



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073355 การประกอบอาหารเอเชีย 2
(Culinary of Asia II)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073355 การประกอบอาหารเอเชีย 2
(Culinary of Asia II)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

อาจารย์ผู้สอน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

E-mail: spicychuchu@hotmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239439

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 พฤศจิกายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

- 1.1 นักศึกษาเข้าใจตำรับอาหารเอเชีย และการประกอบอาหารเอเชีย
- 1.2 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบ และวิธีการปรุงอาหารเอเชีย

2. ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

2.1 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน และมีทักษะในการปฏิบัติอาหารเอเชีย

- 2.2 นักศึกษามีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารเอเชีย

3. จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรมที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

- 3.1 นักศึกษามีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติความเป็นมาอาหารเอเชีย วัฒนธรรมอาหารเอเชียและหลักการประกอบอาหารเอเชียของประเทศอินเดีย เวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซีย เทคนิคในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตัดแต่ง การนำเสนอ และฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารอินเดีย ได้แก่ ชิเกนตันโดรี ขนมปังนาน ทิก้ามาซาล่าไก่ ซาโมซ่า บริยานี่ไก่ ไลต้า ซุปดาร์ ซัทเน่ เซฟอนโรส ชิกเคนบัตเตอร์ กุหลาบจามูน และมะม่วงพุดดิ้ง กลุ่มอาหารเวียดนาม ได้แก่ ผอ่ บั๊กวัน จ้าวโตม แหนมเนือง บั๊นแซ่ว บั๊นหอย บั๊นหมีอ้อบล่า และบั๊นหมีปาเต้ กลุ่มอาหารอินโดนีเซีย ได้แก่ สะเต๊ะ กาโดกาโต นาสิโกแรง เรนดั่ง บัคมีโกแรง หมี่อะยัม ข้าวต้มมัดใส่ไก่ แซมบัล เบอเบคเบอตุตู ดาดาร์กุหลัน และโกลัค กลุ่มอาหารมาเลเซีย ได้แก่ ลักซา บะก๊วดเต ชาร์ก้วยเตี่ยว ซิสี่แซมบัลอิน ซิคาบิน นาสิเลอมัก ลักซาแซมบัคอูดัง โรจัก โรติจาโน โรติจาราเซริมูกะ และกูระมิลาภา

History of Asia food, food culture, principles of cooking in various categories of Asian cuisines from India, Vietnam, Indonesia and Malaysia, Equipments and tools using techniques for raw materials preparation and cooking, dishes decoration, and practical sessions; Indian cuisine such as Tandoori Chicken (roasted chicken marinated in yoghurt seasoned with herbs and spices), Nan Bread (slightly leavened bread in a large flat leaf shape), Chicken Tikka Masala (roasted chicken chunks served in rich-tasting orange-colored sauce), Samosa (samosa pastry filling with spiced potatoes, vegetable, or minced meat), Chicken Biryani (steamed fragrant yellow rice covered with chicken), Raita (spiced yogurt with cucumber), Dal Soup (Lentil soup), Chutney (yogurt dip with tomato cucumber and mint), Saffron rice (steamed basmati rice with saffron), Chicken Butter (butter chicken curry), Gulab Jamun (deep-fried donuts soaked in sugar syrup) and Mango Pudding (dessert made from mango puree and milk); Vietnamese cuisine such as Pho (noodle soup served with basil, mint leaves, and bean sprouts), Banh Cuon (stuffed steamed rice-skin dumplings with pork), Chao Tom (fried seasoning shrimp on sugarcane skewers), Nem Nuong (grilled seasoning pork ball wrapped with rice flour sheet, mixed vegetables served with peanut dipping sauce), Banh Xeo (stuffed crispy egg crepe), Banh Hoi (grilled pork with rice vermicelli), Bun Mee Obb La (fried egg topped with Vietnamese pork sausages served in hot pan) and Banh Mi Pate (sandwich with pâté, Vietnamese sausage and meat); Indonesian cuisine such as Satay (skewer of marinated meat), Kado Kado (mixed vegetable salad with peanut dressing), Nasi Goreng (stir-fried rice with flavoring paste served with eggs, sausages, prawn crackers, pickled cucumbers and carrots), Beef Rendang (stewed beef in coconut milk and spices), Bakmi Goreng (stir-fried thin noodles with eggs, meat and vegetables), Mee Ayam (boiled egg noodles in stock and topped with succulent slices of gravy-braised chicken), Khao Tom Mat Sai Gai (steamed small bundles of rice wrapped in coconut leaf), Sambal (spicy condiment of chili based sauce) and Bebek Betutu (roasted duck in banana leaf); Malaysian cuisine such as Laksa (spicy noodle based curry soup), Bak Kut Teh (meaty pork ribs simmered in complex broth of herbs and spices), Mee Rebus (spicy slightly sweet curry-like gravy garnished with a hard boiled egg, calamansi limes, spring onions, Chinese celery, green chillies, fried firm tofu, fried shallots and bean sprouts), Nasi Lemak (steamed rice in coconut cream with herbs and spices wrapped in banana leaf served with cucumber slices, small fried anchovies, roasted peanuts, hard boiled egg, and sambal), Ayam Percik (spicy barbecued marinated chicken in chili and turmeric powder), Ayam Goreng Kunyit (deep-fried turmeric chicken), Roti Canai (grilled circular and flat puffed bread usually served hot with curry), Tosei (thin pancake made from rice flour served with curry) and Rojak (fruit salad topped with a spicy sauce of shrimp paste and toasted nut)

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล นักศึกษาสามารถเข้าพบเพื่อปรึกษาอาจารย์ได้ที่หลักสูตรฯ ได้ในวันศุกร์ เวลา 09.00-12.00 น. และ 14.00-16.00 น. โทรศัพท์ 02-423-9439 / e-mail : spicychuchu@hotmail.com

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2)

2) (○) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)

3) (●) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)

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 (2.1.3)

2) (○) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.1.4)

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกริชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

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 ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)

2) (○) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง

3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) (●) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ (4.1.3)

2) (○) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) (●) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2)

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ประวัติความเป็นมาวัฒนธรรม อาหารเอเชียและหลักการ ประกอบอาหารเอเชีย ของ อินเดีย เวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซีย	4	- อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ 1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุป ย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้ไปสู่อีกวิชาหนึ่ง ในระดับที่สูงขึ้น ฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ จากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยาก 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็น สำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง 3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน 4) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ 5) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ ในเรื่องจริยธรรม การตรงต่อเวลา การแต่งกาย ความสะอาด สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
2	- เทคนิคในการใช้เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่ง อาหาร การนำเสนอ	4	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ 1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุป ย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้ไปสู่อีกวิชาหนึ่ง ในระดับที่สูงขึ้น ฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ จากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยาก 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็น สำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง 3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			4) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ 5) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ ในเรื่องจริยธรรม การตรงต่อเวลา การแต่งกาย ความสะอาด สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
3	การฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารอินเดีย ได้แก่ ชิเคนตัน โตรี ขนมปังนาน	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
4	ทิก้ามาซาล่าไก่ ซาโมซ่า ปริยานีไก่	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
5	ไลต์ดำ ซุปตาร์ ชัทเน่ เซฟอนไรส์	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
6	ซิกเกนบัตเตอร์ กุหลาบจามูน และมะม่วงพุดดิ้ง	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
7	การฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารเวียดนาม ได้แก่ เฟอ บันกวน จิวโคม	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้ การอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละ คนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
8	แหมมเนือง บั้นแซ่ว บั้นหอย บั้น หมี่อ้อปลา และบั้นหมี่ป่าเต้	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหา สาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้ การอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละ คนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
9	การฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารอินโดนีเซีย ได้แก่ สะเต๊ะ กาโดกาโด นาสิโกแรง	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
10	เรนดั่ง บัคมีโกแรง หมี่อะยัม ข้าวต้มมัดไส้ไก่	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
11	แชมบัล เบอเบคเบอตุตู ดาดาร์กุหลัน และโกลัค	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
12	การฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารมาเลเซีย ได้แก่ ลักซา บะก๊อตเต ชาร์ก้วยเตี่ยว	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
13	ซีลีแซมบัลลิ่ง ชิคาบิน นาสีเลอแม็ก	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
14	ลัคซาแซมบัคคูดิง โรจัก โรติจาโน โรติจารา เซริมูเก กูระมิลาภา	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
15	- ปฏิบัติการจัดอาหารเอเชีย จาก หัวข้อที่จับสลาก จัดเสิร์ฟให้ สวยงาม	4	1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณใน โดยการแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็น ภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้ง แบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็น รายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ 5) อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ สื่อที่ใช้ - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

หมายเหตุ Active Learning จากคลิปวิดีโอต่างๆ เพื่อนำมาปฏิบัติได้จริง และส่งคลิปวิดีโอมาให้นักศึกษา คนอื่นๆ ได้ศึกษาต่อไปด้วย บูรณาการการเรียนการสอนภาษาอังกฤษด้วยการศึกษาคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบอาหาร และสื่อการสอน Powerpoint บูรณาการการเรียนการสอนร่วมกับกิจกรรม

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
คุณธรรมและ จริยธรรม	1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2) 2) (○) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4) 3) (●) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)	ประเมินพฤติกรรมด้าน ความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม จากการ สังเกตพฤติกรรม การ แสดงออกตามปกติของ นักศึกษา การเข้าชั้น	1-15	10 %

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
		เรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน		
ความรู้	1) (●) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3) 2) (○) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.1.4)	ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่งการจัดเสิร์ฟ ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ	1-15 16	40 % 20 %
ทักษะทางปัญหา	1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2) 2) (○) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)	ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนาตำรับ ประเมินโดยการสอบข้อเขียน	2, 14-15	10 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) (●) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ (4.1.3) 2) (○) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถาม มีความรับผิดชอบต่องานเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	10 %
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) (●) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2)	ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	15	10 %

3. การประเมินผล

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าเรียนตรงเวลา (ทันเวลา) และร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติตรงเวลา (ทันเวลา) และการประกอบอาหาร 40 คะแนน
- การแต่งชุดนักศึกษา และการแต่งชุดปฏิบัติการอาหาร 10 คะแนน
- การศึกษาค้นคว้าโดยเทคโนโลยีสารสนเทศและการนำเสนอ 10 คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบปฏิบัติรายบุคคล 10 คะแนน
- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

รวม 100 คะแนน

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100	C	61-66
B+	79-84	D+	55-60
B	73-78	D	50-54
C+	67-72	F	0-49

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมไม่ต่ำกว่า 80 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอน และเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบอาหารเอเชีย 2

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ศรีวรรสเด็ต. (2558). *เมนูอร่อย อาหารเวียดนาม*. กรุงเทพมหานคร: เพชรการเรือน.

อมรรารถน์ วงษ์พัก. (2557). *อาหารอาเซียน*. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.

แสงโสม บุญยศักดิ์ และชาดา คำนวน. (2545). *อาหารอินเดียตำรับพื้นบ้าน*. กรุงเทพมหานคร: หน้าต่างสู่โลกกว้าง.

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 ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

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

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล