

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน/ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513214 การประกอบอาหารญี่ปุ่น (Japanese Cuisine)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :

อาจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์

อาจารย์ผู้สอน :

อาจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 2555

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

หลักการประกอบอาหาร

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันอังคาร ที่ 1 ตุลาคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมาย และวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงประเภท ชนิด คุณลักษณะ และมารยาทในการรับประทานอาหารญี่ปุ่น สามารถนำวัตถุดิบประจำท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น ตลอดจนสามารถการควบคุมคุณภาพ การประกอบอาหารญี่ปุ่น และนำศิลปะการจัดตกแต่งอาหารญี่ปุ่นมาใช้เพิ่มมูลค่าในการประกอบอาหาร

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

- 2.1 เพื่อพัฒนาปรับปรุงเนื้อหาวิชาและกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา
- 2.2 เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา
- 2.3 เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ที่หลากหลาย และสามารถนำไปบูรณาการเพื่อการในการประกอบอาชีพได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประเภทและชนิดของอาหารญี่ปุ่น คุณลักษณะของอาหารญี่ปุ่น วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารญี่ปุ่น เทคนิคการประกอบอาหารญี่ปุ่น การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและการจัดเสิร์ฟอาหารญี่ปุ่น มารยาทในการรับประทานอาหารญี่ปุ่น การทำตำรับมาตรฐานและการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม /การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
12 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา	1.การฝึกปฏิบัติด้านการประกอบอาหาร ในห้องปฏิบัติการอาคาร 12 ไม่น้อยกว่า 36 ชั่วโมง	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

รวม 16 ชั่วโมง (เฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1-5))

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (2.1.1 (1))
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.1.1 (2))
- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (2.1.1 (3))
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (2.1.1 (4))
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (2.1.1 (5))

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง และกรณีศึกษาที่นักศึกษาค้นคว้า
- 2) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารญี่ปุ่น สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1-4))

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.2.1 (1))
- 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (2.2.1 (2))
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.2.1 (3))
- 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.2.1 (4))

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการพัฒนาศึกษา หรือจากการบรรยายจากวิทยากรภายนอก ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด รายงาน การทดสอบย่อย และการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้นเรียน

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (1-3))

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (2.3.1 (1))

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (2.3.1(2))

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (2.3.1(3))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยจัดทำกรณีศึกษาของการเปิดร้านอาหารญี่ปุ่นในฝัน

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1-5))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.4.1 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.4.1 (2))
- 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ (2.4.1 (3))
- 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (2.4.1 (4))
- 5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (2.4.1 (5))

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และ การนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (1-3))

- 1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (2.5.1 (1))
- 2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.5.1 (2))
- 3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (2.5.1 (3))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษาชั้นนั้นรับผิดชอบ
- 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

5.1 แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่น</p> <p>1.1 เกี่ยวกับประเทศญี่ปุ่น (ภูมิศาสตร์ ภูมิอากาศ และอื่นๆ)</p> <p>1.2 วัฒนธรรมการกินของคนญี่ปุ่น (แนวคิดเกี่ยวกับอาหารและการจัด เสิร์ฟ)</p> <p>1.3 ฤดูกาลกับการกินอาหารของคนญี่ปุ่น</p>	3	<p>1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และ อธิบายเนื้อหาหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม</p> <p>2. บรรยายประกอบสื่อการสอน power point , วีดิทัศน์ สื่อออนไลน์ทางอิเล็กทรอนิกส์</p> <p>3.อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายซักถาม จากการชมวีดิทัศน์ และการบรรยายประกอบสื่อ power point</p>	อ. ทิพย์พิกา
2	<p>วัตถุดิบในการประกอบอาหารญี่ปุ่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบประเภท เนื้อสัตว์ - วัตถุดิบประเภทผักและผลไม้ - วัตถุดิบประเภท เครื่องปรุงรส และของแห้ง <p>อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในอาหารญี่ปุ่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารญี่ปุ่น - การเลือกใช้ จัดเก็บ และบำรุงรักษา อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	3	<p>1. บรรยายประกอบสื่อการสอน power point , วีดิทัศน์</p> <p>2. อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายซักถาม จากการชมวีดิทัศน์ และการบรรยายประกอบสื่อ power point</p>	อ. ทิพย์พิกา
3	<p>การจัดทำสูตรมาตรฐานและการคิดคำนวณต้นทุนราคา องค์ประกอบการคำนวณต้นทุนอาหาร (ตำรับมาตรฐานและราคาตลาด)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคิดคำนวณต้นทุน - ปัจจัยในการกำหนดราคาขาย และการกำหนดราคาขาย 	3	<p>1. บรรยายประกอบสื่อการสอน power point , วีดิทัศน์</p> <p>2. อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายซักถาม จากการชมวีดิทัศน์ และการบรรยายประกอบสื่อ power point</p>	อ. ทิพย์พิกา
4	<p>บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่1)</p> <p>กลุ่มข้าวต่างๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การหุงข้าว - การทำซูชิแบบต่างๆ <ul style="list-style-type: none"> - อินาฮิซูชิ - มากิซูชิ - ชิราชิซูชิ - นิกิริซูชิ 	3	<p>1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ</p> <p>2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง</p> <p>3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม</p> <p>4. อาจารย์สาธิต</p> <p>5. นักศึกษาปฏิบัติบางตำรับ</p> <p>6. นำเสนอผลงาน และอภิปราย ซักถามข้อสงสัย</p>	อ. ทิพย์พิกา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5	บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่ 2) กลุ่มน้ำซุป - การทำสต็อก (ดาชิ) - กาทำซุป์เต๋าเจี้ยว - การทำชาวงมูชิ (ไข่ตุ๋น) - การทำทามาโกะยากิ (ไข่หวาน)	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ 2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง 3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 4. อาจารย์สาธิต 5. นักศึกษาปฏิบัติ 6. นำเสนอผลงาน และอภิปราย ชักถาม	อ. ทิพย์พิกา
6	บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่ 3) กลุ่มหมประ - นัสซีหมประ(มะเขือ) - เอปิหมประ (กุ้ง) - คาโบนะหมประ (ผักทอง) - อิกะหมประ (ปลาหมึก) - เทนดง (ข้าวหน้าหมประ) - โครเก็ต (มันบดทอด)	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ 2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง 3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 4. อาจารย์สาธิต 5. นักศึกษาปฏิบัติ 6. นำเสนอผลงาน และอภิปราย ชักถามข้อสงสัย	อ. ทิพย์พิกา
7	บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่ 4) กลุ่มทอด / ข้าวหน้าต่างๆ - คาราระหงะ (ไก่ทอด) - ทงคัสสึ (หมูทอด) - คัตสึด้ง - กิวด้ง (ข้าวหน้าเนื้อ) - โอโยโกะด้ง (ข้าวหน้าไก่)	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ 2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง 3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 4. อาจารย์สาธิต 5. นักศึกษาปฏิบัติ บางชนิด 6. นำเสนอผลงาน และอภิปราย ชักถามข้อสงสัย	อ. ทิพย์พิกา
8	บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่ 5) กลุ่มผัด ตุ่น - ชิกุเซ็นนิ (ไก่ผัดผักรวม) - บุตะคาคุนิ (หมูสามชั้นตุ๋น)	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ 2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง 3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 4. อาจารย์สาธิต 5. นักศึกษาปฏิบัติ 6. นำเสนอผลงาน และอภิปราย ชักถามข้อสงสัย	อ. ทิพย์พิกา
9	บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่ 6) กลุ่มก๋วยเตี๋ยว - อุด้งสด - อุด้งในซุป์เต๋าหู้ทอด - ยากิอุด้ง - โซบะเย็น	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ 2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง 3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 4. อาจารย์สาธิต 5. นักศึกษาปฏิบัติ 6. นำเสนอผลงาน อภิปราย ชักถามข้อสงสัย	อ. ทิพย์พิกา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่ 7) กลุ่มย่าง/จี่ - โอโคโนยิมากิ (พิซซ่า) - ทาโกะยากิ (ขนมครกญี่ปุ่น)	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ 2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง 3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 4. อาจารย์สาธิต 5. นักศึกษาปฏิบัติ 6. นำเสนอผลงาน อภิปราย ชักถามข้อสงสัย	อ. ทิพย์พิกา
11	บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่ 8) กลุ่มย่าง/จี่ - อัมบากุ (เนื้อแฮมเบอร์แบบญี่ปุ่น) - เกียวซ่า	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ 2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง 3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 4. อาจารย์สาธิต 5. นักศึกษาปฏิบัติ 6. นำเสนอผลงาน อภิปราย ชักถามข้อสงสัย	อ. ทิพย์พิกา
12	บทปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น (ครั้งที่ 9) กลุ่มขนม - ไดฟุกุ - โดรายากิ	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ และวินัยด้านต่างๆ 2. แนะนำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง 3. แนะนำวัตถุดิบ และขั้นตอนการปฏิบัติในภาพรวม 4. อาจารย์สาธิต 5. นักศึกษาปฏิบัติ 6. นำเสนอผลงาน อภิปราย ชักถามข้อสงสัย	อ. ทิพย์พิกา
13-15	การพัฒนาตัวรับการประกอบอาหารญี่ปุ่น	3	1. นักศึกษาเก็บข้อมูลการเรียนรู้ตลอดภาคการศึกษา 2. ประมวลผลวางแผนการปฏิบัติงาน 3. จัดเตรียม และประกอบอาหาร 4. จัดจำหน่าย 5. วิเคราะห์การทำงาน นำเสนอส่ง	อ. ทิพย์พิกา
16	สรุปรายงานและผลการปฏิบัติงาน	3	1. ตรวจสอบชั้นเรียน เช็คชื่อ 2. นักศึกษารายงานผลการดำเนินงาน อภิปราย 3. อาจารย์แนะนำแนวทาง 4. นักศึกษาส่งเอกสารประกอบ 5. ปิดชั้นเรียน	อ. ทิพย์พิกา

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	- สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนา ความรู้ของตนเอง 2.1.1(1-5), 2.2.1(1-4) 2.3.1 (1-3) - สามารถทำงานเป็นกลุ่มร่วมกับผู้อื่น ได้ 2.4.1(1-5) - มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อจัดทำ รายงานและสืบค้นข้อมูล รวมถึงการ นำเสนอผลงานได้ 2.5.1 (2, 3)	1. สังเกตและประเมินพฤติกรรมขณะฟัง บรรยาย ประชุมกลุ่ม ฝึกปฏิบัติงาน และ เสนอผลงาน โดยใช้แบบประเมินเป็น รายบุคคล 2. การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-16	5%
2	- มีความรู้และความเข้าใจในเรื่อง ทฤษฎีอาหารญี่ปุ่น 2.1.1(1-5) - สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 2.4.1 (1-5)	1. การทดสอบภาคทฤษฎีทำการทดสอบ หลังการเรียนการสอน 2. ลักษณะการปฏิบัติงาน และ ผลการ ปฏิบัติ นักศึกษาสามารถอธิบายลักษณะดี เสียพร้อมบอกสาเหตุและแนวทางแก้ไขได้	1-16	10%
3	- สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการ ปฏิบัติงาน แก้ไขปัญหาและสืบค้นได้ อย่างเป็นระบบ 2.1.1(1-5), 2.2.1(1-4) 2.3.1 (1, 3) - สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 2.4.1 (1-5) - การนำเสนอกรณีศึกษาและตอบข้อ ซักถามได้ 2.5.1 (1-3)	การประเมินคุณภาพของผลงานที่ปฏิบัติ	4-16	40%
4	- มีความรู้ความเข้าใจในทฤษฎีที่ เกี่ยวข้องกับอาหารญี่ปุ่น 2.1.1(1-5), 2.2.1(1-5) 2.3.1 (1-3)	สอบปลายภาค - ทฤษฎี - ปฏิบัติ	16	45%

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	81-89
B	76-80
C+	70-75
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก

ณัฐพงศ์ อีรนนันทพิชิต และนคร แซ่สี. (2550) เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการประกอบอาหารญี่ปุ่น. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และรายการอาหารทางโทรทัศน์ วิทยู

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

3A Corporation. (2000). **Minna no nihongo 1**. TOKYO : 3A Corporation

Carolyn R. Krouse. (1986). **A Guide to Food Buying in Japan**. SP : Tuttle

Emi Kazumi.(2007). **Japanese food and cooking**. UK : ANESS

Richard Hosking. (1996). **A Dictionary of Japanese Food**. SP : Tuttle

Toshiya Enomoto. 2009. **JAPANESE FOOD**. TOKYO : EVIDENCE

Wikipedia.(2552). **ประเทศญี่ปุ่น**. ค้นเมื่อ 4 สิงหาคม, 2552

ปรียา อิงคาภิรมย์. 2550. **ตำนานอาหารญี่ปุ่น**. กรุงเทพฯ : นิวเวฟ

แสงแดด (ก.บก.).(2551). **อาหารญี่ปุ่น**. กรุงเทพมหานคร : แสงแดด

อิตาซาเกะ เกน. (2542). **ประตูสู่ญี่ปุ่น**. กรุงเทพมหานคร : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น)

หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1.การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาประเมินการจัดการเรียนการสอนรายวิชาเป็นรายบุคคลอย่างอิสระ โดยทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมใน และนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์มหาวิทยาลัย และแบบประเมินของหลักสูตรฯ ซึ่งดำเนินการโดยผู้รับผิดชอบที่ คณะกรรมการหลักสูตรมอบหมาย

2. การประเมินการสอน

2.1 ข้อมูลป้อนกลับการประเมินการสอน โดยอาจารย์เปิดโอกาสให้นักศึกษาให้ข้อมูลป้อนกลับได้ ทุกโอกาสที่เข้าสอน

2.2 การสังเกตและประเมินการสอน โดยมีคณะกรรมการหลักสูตรฯ จัดให้มีการสังเกตและประเมินการสอนในชั้นเรียนของอาจารย์เป็นรายบุคคล ตามแบบประเมินอย่างน้อย 1 ครั้ง โดยอาจารย์จาก ภายในหลักสูตรฯ หรือภายนอกหลักสูตร

2.3 ผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักศึกษา

3.การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- ผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักศึกษา
- ข้อมูลจากการประเมินการสอนจากทุกแหล่งข้อมูลมาเป็นแนวทางการปรับปรุงการสอน รวมถึงข้อมูลจากการวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4.การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา

4.1 มีการสอบถามความรู้ ความเข้าใจ ความคิดเห็นของนักศึกษาระหว่างเรียนและระหว่างฝึกปฏิบัติในสถานประกอบอาหาร

4.2 มีการแบ่งสอบกลางภาค และการแจ้งผลการสอบกลางภาคให้นักศึกษาทราบ เพื่อทำความเข้าใจและวางแผนการพัฒนาการเรียนการสอนร่วมกัน เพื่อนำไปสู่มาตรฐาน

4.3 มีการวิพากษ์ข้อสอบก่อนใช้สอบและการวิเคราะห์ข้อสอบภายหลังสอบทุกครั้ง รวมทั้งการนำผลวิพากษ์และวิเคราะห์ข้อสอบไปดำเนินการปรับปรุงการสอบครั้งต่อไป

4.4 อาจารย์ในทีมสอนร่วมกันพิจารณาผลการสอบและผลการฝึกปฏิบัติ ณ ครั้วภายในหน่วยงานของมหาวิทยาลัย และในระหว่างการเรียนรู้หากมีปัญหาจะแจ้งให้ทราบปัญหาและแก้ไขปรับปรุงทันที

5.การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ดำเนินการโดยผู้รับผิดชอบรายวิชาและทีมอาจารย์ผู้สอน

5.1 ก่อนดำเนินการเรียนการสอน ผู้รับผิดชอบรายวิชาและทีมอาจารย์ผู้สอนร่วมกันออกแบบร่วมกันออกแบบการเรียนการสอน (course design) ตามรูปแบบ TQF

5.2 ขณะดำเนินการเรียนการสอน ประชุมทบทวนแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกันเมื่อพบปัญหาหรือเมื่อได้รับข้อมูลป้อนกลับในเชิงลบจากนักศึกษาหรือผู้เกี่ยวข้อง หรือเมื่อการเรียนการสอนดำเนินไปแล้ว 25 -30 %

5.3 พิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการการประเมินการสอน การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน เพื่อทบทวนประสิทธิภาพ

5.4 ภายหลังเสร็จสิ้นการดำเนินการเรียนการสอน ประเมินผลรายวิชาภายในไม่เกิน 1 สัปดาห์ และนำผลมาปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาต่อไป