

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 (อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์)
เบอร์โทรศัพท์: 02-244-5622
E-mail: 9yooing@gmail.com
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3 ปีการศึกษา 2562
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
8 พฤศจิกายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของอาหารยุโรป
หลักการพื้นฐานทั้งด้านวิทยาศาสตร์ และศิลปะการประกอบอาหารยุโรป รวมถึงคำศัพท์ภาษาอังกฤษ
ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร

2. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณสมบัติ วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารยุโรป 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 และศิลปะการประกอบอาหารยุโรป 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/งานภาคสนาม/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) มีความสุภาพ อ่อนน้อม 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 และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

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

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป - เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป - อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
5	พื้นฐานในการประกอบอาหาร	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับพื้นฐานในการประกอบอาหารยุโรป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
6	เครื่องปรุงรส กลิ่นรส เครื่องเทศ น้ำสต็อก แม่ซอส 5 ประเภท ซอสเย็น และซูป	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับน้ำสต็อก ซอส และซูป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
7	เทคนิคการเตรียมการประกอบอาหาร การจัดทำอาหารมื้อเช้า กลางวัน และอาหารค่ำแบบยุโรป	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับอาหารมื้อเช้า กลางวัน และอาหารค่ำแบบยุโรป - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม	อ.เบญจรัตน์
8	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ	อ.เบญจรัตน์

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	
9	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
10	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
11	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
12	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
13	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ ทำ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - ยกตัวอย่างให้นักศึกษาร่วมกัน แสดงความคิดเห็น	อ.เบญจรัตน์
14	บทปฏิบัติการ	4	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีการ	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 การสังเกตพฤติกรรม การสังเกตพฤติกรรม การสังเกตพฤติกรรม	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 หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย 3. ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2-15 2-15 8-15	5% 5% 10%

การประเมินผล ใช้ระบบอิงเกณฑ์ ของมหาวิทยาลัย

ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100
B+	79-84
B	73-78
C+	67-72
C	61-66
D+	55-60
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 และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในการ การศึกษาถัดไป