเบเนติก<br>- พอร์คชอป  |               | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- บรรยายประกอบสื่อการสอน<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอน<br>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)   | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 6          | เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ<br>- เนื้อสันในมัน<br>- อกเบ็ดซอสส้ม   |               | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ   | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |



| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด  | จำนวน<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน<br>และสื่อที่ใช้  | ผู้สอน                               |
|------------|--|------------------|---|--------------------------------------|
| 7          | เทคนิคการเตรียม การผลิต และ<br>ปฏิบัติการ<br>- อัลมอนต์ไปเตโต้<br>- คอทเทจพาย<br>- เนื้ออบกับยอกเชิร์พุดตั้ง   |                  | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบท<br>ปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 8          | เทคนิคการเตรียม การผลิต และ<br>ปฏิบัติการ<br>- ไก่อบ<br>- พอร์คเกอร์ดองเบลอ                                    |                  | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบท<br>ปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
|            | สอบกลางภาค (ทฤษฎี)   |                  |   |                                      |
| 9          | เทคนิคการเตรียม การผลิต และ<br>ปฏิบัติการ<br>- ซีโรรหมูอบบาร์บีคิว<br>- มันฝรั่งอบ                             | 4                | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบท<br>ปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 10         | เทคนิคการเตรียม การผลิต และ<br>ปฏิบัติการ<br>- บรอกโคลี่ไมเน่ส์<br>- ชิคเก็ตไฟ                                 | 4                | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบท<br>ปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 11         | เทคนิคการเตรียม การผลิต และ<br>ปฏิบัติการ<br>- ปลากระพงซอสเบอร์บลองค์<br>- ข้าวพิลาฟ<br>- แกะอบซอสฮันนี่สตาร์ท | 4                | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบท   | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด   | จำนวน<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน<br>และสื่อที่ใช้  | ผู้สอน                               |
|------------|---|------------------|---|--------------------------------------|
|            | - หอยแมลงภู่อบซอสไวน์ขาว  |                  | ปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ  |                                      |
| 12         | เทคนิคการเตรียม การผลิต และ<br>ปฏิบัติการ<br>- ปลากระพงอบสลัดซีซาร์<br>- ซุปแคนตาลูปเย็น<br>- ซุปกาปาโซ่<br>- แซลมอนกราฟลักซ์ | 4                | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบท<br>ปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 13         | เทคนิคการเตรียม การผลิต และ<br>ปฏิบัติการ<br>- ซุปกาปาโซ่<br>- แซลมอนกราฟลักซ์<br>- เทพานาด                                   | 4                | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบท<br>ปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 14         | เทคนิคการเตรียม การผลิต และ<br>ปฏิบัติการ<br>- คลับแซนวิช<br>- แซนวิชหน้าเปิด   | 4                | <b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b><br>- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย<br>- นศ. ฝึกปฏิบัติ<br><b>สื่อที่ใช้</b><br>- เอกสารประกอบการสอนและบท<br>ปฏิบัติการ<br>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 15         | - สอบปลายภาค (ปฏิบัติ)  | 4                | <b>สื่อที่ใช้</b><br>1. บทปฏิบัติการอาหาร<br>2. ใบให้คะแนนสอบ<br>3. วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์ปฏิบัติ  | อ. ชนพัฒน์<br>แสงรุ่งเรือง<br>และคณะ |
| 16         | สอบปลายภาค (ทฤษฎี)  |                  |   |                                      |

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้   | รายละเอียด   | วิธีการประเมิน   | สัปดาห์ที่ประเมิน  | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---|--|--|--------------------|------------------------|
| คุณธรรมและจริยธรรม  | มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่  | สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน                | 1-14               | 20%                    |
| ความรู้   | สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ | - ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การฝึกปฏิบัติอาหาร<br>- ประเมินจากการสอบปฏิบัติ<br>- ประเมินจากการสอบข้อเขียน | 5-14<br>14<br>8,15 | 10%<br>10%<br>15%      |
| ทักษะปัญญา  | สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น  | - ประเมินจากการสอบปฏิบัติ<br>- ประเมินจากการสอบข้อเขียน  | 14<br>8,15         | 10%<br>15%             |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ                 | สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ  | - สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ                    | 1-14               | 10%                    |
| ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์ และมีประสิทธิภาพ                 | - ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน   | 14                 | 10%                    |

## 3. การประเมินผล

## 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- รายงานและการนำเสนอรายงาน
- การฝึกปฏิบัติอาหาร
- สอบปฏิบัติ
- สอบทฤษฎี

## 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบทฤษฎี

### 3.3 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

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารยุโรป 1

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ขวัญแก้ว วัชโรทัย. (2550). วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 7.

กรุงเทพฯ: อัมรินทร์ปริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง,

ซัชชญา รักตะกนิษฐ. (2551). เอกสารประกอบการสอนวิชา หลักการประกอบอาหารยุโรป. กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

N.D.(1996). เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส, London: Le Cordon Bleu

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

Allen, Gary/CIA. (2001). Remarkable Service. USA : John Wiley & Sons Inc.

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

Capalbo, Carla. (2001). The Cook's Encyclopedia of Italian Cooking. London UK: Lorenz Books

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

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

Culinary Institute of America. (2000). The Professional Chef's Knife Kit. USA: John Wiley & Sons Inc.

Conran, Caroline Terence & Simon Hopkinson. (2001). The Conran Cook Book: London UK: Lorenz Books

Donovan, Mary Deidre. (1996). The New Professional Chef the Culinary Institute of America. NY: Van Nostrand Reinhold

Escoffier, Auguste. (2000). Ma Cuisine. London UK: Hamlyn

- Fosskett, David & Ceserani, Victor. (2004). Practical Cookery. London: Hodder Arnold.
- Gisslen, Wayne. (2007). Professional Cooking. USA: John Wiley & Sons Inc.
- Labensky, Sarah & House, Alan. (2003). On Cooking. New Jersey USA: Prentice Hall
- Maicent-Morel, Michel. (2002). Cuisine de Reference. Clichy Cedex, France: BPI
- Mizer, David A., Porter, Mary, Sonnier, Geth, Grummond, Karen Eich. (1999). Food Preparation for the Professional. USA: John Wiley & Sons Inc.
- Pauli, Eugen. Classical Cooking in Modern Way. (1989). New York USA, Van Nostrand Reinhold
- Roux, Michel. (1996). Sauce. London UK: Quadrille Publishing Ltd.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึง นิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับอาหารเข้าแบบยุโรป

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ได้แก่

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการเรียนการสอน

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินการสอน ได้แก่

- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผู้สอน
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการจัดการเรียนการสอน
- จากผลการสอบของนักศึกษา

### 3. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ดังนี้

- ทวนสอบข้อสอบ
- สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา

- สุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาในประเด็นการรับทราบรายละเอียดของแนวทางการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ในชั่วโมงแรกของการเรียน และการตรวจสอบความรู้ของนักศึกษาระหว่างกระบวนการเรียนการสอนโดยการสอบถามและให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียน

#### **5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาทำโดยนำผลจากการประเมินมาปรับปรุงรายวิชาสำหรับการสอนครั้งต่อไป

#### **6. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

จากผลการประเมินการสอนและทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล