

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
4513245 การประกอบอาหารจานเดียว
 One-dish Cooking
- จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา
ชื่อ-สกุล: อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
เบอร์โทรศัพท์: 086-979-5997
E-mail: csongdach@gmail.com
อาจารย์ผู้สอน
ชื่อ-สกุล: ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์
ชื่อ-สกุล: อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3 (ภาคเรียนที่ 2/2561)
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
22 พฤศจิกายน 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ เข้าใจ ในการศึกษาความหมายและความสำคัญของอาหารจานเดียว ลักษณะของอาหารจานเดียว เทคนิคการประกอบอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง และการทำตำรับมาตรฐานการจัดรายการอาหารจานเดียวและเครื่องเคียง ตลอดจนสามารถนำไปประยุกต์ ปฏิบัติในชีวิตประจำวันและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของอาหารหารจานเดียว ลักษณะของอาหารจานเดียว เทคนิคการประกอบอาหารจานเดียว การจัดตกแต่ง และการทำตำรับมาตรฐานการจัดรายการอาหารจานเดียวและเครื่องเคียง

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	-	30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นกลุ่ม หรือรายบุคคล ตามความต้องการของนักศึกษา อย่างน้อย 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ โดยแจ้งให้นักศึกษาทราบทางอีเมลล์ (csongdach@gmail.com) และเบอร์โทรศัพท์ (086-9795997)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

1.2 วิธีการสอน

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 2) ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนแต่งกายให้เป็นระเบียบตามแบบของมหาวิทยาลัย
- 3) อาจารย์ให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย การเข้าสอนตรงต่อเวลา และรับผิดชอบต่อการสอน เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับนักศึกษา

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากการเข้าเรียนตรงเวลา ส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย การร่วมกิจกรรม และการสังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน
- 2) ประเมินจากความรับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาเกษตรศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพเกษตรศาสตร์

2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียน แบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2 วิธีการสอน

- 1) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง
- 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอน

- 1) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 2) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีการประเมินผล

- 1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินจากการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

5.2 วิธีการสอน

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอผลงานต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของ รายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล ศึกษาความหมายและ ความสำคัญของอาหารหาร จานเดียว	3	1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และ อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของ รายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม 2. บรรยายเนื้อหารายละเอียด เกี่ยวกับที่เรียน โดยใช้ Power point เป็นสื่อในการบรรยาย 3. ให้นักศึกษาร่วมแสดงความ คิดเห็น ชักถาม 4. ผู้สอนสรุปเนื้อหาที่เรียน	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
2	ลักษณะของอาหารจานเดียว	3	1. บรรยายเนื้อหารายละเอียด เกี่ยวกับที่เรียน โดยใช้ Power point เป็นสื่อในการบรรยาย 2. ให้นักศึกษาร่วมแสดงความ คิดเห็น ชักถาม 3. นักศึกษาเขียนแผนที่ความคิด (Mind Mapping) 4. ผู้สอนสรุปเนื้อหาที่เรียน	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
3-4	เทคนิคการประกอบอาหาร จานเดียว	6	1. บรรยายเนื้อหารายละเอียด เกี่ยวกับที่เรียน โดยใช้ Power point เป็นสื่อในการบรรยาย 2. ให้นักศึกษาร่วมแสดงความ คิดเห็น ชักถาม 3. ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงาน 4. การนำเสนอผลงาน 5. ผู้สอนสรุปเนื้อหาที่เรียน	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
5	การจัดตกแต่งอาหารจาน เดียว	3	1. บรรยายเนื้อหารายละเอียด เกี่ยวกับที่เรียน โดยใช้ Power point เป็นสื่อในการบรรยาย 2. ให้นักศึกษาร่วมแสดงความ คิดเห็น ชักถาม 3. นักศึกษาเขียนแผนที่ความคิด (Mind Mapping) 4. ผู้สอนสรุปเนื้อหาที่เรียน	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์

6-7	การทำตำรับมาตรฐานการจัดรายการอาหารจานเดียวและเครื่องเคียง	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาสาระละเอียดเกี่ยวกับที่เรียน โดยใช้ Power point เป็นสื่อในการบรรยาย 2. ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ชักถาม 3. นักศึกษาเขียนแผนที่ความคิด (Mind Mapping) 4. ผู้สอนสรุปเนื้อหาที่เรียน 	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
8	ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวครั้งที่ 1 -ข้าวผัดปู -ข้าวผัดแกงเขียวหวาน -ข้าวผัดต้มยำทะเล	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นักศึกษาปฏิบัติการทำอาหารจานเดียว และนำเสนอ 4. อาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน 5. อาจารย์ทบทวนเนื้อหาที่เรียน 6. ศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ชักถาม 	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
9	ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวครั้งที่ 2 -ข้าวผัดรถไฟ -ข้าวราดกระเพราหมูสับ -ผัดหมี่โคราช	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นักศึกษาปฏิบัติการทำอาหารจานเดียว และนำเสนอ 4. อาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน 5. อาจารย์ทบทวนเนื้อหาที่เรียน 6. ศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ชักถาม 	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
10	ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียวครั้งที่ 3 -ข้าวหน้าไก่ -ข้าวยำ -ข้าวผัดน้ำพริกปลาหู	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้าห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นักศึกษาปฏิบัติการทำอาหารจานเดียว และนำเสนอ 4. อาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน 5. อาจารย์ทบทวนเนื้อหาที่เรียน 6. ศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ชักถาม 	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์

11	ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว ครั้งที่ 4 -ขนมจีนน้ำเงี้ยว -ขนมจีนน้ำยาใต้	3	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์ และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้า ห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นักศึกษาปฏิบัติการทำอาหาร จานเดียว และนำเสนอ 4. อาจารย์ประเมินโดยการชิมและ ให้คะแนน 5. อาจารย์ทบทวนเนื้อหาที่เรียน 6. นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
12	ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว ครั้งที่ 5 -ข้าวซอย -ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	3	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์ และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้า ห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นักศึกษาปฏิบัติการทำอาหาร จานเดียว และนำเสนอ 4. อาจารย์ประเมินโดยการชิมและ ให้คะแนน 5. อาจารย์ทบทวนเนื้อหาที่เรียน 6. นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
13	ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว ครั้งที่ 6 -ผัดซีอิ้ว -ก๋วยเตี๋ยวลดหน้า -ก๋วยเตี๋ยวลเส้นจันทร์ผัดปู	3	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์ และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้า ห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นักศึกษาปฏิบัติการทำอาหาร จานเดียว และนำเสนอ 4. อาจารย์ประเมินโดยการชิมและ ให้คะแนน 5. อาจารย์ทบทวนเนื้อหาที่เรียน 6. นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
14	ฝึกปฏิบัติอาหารจานเดียว ครั้งที่ 7 -ก๋วยเตี๋ยวมหมู -ก๋วยเตี๋ยวมัดซีเมาเป็น	3	1. อาจารย์ทบทวนการใช้อุปกรณ์ และการปฏิบัติตัวเมื่อเข้า ห้องปฏิบัติการ 2. อาจารย์สาธิตการปฏิบัติอาหาร 3. นักศึกษาปฏิบัติการทำอาหาร จานเดียว และนำเสนอ 4. อาจารย์ประเมินโดยการชิมและ ให้คะแนน	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์

			5. อาจารย์ทบทวนเนื้อหาที่เรียน 6. นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม	
15	สอบปฏิบัติอาหารงานเดี่ยวที่ได้รับ			ผศ.เอกพล อ.จันทรวงศ์
16	สอบข้อเขียน			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1. มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน 2. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและ แสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน 3. มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อม ตน มีสัมมาคารวะ รู้จัก กาลเทศะ	1. ประเมินจากการเข้า เรียนตรงเวลา ส่ง งานตามกำหนด ระยะเวลาที่ มอบหมาย การร่วม กิจกรรมและการ สังเกตพฤติกรรม ระหว่างเรียน	1-15	10%
		2. ประเมินจากความ รับผิดชอบหน้าที่ที่ ได้รับมอบหมาย	1-15	10%
ความรู้	1. มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณา การของศาสตร์ต่างๆที่ เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ 2. มีความสามารถในการติดตาม ความก้าวหน้าทางวิชาการใน การพัฒนางานความรู้ใหม่ มี ความรู้ความเข้าใจใน กระบวนการและเทคนิคการ วิจัยเพื่อแก้ไขปัญหา และต่อ ยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์	1. ประเมินจากผลงาน ระหว่างภาค	1-15	10%
		2. ประเมินจากการ สอบข้อเขียน	16	10%
ทักษะทาง ปัญญา	1. มีความสามารถในการบูรณา การองค์ความรู้ด้าน สังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถ ประยุกต์ใช้ความรู้ในการ	1. ประเมินจากผลงาน การแก้ไขปัญหาที่ ได้รับมอบหมาย	1-16	10%
		2. ประเมินจากการ สอบข้อเขียน	16	10%

	ปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ			
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1. มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	1. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน 2. ประเมินจากการนำเสนอานกลุ่มในชั้นเรียน	1-15 3-15	10% 10%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. มีทักษะในการสื่อสารสามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม	1. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษาชั้นนั้นรับผิดชอบ 2. ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอผลงานต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา	3-15 3-15	10% 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

เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ และคณะ (2561) เอกสารประกอบการสอนรายวิชา การประกอบอาหาร
งานเดี่ยว มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, กรุงเทพฯ

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- 1) ข้อมูลสารสนเทศต่างๆ
- 2) นิตยสารเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร การทำอาหารต่างๆ

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลโดยนักศึกษา โดยมีกิจกรรมและความเห็นจากนักศึกษา ดังนี้

1. การสนทนาระหว่างผู้สอนและผู้เรียน(สนทนากลุ่ม)

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน ดังนี้

1. ประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลการสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากการประเมินการสอน (ข้อ 2) จึงปรับปรุงการสอน โดยจัดกิจกรรมและหาข้อมูลเพิ่มเติมใน การปรับปรุงการสอน ดังนี้

1. หาแนวทางปรับปรุงพัฒนารายวิชาให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนตามรายวิชา มีการตรวจรายงานของนักศึกษา ดังนี้

1. การทวนสอบ การให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา
2. ตรวจผลประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ผู้สอนมีการประชุมนำผลการประเมินในข้อ 4 มาวิเคราะห์เพื่อปรับปรุง การเรียนการสอน ตามที่ได้ผลการประเมิน และนำมารวมพิจารณาในกลุ่มผู้สอนในหลักสูตรเพื่อนำข้อสรุปเสนอกรรมการหลักสูตรและคณะตามลำดับ