



รายละเอียดของวิชา  
(มคอ.3)

5072324 อาหารยุโรป 1  
(Cuisines of Europe I)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072324 อาหารยุโรป 1  
(Cuisines of Europe I)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

##### 3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

##### 3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อ.ยศสินี หัวดวง

อาจารย์ผู้สอน : อ.ยศสินี หัวดวง

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

อาจารย์ ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

อาจารย์ ทศเทพ อังกูราภินันท์

อาจารย์ นพสิทธิ์ ภู่ทอง

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/ชั้นปีที่ 1

#### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 พฤศจิกายน 2562

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารยุโรป อาหารเข้าแบบยุโรป วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง

1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และการประกอบอาหารเข้าแบบยุโรปและ สลัดประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟรูปแบบต่างๆ และการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารปริมาณมาก การเพิ่ม-ลดขนาดการผลิต

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ เทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารยุโรป คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมและการปรุงประกอบของวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก การใช้ อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเข้าแบบยุโรปชนิดต่างๆ รวมถึงสลัดบาร์ น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น แชนด์วิช คานาเป้ ซุปเย็น ปาเต้ เทอร์รีน กาลานทิน มูสเชอลีน เทคนิคการเตรียมการประกอบ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ ได้แก่ อิงลิชมัฟฟิน เอ็กเบเนดิก พอร์คชอป เนื้อสันในมันวอน ออกเบ็ดซอสส้ม อัลมอนต์โปเตโต้ คอทเทจพาย เนื้ออบกับยอกเชียร์พุดดิ้ง ไก่อบ พอร์คคอร์คองเบลอส ซีโรงหมูอบบาร์บีคิว มันฝรั่งอบ บรอกโคลีโม่เน่ส์ ชิคเก้นคิฟ ปลากระพงซอสเบอร์รับลองค์ ข้าวพิลาฟ แกะอบ ซอสฮันนี่มีสตัดด์ หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว ปลากระพงอบ สลัดซีซาร์ ซุปแคนตาลูปเย็น ซุปกาปาโซ่ 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	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ เฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

○1) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)

●2) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน

2) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

#### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ด้านความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนาบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

○1) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)

●2) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.1.4)

### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2) เรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากกรณีศึกษา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการทัศนศึกษา จากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด รายงาน สอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ด้านทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบสามารถแก้ไขปัญหาต่างๆที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

○1) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)

●2) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

○1) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1)

●2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(4.1.2)

**4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

**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 ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2)

**5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

**5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนาต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แนะนำรายละเอียดวิชา</li> <li>วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผล และการประเมินผล</li> <li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารยุโรป</li> <li>- ลักษณะสำคัญของอาหารยุโรป</li> <li>- ชนิดและประเภทของอาหารยุโรป</li> <li>- วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของยุโรป</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัยตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์ผู้สอนอธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์ และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำแหล่งข้อมูลและ website เพิ่มเติม</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อพร้อมสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน โดยแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 -5 คน คำนึงว่าข้อมูลพร้อมทั้งนำเสนอชนิดและประเภทของอาหารยุโรป</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย (Projector)</li> <li>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักการประกอบอาหารยุโรปโดยใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน</li> <li>- คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารยุโรป</li> <li>- เทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารยุโรป</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัยตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อโดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ให้นักศึกษาทายคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารยุโรป</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองานPowerPoint - เครื่องฉาย(Projector)	
3	- คุณสมบัติและหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บรักษาวัตถุดิบ - การเตรียม (Mise en Place) และการปรุงประกอบของวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัยตรงเวลา - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อโดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ใช้วิธีสอนแบบสาธิต โดยผู้สอนจะทำการสาธิตการเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ประกอบคำอธิบาย การแสดงความคิดเห็น พร้อมตอบปัญหาในชั้นเรียนร่วมกัน - ใช้วิธีสอนแบบสาธิต โดยสาธิตการตัดหั่นแต่ง ซึ่งสอนและให้นักศึกษาปฏิบัติไปพร้อมๆ กัน เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง การคำนวณการเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ในแต่ละกิจกรรม และตอบคำถามข้อสงสัยระหว่างการสาธิต - มอบหมายให้ผู้เรียน ค้นคว้า วิเคราะห์พร้อมทั้งนำเสนอคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหาร โดยแบ่งเป็นกลุ่มละ 3-5 คน <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน PowerPoint - ตัวอย่างวัตถุดิบสด แห้ง - เครื่องฉาย (Projector)	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ
4	- การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป - เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ภาชนะหุงต้ม อุปกรณ์หุงต้ม เครื่องทุนแรง	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัยตรงเวลา - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อโดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ใช้วิธีสอนแบบสาธิตการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในครัวยุโรปที่ถูกต้อง และความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ - ใช้วิธีสอนแบบฝึกปฏิบัติโดยให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ภาชนะหุงต้ม อุปกรณ์หุงต้ม	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>เครื่องทุนแรง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย (Projector)</li> <li>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> <li>- อุปกรณ์ และเครื่องมือครัวยุโรป</li> </ul>	
5	- ประเภทของอาหารเข้าแบบยุโรป ชนิดต่างๆ รวมถึงสลัดบาร์ น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น แชนด์วิช คานาเป้ ซุปเย็น ปาเต้ เทอร์รีน กา ลานทีน มูสเซอลีน	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัย ตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการ สอน</li> <li>- ผู้สอนมอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับ หมุนเวียนสมาชิกกลุ่มปฏิบัติหน้าที่ ค้นคว้าข้อมูล ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ เรื่องอาหารเข้ารูปแบบ ต่างๆ มานำเสนอ และบอกถึงปัญหาที่เกิดขึ้น และ วิธีแก้ปัญหาในกลุ่ม</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย (Projector)</li> <li>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> <li>- อุปกรณ์ และเครื่องมือครัวยุโรป</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ
6	<p>เทคนิคการเตรียม การประกอบและ ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อิงลิชมัฟฟิน</li> <li>- แอ็กเบเนดิก</li> <li>- พอร์คชอป</li> </ul>		<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัย ตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิต การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟอิงลิช มัฟฟิน, แอ็ก เบเนดิก และพอร์คชอป</li> <li>- แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบ อิงลิชมัฟฟิน, แอ็กเบเนดิก และ พอร์คชอป</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟ อาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ ในการทำรายงาน</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <b>สื่อที่ใช้</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- วัตถุติดและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบ อิง ลิซิมพ์ฟิน, เอ็กเบเนติก และพอร์คชอป</li> </ul>	
7	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อสันในม้วน</li> <li>- ออกเปิดซอสส้ม</li> </ul>		<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัย ตรงเวลา</li> <li>- ใช้วิธีสอนแบบให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมโดยให้นักศึกษาค้นคว้าการทำเนื้อสันในม้วน และออกเปิดซอสส้ม ในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ และนำมาวิเคราะห์ร่วมกันในห้องเรียน ตอบปัญหาข้อสงสัย และอภิปรายร่วมกันในห้องเรียน</li> <li>- อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิต การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟเนื้อสันในม้วน และ ออกเปิดซอสส้ม</li> <li>- แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบเนื้อสันในม้วน และออกเปิดซอสส้ม</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟอาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงาน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <b>สื่อที่ใช้</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- วัตถุติดและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบเนื้อสันในม้วน และออกเปิดซอสส้ม</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ
8	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> <li>- อัลมอนด์โปเตโต้</li> <li>- คอทเทจพาย</li> <li>- เนื้ออบกับยอกเชียร์พุดดิ้ง</li> </ul>		<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัย ตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิต การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟอัลมอนด์โปเตโต้ คอทเทจพาย และเนื้ออบกับยอกเชียร์พุดดิ้ง</li> <li>- แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบอัลมอนด์โปเตโต้ คอทเทจพาย เนื้ออบกับยอกเชียร์พุดดิ้ง</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟอาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงาน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <b>สื่อที่ใช้</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- วัสดุดิบและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบ อัลมอนต์โปเตโต้ คอทเทจพาย เนื้ออบกับยอกเชียร์ พุดดิ้ง</li> </ul>	
9	เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ไก่อบ</li> <li>- พอร์คคอร์ตองเบลอ</li> </ul>		<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัยตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิตการปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟไก่อบ และพอร์คคอร์ตองเบลอ</li> <li>- แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบจัดเสิร์ฟไก่อบ และพอร์คคอร์ตองเบลอ</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟอาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงาน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <b>สื่อที่ใช้</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- วัสดุดิบและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบ ไก่อบ และพอร์คคอร์ตองเบลอ</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ
10	เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ซีโรงหมูอบบาร์บีคิว</li> <li>- มันฝรั่งอบ</li> </ul>	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัยตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิตการปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟซีโรงหมูอบบาร์บีคิว และมันฝรั่งอบ</li> <li>- แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบซีโรงหมูอบบาร์บีคิว และมันฝรั่งอบ</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟอาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>ในการทำรายงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- วัตถุติดและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบ ซีโรง หมอบบาร์บีคิว และมันฝรั่งอบ</li> </ul>	
11	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรอกโคลี่ไมเน่ส์</li> <li>- ชิคเก้นคิฟ</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัย ตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิต การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟบรอกโคลี่ไมเน่ส์ และ ชิคเก้นคิฟ</li> <li>- แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุง ประกอบบรอกโคลี่ไมเน่ส์ และชิคเก้นคิฟ</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟ อาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ ในการทำรายงาน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- วัตถุติดและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบ บรอก โคลี่ไมเน่ส์ และชิคเก้นคิฟ</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ
12	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลากระพงซอสเบอร์บลองค์</li> <li>- ข้าวพิลาฟ</li> <li>- แกะอบซอสฮันนี่มีสตาร์ด</li> <li>- หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัย ตรงเวลา</li> <li>- อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิต การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟปลากระพงซอสเบอร์ บลองค์, ข้าวพิลาฟ, แกะอบซอส ฮันนี่มีสตาร์ด และหอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว</li> <li>- แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบ ปลากระพงซอสเบอร์บลองค์, ข้าวพิลาฟ, แกะอบ ซอส ฮันนี่มีสตาร์ด และหอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ ขาว</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟ อาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้</li> </ul>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ในการทำรายงาน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุต้นแบบและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบ ปลา กะพงซอสเบอร์บลองค์, ข้าวพิลาล, แกะอบซอส อันนี่มีสตาร์ด และหอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว	
13	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ปลากระพงอบ - สลัดซีซาร์ - ซุปแคนตาลูปเย็น - ซุปกาปาโซ - แซลมอนกราฟลักซ์	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัย ตรงเวลา - อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิต การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟปลากระพงอบ, สลัด ซีซาร์, ซุปแคนตาลูปเย็น, ซุปกาปาโซ และ แซลมอนกราฟลักซ์ - แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบ ปลากระพงอบ, สลัดซีซาร์, ซุปแคนตาลูปเย็น, ซุป กาปาโซ และแซลมอนกราฟลักซ์ - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟ อาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ ในการทำรายงาน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - วัตถุต้นแบบและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบ ปลา กระพงอบ, สลัดซีซาร์, ซุปแคนตาลูปเย็น, ซุปกา ปาโซ และแซลมอนกราฟลักซ์	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ
14	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - เทพานาด - คลับแซนวิช - แซนวิชหน้าเปิด	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัย ตรงเวลา - อาจารย์บรรยายเทคนิคการเตรียม และสาธิต การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟเทพานาด, คลับแซน วิช และแซนวิชหน้าเปิด - แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบ เทพานาด, คลับแซนวิช และแซนวิชหน้าเปิด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟ	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>อาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- วัตถุติดและอุปกรณ์สำหรับปรุงประกอบเทพานาถ, คลับแซนวิช และแซนวิชหน้าเปิด</li> </ul>	
15	- สอบปฏิบัติอาหารยุโรป	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีโดยมีวินัยตรงเวลา</li> <li>- ให้นักศึกษาแต่ละกลุ่มสอบปฏิบัติอาหารตามรายการอาหารที่อาจารย์กำหนด</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดเสิร์ฟอาหาร นำเสนอผลงานและถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงาน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. บทปฏิบัติการอาหาร</li> <li>2. ใบให้คะแนนสอบ</li> <li>3. วัตถุติด และอุปกรณ์ปฏิบัติ</li> </ol>	อ.ยศสินี หัวดวง และคณะ
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	<p>O1) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)</p> <p>●2) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)</p>	1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา	1-15	5%
ความรู้	<p>O1) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)</p> <p>●2) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด ผลการฝึกปฏิบัติ</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ</p>	1-15	40%
ทักษะปัญญา	<p>O1) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)</p> <p>●2) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)</p>	1) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	1-15	20%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>O1) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1)</p> <p>●2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2)</p>	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	5%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	●1) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2)	<p>1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษาชั้นนั้นรับผิดชอบ</p> <p>2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา ต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา</p>	1,3,5-15	30%

### 3. การประเมินผล

#### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	ร้อยละ 10
- รายงานและการนำเสนอรายงาน	ร้อยละ 30
- การฝึกปฏิบัติอาหาร	ร้อยละ 10
- สอบปฏิบัติ	ร้อยละ 10
- สอบทฤษฎี	ร้อยละ 20

#### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบทฤษฎี	ร้อยละ 20
------------	-----------

#### 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

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารยุโรป 1

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

กรุงเทพฯ: อัมรินทร์ปริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง,

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

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

N.D.(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
- Fosskett, 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. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ได้แก่

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการเรียนการสอน

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินการสอน ได้แก่

- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผู้สอน
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการจัดการเรียนการสอน
- จากผลการสอบของนักศึกษา

### 3. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวทางการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการ

เรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

#### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ดังนี้

- ทวนสอบข้อสอบ

- สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา

- สุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาในประเด็นการรับทราบรายละเอียดของแนวทางการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ในช่วงแรกของ การเรียน และการตรวจสอบความรู้ของนักศึกษาระหว่าง กระบวนการเรียนการสอนโดยการสอบถามและให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นระหว่าง การเรียน

#### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาทำโดยนำผลจากการประเมินมา ปรับปรุงรายวิชาสำหรับการสอนครั้งต่อไป

#### 6. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวน เนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล