



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5074318

การประกอบอาหารเอเชีย 1
(Culinary of Asia I)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคการศึกษาฤดูร้อน ปีการศึกษา 2561

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5074318 การประกอบอาหารเอเชีย 1 (Cuisines of Asia I)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :

อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุข

4.1 อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ

อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุข โทรศัพท์มือถือ 086-356-9630

E-mail : thunyalukuns@gmail.com

อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา โทรศัพท์มือถือ 081-703-1676

E-mail : nim_naunpen@hotmail.com

อาจารย์นคร แซ่สี โทรศัพท์มือถือ 087-037-8368

E-mail : food_stylist@hotmail.com

4.2 อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อาจารย์พรวิ ธนสัมพันธ์ โทรศัพท์มือถือ 063-236-5163

E-mail : kob_fst1977@hotmail.com

อาจารย์มนฤทัย ศรีทองเกิด โทรศัพท์มือถือ 083-088-3373

E-mail : s_monruthai@hotmail.com

4.3 อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อาจารย์สังวาลย์ ชมภูจา โทรศัพท์มือถือ 082-459-4651

E-mail : sungwan262@gmail.com

อาจารย์อรรณ ขันสี โทรศัพท์มือถือ

4.4 อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อาจารย์สุภาวดี นาคบรรพ์

โทรศัพท์มือถือ 08-9470-9134

E-mail : siwly12@hotmail.com

อาจารย์ทิพย์พิภา ธรฤทธิ์

โทรศัพท์มือถือ 08-6532-3390

E-mail : tt_kahn@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการเรียนฤดูร้อน/2561 นักศึกษาชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

8.1 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนน สิรินคร กรุงเทพฯ

8.2 วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง และตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 เมษายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1) นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหารเอเชีย และการประกอบอาหารเอเชีย
- 2) นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหารเอเชีย
- 3) นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารเอเชีย รวมทั้งการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน

และมีทักษะในการปฏิบัติอาหารเอเชีย

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรมอาหารเอเชียและหลักการประกอบอาหารเอเชีย ของประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี เทคนิคการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การนำเสนอ และการฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารจีน ได้แก่ ฮ้อยจ้อ ขนมกุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวหลอด กระเพาะปลาน้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ ฮะเก๋า เส้นบะหมี่หมูแดง เป็ดย่างฮ่องกง ข้าวอบเผือก ขนมขงขนมเทียน โอวหนี่แปะกวย และขนมอี๋ กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ โอโคโนมียากิ ทาโกะยากิ ราเมน ยากิโซบะ เทอริยากิ คัตสึด้ง เทมปุระ มันจู ข้าวห่อสาหร่าย ไตฟุกุ ซาวันมุชิ และมีโซะซุชิ กลุ่มอาหารเกาหลี ได้แก่ แพชูกิมจิ มียอกกุก นามุล พิมบับ ฉับเซ กิมจิจิกเก บุลโกกิ คัลปิกุย ซูจองกวาง ฮวาจอน คูจอนพัน พาจอน คยองดัน เมจ๊กกวาง (ครองแครงขิง)

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 2) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา วิชาเรียน
- 2) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม 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 ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม
- 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง
- 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 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 และเทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

- 1) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหาวิชา แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - ศึกษาเทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหารเอเชีย - พัฒนาการและทิศทางการเจริญเติบโตของอาหารเอเชียในประเทศไทย - ศึกษาประวัติความเป็นมา และวัฒนธรรมอาหารเอเชีย (จีน) หลักการประกอบอาหารพื้นฐานอาหารเอเชีย 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชาตามคู่มือ - การทดสอบก่อนเรียน - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	
2	<p>บทปฏิบัติการที่ 1 กลุ่มอาหารจีน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - เมนูฮ้อยจ้อ ขนมกุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมเข่ง ขนมเทียน - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่มและทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
3	<p>บทปฏิบัติการที่ 2 กลุ่มอาหารจีน</p> <ul style="list-style-type: none"> - เมนูกระเพาะปลาน้ำแดง ซาลาเปาขนมจีบ สะเก๋า โอวหนี่แปะกวย - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร 	4	<p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม 	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
4	บทปฏิบัติการที่ 3 กลุ่มอาหารจีน - เมนูเส้นบะหมี่หมูแดง เป็ดย่างฮ่องกง ข้าวอบเผือก ขนมอี๋ - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุประสงค์ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
5	การอภิปรายกลุ่มครั้งที่ 1	4	กิจกรรม - อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยกำหนดประเด็น เรื่อง “อาหาร เอเชีย (จีน ญี่ปุ่น เกาหลี) ที่ นักศึกษาสนใจ และการสอบปฏิบัติ ที่นักศึกษาถนัด” - มอบหมายแบบฝึกหัด และเฉลยใน ชั้นเรียน - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถามหลังการบรรยาย สื่อที่ใช้ - สไลด์ประกอบการบรรยาย - แบบรายงานการอภิปราย รายกลุ่ม	
6	- ศึกษาประวัติความเป็นมา และ วัฒนธรรมอาหารเอเชีย (ญี่ปุ่น) หลักการประกอบอาหารพื้นฐานอาหาร เอเชีย	4	กิจกรรม - การทดสอบก่อนเรียน - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุป	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			ประเด็นสำคัญให้นักศึกษาค้นคว้า เพิ่มเติม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	
7	บทปฏิบัติการที่ 4 อาหารญี่ปุ่น - เมนูชาวันมุชิ ข้าวห่อสาหร่าย มิโซะ ซูบ เมนูคัตสึตง เทอริยากิ เทมปุระ - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
8	บทปฏิบัติการที่ 5 อาหารญี่ปุ่น - เมนูโอโคโนมียากิ ทาโกะยากิ ราเมน ยากิโซบะ - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
9	บทปฏิบัติการที่ 6 อาหารญี่ปุ่น - เมนูไคฟูกุ มันทู โดรายากิ - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
10	การอภิปรายกลุ่มครั้งที่ 2	4	กิจกรรม - อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยกำหนดประเด็น เรื่อง “ การ เตรียมสอบปฏิบัติ ความก้าวหน้า ปัญหา และอุปสรรค ” - มอบหมายแบบฝึกหัด และเฉลยใน ชั้นเรียน - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถามหลังการบรรยาย สื่อที่ใช้ - สไลด์ประกอบการบรรยาย - แบบรายงานการอภิปราย รายกลุ่ม	
11	- ศึกษาประวัติความเป็นมา และ วัฒนธรรมอาหารเอเชีย (เกาหลี) หลักการประกอบอาหารพื้นฐาน อาหารเอเชีย	4	กิจกรรม - การทดสอบก่อนเรียน - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุป ประเด็นสำคัญให้นักศึกษาค้นคว้า เพิ่มเติม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
12	บทปฏิบัติการที่ 7 อาหารเกาหลี - เมนูแพชูกิมจิ นามุล บุลโกกิ คัลปิกยู พาจอน - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
13	บทปฏิบัติการที่ 8 อาหารเกาหลี - เมนูมียอกุกก กิมจิจิกเก ฉับเซ พิบิมบับ คูจอนพัน - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
14	บทปฏิบัติการที่ 9 อาหารเกาหลี - เมนูชูจองกวา ฮวาจอน คยองตัน เม จักกวา - การจัดตกแต่ง และการเสิร์ฟอาหาร	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิตและอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อที่ ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
15	ปฏิบัติการสร้างสรรค์เมนูอาหารเอเชีย จากหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย	4	กิจกรรม - นักศึกษาแบ่งกลุ่ม เพื่อสร้างสรรค์เมนู ของอาหารจีน อาหารญี่ปุ่น และอาหาร เกาหลี กลุ่มละ 3 เมนู พร้อมคำนวณ ต้นทุนอาหาร - สังเกตพฤติกรรม - ตรวจสอบอนามัยส่วนบุคคล - ประเมินผล	
16	สอบปลายภาค			

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
คุณธรรมและ จริยธรรม	1) การมีวินัย ตรงต่อเวลา และ ความรับผิดชอบต่อตนเองสังคม 2) การตระหนักในคุณค่าและ คุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และ ซื่อสัตย์สุจริต 3) การเคารพสิทธิและรับฟังความ คิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพใน คุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็น มนุษย์ 4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	1) สังเกตและประเมิน พฤติกรรม ขณะฟังบรรยาย ฝึกปฏิบัติการและเสนอ ผลงาน โดยใช้แบบประเมิน เป็นรายบุคคล 2) บันทึกการเข้าชั้นเรียน และการมีส่วนร่วม	1-15	10%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจใน หลักการ แนวคิด ทฤษฎี และ เนื้อหาสาระสำคัญเกี่ยวกับความ เป็นมาของอาหารเอเชีย (จีน, ญี่ปุ่น, เกาหลี) เพื่อสามารถนำมา ประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะและความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ	1) ประเมินจากผลงาน ระหว่างภาคเช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การ นำเสนอผลงาน 2) การฝึกปฏิบัติประกอบ อาหาร จำนวน 9 ครั้ง 3) การสอบย่อย	1-15	40%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
ทักษะทาง ปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จาก แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานใน วิชาชีพ	1) การมอบหมายงาน กรณีศึกษา หรือสถานการณ์ จำลอง และนำเสนอใน รูปแบบรายงาน 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็น สำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการ อภิปรายแสดงความคิดเห็น ได้มากขึ้น 3) การสร้างสรรค์รายการ อาหารตามโจทย์ที่กำหนด 4) การสอบปลายภาค	1-16	30%
ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย ทั้งรายบุคคลและ ความรับผิดชอบและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัว และทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะ ผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมี ประสิทธิภาพ 3) ความสามารถในการวางตัวและ แสดงความคิดเห็นได้อย่าง เหมาะสมต่อบทบาทหน้าที่ และ ความรับผิดชอบ 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมี มนุษยสัมพันธ์	1) รายงานกลุ่ม 2) รายงานบทปฏิบัติการ	1-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการใช้ภาษาสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์ และมีประสิทธิภาพ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักเรียนนั้นรับผิดชอบ มีการมอบหมายงานกลุ่มให้นักศึกษา โดยสืบค้นฐานข้อมูลจากห้องสมุดและนำเสนอ 2) การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	1-15	10%

5.3 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

หมายเหตุ นักเรียนต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาการประกอบอาหารเอเชีย 1

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จิตรรา ก่อฉันทเกียรติ. (2547). **ธรรมเนียมจีน**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ. จิตรรา.

จรรยา เดชกุญชร. (2546). **อาหารญี่ปุ่น**. กรุงเทพฯ : บริษัทสำนักพิมพ์แม่บ้านจำกัด.

มณฑา พิมพ์ทอง. (2548). **ธรรมเนียมญี่ปุ่น(Unfolding Japanese Traditions)**.

กรุงเทพมหานคร : โรงเรียนภาษาและวัฒนธรรม สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น.

ห้างหุ้นส่วนจำกัด ที.บี.เอส. โปรดักส์.

ณัฐวี สุภัทรเสถียรกุล. (2550). “อาหารเกาหลี”. นิตยสารกูร์เมต์ แอนด์คัวซีน. 7 (80), 12-42.

อมรรภรณ์ วงษ์พัก และแสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ. (มปป.). **เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารเกาหลี**.

(อัตสำเนา). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

อบเชย อิมสบาย. (2549). **อาหารเกาหลี**. กรุงเทพฯ: แสงแดด. 95 น.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet& Cuisine Magazine

รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

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

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล