



รายละเอียดของวิชา
(มคอ.3)

5073345 : อาหารยุโรป 2
(Cuisines of Europe II)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคเรียนที่ 1/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน / เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073345

อาหารยุโรป 2

Cuisines of Europe II

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :

อ. ทรงพล วิธานวัฒนา

โทรศัพท์มือถือ 099-617-8820 E-mail : songpol_sd@hotmail.com

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

อ. ทรงพล วิธานวัฒนา

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อ.ณัชฌา พันธุ์วงษ์

โทรศัพท์มือถือ E-mail:

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อ.อัศพงษ์ อุประวรรณา

โทรศัพท์มือถือ - E-mail :

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อ.ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์

โทรศัพท์มือถือ - E-mail :

อ.ปัทมา กาญจนรักษ์

โทรศัพท์มือถือ 089-651-2144 E-mail : tik_story@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

5072314 อาหารยุโรป 1 – Cuisines of Europe I: Breakfast

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

-

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 กรกฎาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักประกอบอาหารยุโรปโดยใช้เทคนิคการผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี้ยว การต้ม การนึ่ง หลักการทาสต็อก ซุป ซอส และ ศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องและวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร

1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และการประกอบอาหารสำหรับอาหารกลางวันและอาหารค่ำแบบยุโรปได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟรูปแบบต่างๆ การจัดอาหารสำหรับมื้อกลางวัน อาหารค่ำ และการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

1.4 มีทักษะในการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และได้เรียนรู้ถึงประเภทของอาหารเข้าแบบยุโรปชนิดต่างๆ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการประกอบ และรวมถึงอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

1.5 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารได้

1.6 มีความรับผิดชอบต่อน้ำที่ มีความตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณ ต่อวิชาชีพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถมีทักษะในการจำแนกประเภทวัตถุดิบอาหาร การจัดเตรียม การประกอบและรวมถึงการเลือกซื้อและการจัดเก็บอย่างถูกวิธี นักศึกษาได้ฝึกทักษะจากการปฏิบัติ มีความรู้ด้านเทคนิค เพื่อนำไปประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

อาหารยุโรปชนิดต่างๆ หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และการประกอบอาหารยุโรปประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบ ได้แก่ การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง เทคนิคการถนอมอาหาร และ การรมควันเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ การจัดอาหารสำหรับมื้อกลางวันและอาหารค่ำ การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ ไวท์สต็อก บราวน์สต็อก สปาเกตตี้คาร์บอนาร่า สปาเกตตี้หอยลาย ซุปหัวหอม ซุปเวลูเต้ไก่ สลัดไก่ซัทแนร์ พิชซ่า ไส้กรอก ซุปคอนซอมเม่ ลาซานญ่า คีซผักโขม ปลากระพงซอสเนยขาวกับ ดอกกะหล่ำปลีสุก สลัดผักย่าง หมูมันฝรั่งมาแฮมมันบดและผักทอง มันฝรั่งบด สตูว์ไก่ พานาคอตต้า ซอสสตโรเบอร์รี่ หอยแมลงภู่ออสมะเขือเทศ ปลาราดซอสเปียร์เนส์ สเต็กเนื้อพริกไทยดำ เบรดพุดดิ้งซอสวนิลา ชิคเก้นพรีคาสเซ่ เครปซูเซท แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล และทiramisu

Types of European dishes, culinary fundamentals such as stock soup and sauce making, cooking of vegetables, grains, flour and meats by using different techniques such as sautéing, frying, roasting, baking, broiling, grilling, braising, poaching, curing and smoking techniques for meat preparing of European lunch and dinner menu, serving styles, table manners and culture and practical sessions such as white chicken stock, brown chicken stock, spaghetti carbonara, spaghetti vongole (spaghetti with clams), french onion soup, chicken velute soup, chutney chicken salad, pizza, sausage, consommé soup, lasagna, quiche au epinard (spinach custard pie), sea bass with beurre blanc sauce and cauliflower puree, grilled vegetable salad, braised pork roll with parma ham and pumpkin, mashed potato, chicken stew, panna cotta (cream pudding) with strawberry sauce, mussels in tomato sauce, sole fillet with béarnaise sauce, pepper steak, bread and butter pudding with vanilla sauce, chicken fricasse (white chicken stew), crepe suzette (crepe with orange sauce and topped with zest), apple crumble and tiramisu

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชม. (รวมสอบทฤษฎี 2 ครั้ง)	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชม. (รวมสอบปฏิบัติ 2 ครั้ง)	75 ชม./ ภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับ

ต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

1.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม
- 2) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 กลยุทธ์การประเมิน

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และมีทักษะความชำนาญ ในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

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

2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย หรือการนำเสนอรายงาน การค้นคว้าหน้าชั้น

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 วิธีการสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4.2 วิธีการสอน

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 วิธีการประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

1) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักเรียนนั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ความรู้เกี่ยวกับอาหารยุโรป - ประเภทและชนิดของอาหาร ยุโรปสำหรับมือกลางวันและ อาหารค่ำ - วัฒนธรรมการรับประทาน อาหารประเทศต่างๆในยุโรป 	4 ชั่วโมง	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำ ตัว และ อธิบาย เนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website เพิ่มเติม 2. บรรยายประกอบ สื่อ การสอนPower point 3. อาจารย์ร่วมกับ นักศึกษาอภิปราย ซักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อ ภาพ 	อ. ทรงพล วิชา วัฒนา
2	<ul style="list-style-type: none"> อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ใน ครัวยุโรป - เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป - อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด - ภาชนะและอุปกรณ์หุงต้ม - เครื่องทุนแรง วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารยุโรป - คุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะ และคุณภาพของอาหาร - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การ เก็บรักษาวัตถุดิบ 	4 ชั่วโมง	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2.อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ซักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ 	อ. ทรงพล วิชา วัฒนา
3	<ul style="list-style-type: none"> หลักการประกอบอาหารยุโรป - เทคนิคการประกอบอาหาร - หลักการทาสต็อก ซุป ซอส 	4 ชั่วโมง	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 	อ. ทรงพล วิชา วัฒนา

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	การจัดเซตอาหารที่เหมาะสม และเป็นที่ยอมรับสำหรับมือต่างๆ มอบหมายงาน แนะนำแนวทาง การรายงานและการนำเสนอ		2. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ซักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	
4	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - บรวนส์ต็อคเนื้อ - ไวท์สต็อคไก่ - สปาเกตตี้คาร์บอนาร่า - สปาเกตตี้หอยลาย	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
5	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ซุปหัวหอม - ซุปเวลูเต้ไก่ - ไส้กรอก	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
6	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - พิซซา - สลัดไก่ซัทเนย์	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
7	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ลาซานญา - สลัดผักย่าง	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
8	สอบกลางภาค (ทฤษฎี) นำเสนอรายงานกลุ่ม	4 ชั่วโมง	สื่อที่ใช้ 1. ข้อสอบและ กระดาษคำตอบ 2. เอกสารประกอบการ นำเสนอ(Power point) และรูปเล่มรายงาน	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
9	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ -ปลากะพง ซอสเนยขาวกับดอก กะหล่ำเพียวเร่ - ซุปคอนซอมเม่	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
10	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - คีซผักโขม - ที่รามีสู	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
11	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สตูว์ไก่ - พานาคอตต้าซอสสตรอเบอร์รี่	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
12	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - หอยแมลงภู่ซอสมะเขือเทศ - ปลาราดซอสเปียร์เนส์	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	
13	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สแต็กเนื้อพริกไทยดา - เบรดพุดดิ้ง ซอสวนิลา	4 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
14	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - สตูว์ไก่ - แครปซูเซท	4 ชั่วโมง	สื่อที่ใช้ 1.ข้อสอบและ กระดาษคำตอบ 2.รูปเล่มรายงาน	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
15	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล - ทิรามิสุ - หมูมันฝรั่งมาแฮม มันบด	4 ชั่วโมง	สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. ใบให้คะแนนสอบ 3. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา
16	สอบปลายภาค (ปฏิบัติ)	3 ชั่วโมง	สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. ใบให้คะแนนสอบ 3. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ปฏิบัติ	อ. ทรงพล วิธาน วัฒนา

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	<p>1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อนตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม</p> <p>2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต</p> <p>3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p> <p>4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่</p>	1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา	1-15	10%
ความรู้	<p>1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ</p> <p>2) การมีทักษะ และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ</p>	<p>- สอบกลางภาค</p> <p>- สอบปฏิบัติ</p> <p>- สอบปลายภาค</p>	5-15	30
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	- แบบฝึกหัด	1-15	10%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม</p> <p>2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ</p> <p>4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์</p>	- การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	1-15	10%

ทักษะวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้ เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอ ข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมี ประสิทธิภาพ	- การทำรายงานกลุ่ม	5-15	10
การสอบปลายภาค			1-15	30%

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 2

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

กรุงเทพฯ: อัมรินทร์ปริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง,

(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

Foskett, David & Ceserani (2004), Victor. *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

Mizer, David A., Porter, Mary, Sonnier, Geth, Grummond, Karen Eich (1999). *Food Preparation for the Professional*. USA: John Wiley & Sons Inc.

Pauli, Eugen (1996). *Classical Cooking in Modern Way*. New York USA, Van Nostrand Reinhold 1989

Roux, Michel. *Sauce*. London UK: Quadrille Publishing Ltd.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet& Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับอาหารยุโรป

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาคิตและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนและเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาโดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์ประเมินการสอน

ประเมินการโดยคณะกรรมการการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตรโดยการสุ่มสังเกตการณ์สอนและการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนือจากการประเมินการสอนหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษาการตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้
- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงานและวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม
- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณา เสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป