



รายละเอียดของวิชา
(มคอ.3)

อาหารยุโรป 1 (อาหารเช้า)
(Cuisine of Europe I : Breakfast)
(5072314)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคเรียนที่ 1/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072314 อาหารยุโรป 1 (อาหารเช้า) (Cuisine of European I)

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 : ในมหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ

อ. ทรงพล วิธานวัฒนา

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

อ.ธนิกานต์ นั้บวันดี

โทรศัพท์มือถือ - E-mail : -

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อ.ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

โทรศัพท์มือถือ 094-309-0088 E-mail : punpra@hotmail.com

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อ.สุรีย์พร รัญญะกิ

โทรศัพท์มือถือ 089-561-3920 E-mail : thanyakit_pai@hotmail.com

อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อ.ณัชฌา พันธุ์วงษ์

โทรศัพท์มือถือ - E-mail : -

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 นักศึกษาชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม

(Food Knowledge and Preparation)

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในมหาวิทยาลัย ถนนสิรินธร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง และตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

01 กรกฎาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารยุโรปประเภทต่างๆ

1.2 มีความรู้ความเข้าใจลักษณะสำคัญของวัตถุดิบ การเลือกซื้อ การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหาร การตรวจรับวัตถุดิบอาหาร และการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารแต่ละประเภทที่ใช้ในอาหารยุโรปอย่างถูกต้อง

1.3 มีทักษะการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร การตัดแต่งเนื้อสัตว์ และสามารถประเมินวัตถุดิบอาหารแต่ละประเภทในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และอื่นๆได้ เพื่อการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม

1.4 มีทักษะในการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และได้เรียนรู้ถึงประเภทของอาหารเข้าแบบยุโรปชนิดต่างๆ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการประกอบ และรวมถึงอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

1.5 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารได้

1.6 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีความตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณ ต่อวิชาชีพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถมีทักษะในการจำแนกประเภทวัตถุดิบอาหาร การจัดเตรียม การประกอบและรวมถึงการเลือกซื้อและการจัดเก็บอย่างถูกวิธี นักศึกษาได้ฝึกทักษะจากการปฏิบัติ มีความรู้ด้านเทคนิค เพื่อนำไปประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ เทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารยุโรป คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมและการปรุงประกอบของวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเข้าแบบยุโรปชนิดต่างๆ รวมถึงสลัดบาร์ น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น แซนด์วิช คานาเป้ ซูบเย็น ปาเต้ เทอร์รีน กาลานทีน มูสเซอร์ลิน เทคนิคการเตรียมการประกอบ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ ได้แก่ อังลิซมัพฟิน เอ็กเบเนดิก พอร์คชอป เนื้อสันในมันวอน ออกเปิดซอสส้ม อัลมอนต์โปเตโต้ คอทเทจพาย เนื้ออบกับยอกเคียร์พุดดิ้ง ไก่อบ พอร์คคอร์ดตองเบลลอส ซีโครงหมูอบ บาร์บีคิว มันฝรั่งอบ บรอกโคลีโมเนส์ ชิคเก้นคิฟ ปลากระพงซอสเบอร์บลองค์ ข้าวพิลาฟ แกะอบ ซอสฮันนี่มีสตาร์ด หอยแมลงภู่อุปซอสไวน์ขาว ปลากระพงอบ สลัดซีซาร์ ซูบแคนตาลูปเย็น ซูบกาปาสโซ แซลมอนกราฟลักซ์ เทพานาด คลับแซนวิช และแซนวิชหน้าเปิด

European method of cooking moist-heat method, dry-heat method, combination heat method such as technical terms in European cuisine, characteristics and usage of ingredients, equipments and tools Study types of European breakfast including salad bar, dressing, sauce, hot and cold hors d'oeuvre, sandwiches, canapés, cold soup, pâtés, terrine, galantine, mousseline preparation and cooking techniques, holding of prepared food, serving styles and culture, and practice sessions such as English muffin, egg benedict (poached egg with Hollandaise sauce), pork chop, beef roulade, roasted duck in orange sauce, almond potato, cottage pie, roasted beef with Yorkshire pudding, roasted chicken with jus, pork cordon bleu, BBQ pork rib, baked potato, broccoli mornay, chicken kiev, sea bass with beurre blanc sauce, rice pilaf, roasted rack of lamb with honey mustard sauce, mussel with white wine sauce and darne of sea bass in the papillote, ceasar salad, cantaloupe cold soup, gapazcho soup, salmon gravlax, tapenade, club sandwich and open-faced sandwiches

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

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 และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ 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 และมีทักษะ ความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ
- 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับ เชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย หรือการนำเสนอ รายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

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) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

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 และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่ นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผล และการประเมินผล - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารยุโรป - ลักษณะสำคัญของอาหารยุโรป - ชนิดและประเภทของอาหารยุโรป - วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของยุโรป 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหาอารยวิทยา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - บรรยายประกอบสื่อการสอน <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ
2	<ul style="list-style-type: none"> อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในครัวยุโรป เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ภาชนะหุงต้ม อุปกรณ์หุงต้ม เครื่องทุ่นแรง 	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายรายละเอียดอุปกรณ์ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย(Projector) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - อุปกรณ์ และเครื่องมือครัวยุโรป 	อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ
3	<ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารยุโรปและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหาร - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บรักษาวัตถุดิบ 	4	<ul style="list-style-type: none"> บรรยายประกอบสื่อการสอน <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน PowerPoint 	อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ

			<ul style="list-style-type: none"> - ตัวอย่างวัตถุดิบสด แห่ง - เครื่องฉาย(Projector) 	
4	<p>หลักการประกอบอาหารยุโรป</p> <ul style="list-style-type: none"> - การถ่ายเทพลังงานความร้อน - วิธีการประกอบอาหาร - การเตรียม (Mise en Place) - ซีโครงหมูอบ บาร์บีคิว - มันฝรั่งอบ บรอกโคลีโมเนส์ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายประกอบสื่อการสอน - อาจารย์สาธิตการตัดชิ้นแต่ง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน PowerPoint - เครื่องฉาย(Projector) - ตัวอย่างการตัดแต่งวัตถุดิบ 	อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จาร์ก ศรี อรุณ
5	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ออกเบ็ดซอสส้ม อัลมอนต์โปเตโต้ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - - บรรยายประกอบสื่อการสอน <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จาร์ก ศรี อรุณ
6	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว - พอร์คคอร์ตองเบลอ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จาร์ก ศรี อรุณ
7	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - อิงลิชมัฟฟิน - เอ็กเบเนดิก 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จาร์ก ศรี อรุณ

8	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สลัดซีซาร์ - ซุปแคนตาลูปเย็น ซุปกาปาโซ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ 	<p>อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ</p>
9	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไก่อบ - ปลากระพงซอสเบอร์บลองค์ ข้าวพิลลาฟ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ</p>
10	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เนื้อสันในม้วน (Beef roulade) - ปลากระพงอบ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ</p>
11	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แกะอบ ซอสฮันนีมีสตาร์ด - แซลมอนกราฟลักซ์ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ</p>
12	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เทพานาด - คลับแซนวิช และแซนวิชหน้าเปิด 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ</p>

13	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เนื้ออบกับยอกเชียร์พุดดิ้ง (Roast beef with Yorkshire pudding) 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ</p>
14	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ชิคเก้นคีฟ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>อ.ทรงพล วิธาน วัฒนา อ.จารึก ศรี อรุณ</p>
15	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - คอทเทจพาย 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>อ.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง อ.ปัญญา ประกษา พันธ์ศักดิ์</p>
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	<p>1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 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 แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	- แบบฝึกหัด	1-15	10%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบต่อสังคม	<p>1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม</p> <p>2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกในกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์</p>	- การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	1-15	10%

ทักษะวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้ เห็น และ ฟัง ถ่ายทอด และ นำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์ และมีประสิทธิภาพ	- 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

เอกสารประกอบการเรียน วิชาอาหารยุโรป 1

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ขวัญแก้ว วัชรโรทัย (2550) วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และเมนูอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 7.

กรุงเทพฯ: อัมรินทร์ปริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง,

ซัชชญา รักตะกนิษฐ (2551) เอกสารประกอบการสอนวิชา หลักการประกอบอาหารยุโรป. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

(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, Victor(2004). 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

Maicent-Morel, Michel(2002). Cuisine de Reference. Clichy Cedex, France: BPI

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

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

Roux, Michel(1996). Sauce. London UK: Quadrille Publishing Ltd.3. เอกสารและข้อมูล
แนะนำ

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชาที่จัดทำโดยนักศึกษา 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) มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้
- 2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- 3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป