

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
5073340 พื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป  
(Fundamentals of European Culinary)
- จำนวนหน่วยกิต  
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
ชื่อ-สกุล : อาจารย์เบญจรัตน์ ประพสิทธิ์ตระกูล (อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์)  
เบอร์โทรศัพท์: 02-244-5622  
E-mail: 9yooing@gmail.com
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3 ปีการศึกษา 2561
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
8 พฤศจิกายน 2561

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
  - เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของอาหารยุโรป หลักการพื้นฐานทั้งด้านวิทยาศาสตร์ และศิลปะการประกอบอาหารยุโรป รวมถึงคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร

2. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณสมบัติ วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหาร ยุโรป การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป

3. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงรส กลิ่นรส เครื่องเทศ น้ำสต็อก แม่ซอส 5 ประเภท ซอสเย็น และซูป

4. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการเตรียม การประกอบ การจัดทำอาหารมือเช้า กลางวัน และอาหารค่ำแบบยุโรป

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อปรับปรุงเนื้อหาในรายวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป ให้ นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในรายวิชาด้านอาหารอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพในอนาคตได้เป็นอย่างดี

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของอาหารยุโรป หลักการพื้นฐานทั้งด้านวิทยาศาสตร์ และ ศิลปะการประกอบอาหารยุโรป ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร คุณสมบัติ วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารยุโรป การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป พื้นฐานในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงรส กลิ่นรส เครื่องเทศ น้ำสต็อก แม่ซอส 5 ประเภท ซอสเย็น และซูป เทคนิคการเตรียม การประกอบ การจัดทำอาหารมือเช้า กลางวัน และอาหารค่ำแบบยุโรป

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/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 มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุขภาพ อ่อนนุ่ม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

### 1.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

### 1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากความรับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกในชั้นเรียนของนักศึกษา

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า

2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

### 2.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อม กับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น การปฏิบัติการอาหาร

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะทางปัญญา ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

#### 3.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง
- 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

#### 3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

#### 4.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

#### 4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

## 5.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

## 5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

3) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ความหมายและความสำคัญของ อาหารยุโรป	4	- ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของ รายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - แนะนำวิธีการสืบค้นและแหล่ง สืบค้นข้อมูล - มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับความหมายของ อาหารยุโรป - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
2	หลักการพื้นฐานทั้งด้านวิทยาศาสตร์ และศิลปะการประกอบอาหารยุโรป  คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบอาหาร	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับคำศัพท์ ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการ ประกอบอาหารยุโรป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้ง คำถาม-ตอบคำถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม - แบบฝึกหัด/ใบงาน	อ.เบญจรัตน์
3	คุณสมบัติ วัตถุดิบในการประกอบ อาหารยุโรป - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บรักษา วัตถุดิบ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ใน อาหารยุโรป - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาให้ นักศึกษาร่วมกันวิเคราะห์และ แสดงความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัว ยุโรป - เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป - อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ ในครัวยุโรป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้ง คำถาม-ตอบคำถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
5	พื้นฐานในการประกอบอาหาร	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับพื้นฐานในการ ประกอบอาหารยุโรป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้ง คำถาม-ตอบคำถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
6	เครื่องปรุงรส กลิ่นรส เครื่องเทศ น้ำสต็อก แม่ซอส 5 ประเภท ซอสเย็น และซูป	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับน้ำสต็อก ซอส และซูป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้ง คำถาม-ตอบคำถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
7	เทคนิคการเตรียม การประกอบอาหาร การจัดทำอาหารมื้อเช้า กลางวัน และ อาหารค่ำแบบยุโรป	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับอาหารมื้อเช้า กลางวัน และอาหารค่ำแบบยุโรป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้ง คำถาม-ตอบคำถาม และ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
8	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ	อ.เบญจรัตน์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	
9	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
10	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
11	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
12	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
13	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
14	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ	อ.เบญจรัตน์



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

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1. มีวินัย มีความรับผิดชอบ และ มีความอดทน 2. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและ แสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมใน การปฏิบัติงาน 3. มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	1. ประเมินจากความ รับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมาย	1-15	5%
		2. ประเมินโดยอาจารย์จาก การสังเกตพฤติกรรม การสังเกตพฤติกรรม แสดงออกในชั้นเรียนของ นักศึกษา	1-15	5%
ความรู้	1. มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณา การของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	1. ประเมินจากผลงาน ระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียน รายงาน การสอบย่อย การ นำเสนอรายงานการค้นคว้า หน้าชั้น การปฏิบัติการอาหาร	1-15	20%
		2. ประเมินจากการสอบ ข้อเขียน	16	25%
ทักษะทาง ปัญญา	1. มีความสามารถในการบูรณา การองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์ กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการ ปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการ ดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมี	1. ประเมินจากผลงานการ แก้ไขปัญหาที่ได้รับ มอบหมาย	1-15	5%
		2. ประเมินโดยการสอบ ข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ ทักษะทางปัญญา	16	5%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	คุณภาพ			
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1. มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ 2. มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	1. ประเมินจากการนำเสนอ งานกลุ่มในชั้นเรียน 2. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	8-15 1-15	10% 5%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	1. ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ 2. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ 3. ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2-15 2-15 8-15	5% 5% 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 รวมถึง การทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิภาพรายวิชาคณะผู้สอน ผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอ แนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุม อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปี การศึกษาถัดไป