



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5074318 การประกอบอาหารเอเชีย 1
(Culinary of Asia I)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5074318 การประกอบอาหารเอเชีย 1
(Culinary of Asia I)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

อาจารย์ผู้สอน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา วชิราลงกรณ

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร

E-mail: spicychuchu@hotmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239439

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

16 พฤศจิกายน 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหารเอเชีย และการประกอบอาหารเอเชีย
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหารเอเชีย
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารเอเชีย รวมทั้งการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน และมีทักษะในการปฏิบัติอาหารเอเชีย

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติความเป็นมาวัฒนธรรมอาหารเอเชียและหลักการประกอบอาหารเอเชีย ของประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี เทคนิคในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การนำเสนอ และการฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารจีน ได้แก่ ฮ้อยจ้อ ขนมกวยช่าย ก้วยเตี่ยวหลอด กระเพาะปลาน้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ ฮะเก๋า เส้นบะหมี่หมูแดง เป็ดย่างฮ่องกง ข้าวอบเผือก ขนมแข่ง ขนมเทียน โอวหนี่แปะกวย และขนมอี๋ กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ โอโคโนมียากิ ทาโกะยากิ ราเมนยากิโซบะ เทอริยากิ คัตสึด้ง เทมปุระ มังจู ข้าวห่อสาหร่าย ไตฟุคุ ชาวันมุชิ และมีโซะซูบ กลุ่มอาหารเกาหลี ได้แก่ แพชูกิมจิ มียอกกุก นามุล พิบิมบับ ฉับเซ กิมจิจิกเก บุลโกกิ คัลบิกุก ซูจองกวา ฮวาจอน คูกอลพัน พาจอน คยองดัน เมจ๊กกวา (ครองแครงชิง)

History of Asia food culture, principles of cooking in various categories of Asian cuisines from China, Japan and Korea, Equipments and tools using techniques for raw materials preparation and cooking, dishes decoration, presentation and practical sessions; Chinese cuisine such as Hoi Jo (deep fried crab meat roll), Kuichai (chinese chive dumpling), Kuyteiw Lhod (steamed rice noodle roll), Kra Prow Pra Nam Deang (braised fish maw in red

gravy), Dim Sum (steamed dumplings), Sen Ba Mee (wheat noodle), Muu Deang (pork with red sauce), Ped Yang Hong Kong (Hong Kong roasted duck), Kaw Obb Peuak (Baked taro rice), Khanom Kheng (basket shaped rice cake), Khanom tien (pyramid-shaped stuffed rice cake), Ohnee Pakuy (sweet glutinous rice topped with taro paste and ginko nut) and Kanom lee (glutinous rice dumpling in syrup); Japanese cuisine such as Okonomiyaki (Japanese savory pancake), Takoyaki (Japanese ball shaped octopus pancake), Ramen (wheat noodles in various soup), Yakisoba (Japanese fried noodles), Teriyaki (marinated meat with sweet soy sauce), Katsudon (rice topped with pork cutlet), Tempura (deep-fried seafood and vegetables), Manju (steamed bun stuffed with red bean paste) Shiruko (sweet red bean soup), Kawhosarai (Japanese laver-rolled rice), Daifuku (glutinous rice dumpling stuffed with red bean paste), Chawan mushi and Miso soup (Japanese fermented bean paste soup with seaweed and tofu); Korean cuisine such as Baechu Kimchi (Chinese cabbage kimchi), Miyeokguk (seaweed soup), Namul (seasoned cooked/fresh vegetable), Bibimbap (rice mixed with vegetable), Japchae (stir-fried cellophane noodle), Kimchi Jjigae (kimchi soup), Bulgogi (marinated barbecued beef), Galbi Gui (marinated barbecued rib), Sujeongwa (ginger-cinnamon tea), Hwajeon (sweet pancake), Gujeolpan (combination nine different food), Pajeon (Korean onion-pancake), Gyeongdan (wrapped boil rice) and Majakgwa (Korean traditional cookie)

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

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

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

2) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา วิชาเรียน

2) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม 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

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม

- 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง
- 4) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขตั้งนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

- 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ประวัติความเป็นมาวัฒนธรรม อาหารเอเชีย และหลักการ ประกอบอาหารเอเชีย ของ ประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี	4	- อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบ อาหารเอเชีย 1 - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
2	- เทคนิคในการใช้เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่ง อาหาร การนำเสนอ	4	- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบ อาหารเอเชีย 1 - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
3	การฝึกปฏิบัติ - กลุ่มอาหารจีน ได้แก่ ฮ้อยจ้อ ขนมกุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวลอด	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	- กระจ่างปลาน้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ ฮะเก๋า	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
5	- เส้นบะหมี่หมูแดง เป็ดย่าง ฮ่องกง ข้าวอบเผือก	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
6	- ขนมแข่ง ขนมเทียน โอวหน้แปะ กวย และขนมอี๋	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
7	การฝึกปฏิบัติ - กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ โอโคโน มียากิ ทาโกะยากิ ราเมนยากิ โซบะ	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
8	ทอริยากิ คัตสึตง เทมปุระ มัันจู	4	<p>แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง</p> <p>สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
9	ข้าวห่อสาหร่าย ไตฟุกุ ข้าววันมุชิ และมีโชะซุป	4	<p>แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง</p> <p>สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
10	การฝึกปฏิบัติ -กลุ่มอาหารเกาหลี ได้แก่ แพชูกิมจิ มียอกุกก นามุล	4	<p>แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง</p> <p>สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
11	-พิบบับ ฉับเซ กิมจิจิกเก บุลโกกิ	4	<p>แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง</p> <p>สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	- คัลปิกูย ซูจงกวา ฮวาจอน คู จอลพัน	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
13	- พาจอน คยองตัน เมจ๊กกวา (ครองแครงชิง)	4	แจ้งให้นักศึกษา ศึกษาการทำอาหารจากคลิป์วิดีโอ ต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และ ประเมินผล สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
14	- ปฏิบัติการจัดอาหารเอเชีย จาก หัวข้อที่จับสลาก จัดเสิร์ฟให้สวยงาม	4	- อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ - นศ. สอบปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
15	- ปฏิบัติการจัดอาหารเอเชีย จาก หัวข้อที่จับสลาก จัดเสิร์ฟให้สวยงาม	4	- อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ - นศ. สอบปฏิบัติ - สื่อที่ใช้ - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

หมายเหตุ Active Learning จากคลิป์วิดีโอต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง และส่งคลิป์วิดีโอมาให้ให้นักศึกษา
คนอื่นๆ ได้ศึกษาต่อไปด้วย บูรณาการการเรียนการสอนภาษาอังกฤษด้วยการศึกษาคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับ
การประกอบอาหาร และสื่อการสอน Powerpoint บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับกิจกรรม

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10 %
ความรู้	สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม (ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ)	1-15	40 %
ทักษะทางปัญญา	สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ - วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนา/ประยุกต์ดำรง - การนำเสนอในรูปรายงาน	2, 14-15	10 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถามในชั้นเรียน มีความรับผิดชอบต่องานทั้งแบบเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	10 %
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ - สอบปลายภาค	15 16	10 % 20 %

3. การประเมินผล

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าเรียนตรงเวลา (ทันเวลา) และร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน	10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติตรงเวลา (ทันเวลา) และการประกอบอาหาร	40 คะแนน
- การแต่งชุดนักศึกษา และการแต่งชุดปฏิบัติการอาหาร	10 คะแนน
- การศึกษาค้นคว้าโดยเทคโนโลยีสารสนเทศและการนำเสนอ	10 คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบปฏิบัติรายบุคคล	10 คะแนน
- สอบทฤษฎี	20 คะแนน
รวม	100 คะแนน

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบอาหารเอเชีย 1

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียนรู้ สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล