



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5074318 การประกอบอาหารเอเชีย 1  
(Culinary of Asia I)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5074318 การประกอบอาหารเอเชีย 1  
(Culinary of Asia I)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

##### 3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

##### 3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

อาจารย์ผู้สอน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร

E-mail: spicychuchu@hotmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239439

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2

#### 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 นักศึกษามีจรรยาบรรณผู้ประกอบการ

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

## 1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติความเป็นมาวัฒนธรรมอาหารเอเชียและหลักการประกอบอาหารเอเชีย ของประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี เทคนิคในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การนำเสนอ และการฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารจีน ได้แก่ ฮ้อยจ้อ ขนมกุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวหลอด กระเพาะปลาน้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ ฮะเก๋า เส้นบะหมี่หมูแดง เป็ดย่างฮ่องกง ข้าวอบเผือก ขนมแข่ง ขนมเทียน โอวหนี่เปาะกวย และขนมอี๋ กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ โอโคโนมียากิ ทาโกะยากิ ราเมนยากิโซบะ เทอริยากิ คัตสึด้ง เทมปุระ มันจู ข้าวห่อสาหร่าย ไตฟุกุ ข้าววันมุชิ และมีโซะซุบ กลุ่มอาหารเกาหลี ได้แก่ แพชุกิมจิ มียอกกุก นามุล พิบิมบับ ฉับเซ กิมจิจิกเก บุลโกกกี คัลบีกุก ชูจองกวา ฮวาจอน คูจอลพัน พาจอน คยองดัน เมจักกวา (ครองแครงชิง)

History of Asia food culture, principles of cooking in various categories of Asian cuisines from China, Japan and Korea, Equipments and tools using techniques for raw materials preparation and cooking, dishes decoration, presentation and practical sessions; Chinese cuisine such as Hoi Jo (deep fried crab meat roll), Kuichai (chinese chive dumpling), Kuyteiw Lhod (steamed rice noodle roll), Kra Prow Pra Nam Deang (braised fish maw in red gravy), Dim Sum (steamed dumplings), Sen Ba Mee (wheat noodle), Muu Deang (pork with red sauce), Ped Yang Hong Kong (Hong Kong roasted duck), Kaw Obb Peuak (Baked taro rice), Khanom Kheng (basket shaped rice cake), Khanom tien (pyramid-shaped stuffed rice cake), Ohnee Pakuy (sweet glutinous rice topped with taro paste and ginko nut) and Kanom lee (glutinous rice dumpling in syrup); Japanese cuisine such as Okonomiyaki (Japanese savory pancake), Takoyaki (Japanese ball shaped octopus pancake), Ramen (wheat noodles in various soup), Yakisoba (Japanese fried noodles), Teriyaki (marinated meat with sweet soy sauce), Katsudon (rice topped with pork cutlet), Tempura (deep-fried seafood and vegetables), Manju (steamed bun stuffed with red bean paste) Shiruko (sweet red bean soup), Kawhosarai (Japanese laver-rolled rice), Daifuku (glutinous rice dumpling stuffed with red bean paste), Chawan mushi and Miso soup (Japanese fermented bean paste soup with seaweed and tofu); Korean cuisine such as Baechu Kimchi (Chinese cabbage kimchi), Miyeokguk (seaweed soup), Namul (seasoned cooked/fresh vegetable), Bibimbap (rice mixed with vegetable), Japchae (stir-fried cellophane noodle), Kimchi Jjigae (kimchi soup), Bulgogi (marinated barbecued beef), Galbi Gui (marinated barbecued rib), Sujeongwa (ginger-cinnamon tea), Hwajeon (sweet pancake), Gujeolpan (combination nine different food), Pajeon (Korean onion-pancake), Gyeongdan (wrapped boil rice) and Majakgwa (Korean traditional cookie)

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล นักศึกษาสามารถเข้าพบเพื่อปรึกษาอาจารย์ได้ที่หลักสูตรฯ ได้ในทุกวันศุกร์ 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 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 ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ใน การประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) (●) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (3.1.1)

2) (○) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)

#### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง

4) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

#### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

### 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขดังนั้น มาตรฐานทักษะด้าน ความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) (●) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2)

2) (○) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ (4.1.3)

3) (●) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)

#### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ

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) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)

### 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

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม อาหารเอเชียและหลักการ ประกอบอาหารเอเชีย ของ ประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี	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	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน</p> <p>4) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>5) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ ในเรื่องจริยธรรม การตรงต่อเวลา การแต่งกาย ความสะอาด</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> </ul>	
2	- เทคนิคในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร การนำเสนอ	4	<p>1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุป ย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้ไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น ฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ จากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยาก</p> <p>2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง ศึกษาการทำอาหารจากคลิปวิดีโอต่างๆ เพื่อการนำมาปฏิบัติได้จริง</p> <p>3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน</p> <p>4) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>5) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ ในเรื่องจริยธรรม การตรงต่อเวลา การแต่งกาย ความสะอาด</p> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> </ul>	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
3	การฝึกปฏิบัติ - กลุ่มอาหารจีน ได้แก่ ฮ้อยจ้อ ขนมกุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวลด	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p>	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	
4	- กระทะปลาน้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ สะเก๋	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎกติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
5	- เส้นปะหมี่หมูแดง เป็ดย่าง อ่องกง ข้าวอบเผือก	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎกติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ</p>	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	
6	- ขนมห่วง ขนมหึ่น โอวหนี่แปะ กวย และขนมอี๋	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
7	การฝึกปฏิบัติ - กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ โอโคโนมียากิ ทาโกะยากิ ราเมนยากิ โชบะ	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p>	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
8	เทอริยากิ คัตสึดง เทมปุระ มังจู	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎกติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
9	ข้าวห่อสาหร่าย ไตฟุกุ ข้าววันมุชิ และมีโซะซุปล	4	1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง 3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น 4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎกติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน 5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม 6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>คำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	
10	<p>การฝึกปฏิบัติ</p> <p>-กลุ่มอาหารเกาหลี ได้แก่ แพชูกิมจิ มียอกกุก นามุล</p>	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎกติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	<p>ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย</p>
11	-พิบิมบับ ฉับเซ กิมจิจิกเก บุลโกกิ	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎกติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้อง</p>	<p>ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>แนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	
12	- คัลปีกุก ชูจงกวา ฮวาจอน คู จอลพัน	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้ พร้อมให้คำแนะนำ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
13	- พาจอน คยองตัน เมจ๊กกวา (ครองแครงซิง)	4	<p>1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหา และกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง</p> <p>3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น</p> <p>4) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน</p> <p>5) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม</p> <p>6) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้</p>	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			พร้อมให้คำแนะนำ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
14	- ปฏิบัติการจัดอาหารเอเชีย จาก หัวข้อที่จับสลาก จัดเสิร์ฟให้สวยงาม	4	1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณใน โดยการแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็น ภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้ง แบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็น รายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ 5) อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ <b>สื่อที่ใช้</b> - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย
15	- ปฏิบัติการจัดอาหารเอเชีย จาก หัวข้อที่จับสลาก จัดเสิร์ฟให้สวยงาม	4	1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือ คำนวณใน โดยการแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็น ภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้ง แบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็น รายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ 5) อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการทดสอบ <b>สื่อที่ใช้</b> - ส่วนผสม และอุปกรณ์การปฏิบัติ - แบบประเมินผล	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

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

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2) 2) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4) 3) (○) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)	ประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออก ตามปกติของนักศึกษา การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	10 %
ความรู้	1) (●) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3) 2) (○) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.1.4)	ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ	1-15 16	40 % 20 %
ทักษะทางปัญญา	1) (●) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (3.1.1) 2) (○) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)	ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนาตำรับ ประเมินโดยการสอบข้อเขียน	2, 14-15	10 %
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) (●) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2) 2) (○) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (4.1.3) 3) (●) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถาม มีความรับผิดชอบต่องานเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	10 %
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ	1) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี	ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	15	10 %

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)			

### 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

เอกสารประกอบการสอนและเอกสารประกอบการเรียนรายวิชาการประกอบอาหารเอเชีย 1

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

รุ่งทิพย์ พรหมจันทร์ และอภิสิทธิ์ ประสงค์สุข. (2562). อาหารจีน ดันตำรับ แบบฉบับภัตตาคาร. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.

สำนักพิมพ์แม่บ้าน. (2559). เมนูยอดฮิตจากครัวญี่ปุ่น. กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน.

อังคณา ศุภกิจวงษ์โชค. (2558). อาหารญี่ปุ่นโฮมเมด. กรุงเทพมหานคร: อมารินทร์ Cuisine.



### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึง นิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร

#### หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

##### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ได้แก่

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการเรียนการสอน

##### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินการสอน ได้แก่

- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผู้สอน
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการจัดการเรียนการสอน
- จากผลการสอบของนักศึกษา

##### 3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการเรียนการสอนทำโดยจัดประชุมเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

##### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ดังนี้

- ทวนสอบข้อสอบ
- สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา
- สุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาในประเด็นการรับทราบรายละเอียดของแนวทางการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ในชั่วโมงแรกของการเรียน และการตรวจสอบความรู้ของนักศึกษาระหว่างกระบวนการเรียนการสอนโดยการสอบถามและให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียนรู้

##### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาทำโดยนำผลจากการประเมินมาปรับปรุงรายวิชาสำหรับการสอนครั้งต่อไป