

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป	
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	3
	2. จำนวนหน่วยกิต	3
	3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	4
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	4
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	4
	8. สถานที่เรียน	4
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	4
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ	
	1. คำอธิบายรายวิชา	4
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	
	1. คุณธรรม จริยธรรม	5
	2. ความรู้	6
	3. ทักษะทางปัญญา	6
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	7
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	8
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล	
	1. แผนการสอน	8
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	12
หมวด 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	
	1. เอกสารและตำราหลัก	13
	2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	13

หมวด	หน้า
1. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	13
2. การประเมินผล	13
หมวด 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	
1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	13
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	13
3. การปรับปรุงการสอน	13
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	13
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	14

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม (Food Knowledge and Preparation)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต



3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง
 อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ
 อาจารย์หทัยชนก ศรีประไพ

อาจารย์ผู้สอน		
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง (☎ 0-2423-9425) pattanan_sri@hotmail.com	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบ อาหาร โรงเรียนการเรือน
	อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ (☎ 0-2423-9453)	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบ อาหาร โรงเรียนการเรือน
	อาจารย์หทัยชนก ศรีประไพ (☎ 0-2423-9453)	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบ อาหาร โรงเรียนการเรือน

วิทยากร		
	นายนคร แซ่ลี	หัวหน้าโครงการอบรมอาหารยุโรป โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
	นางสาวเปี่ยมจิตร คหกิจโกศล	หัวหน้าโครงการอบรมอาหารไทย โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับประเภท คุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ
2. นักศึกษามีทักษะในการจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ สมุนไพรและเครื่องเทศ เพื่อการปรุงประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
3. นักศึกษามีความรู้และสามารถเลือกซื้อ ตรวจสอบ เตรียม และเก็บรักษาอาหารให้มีคุณภาพที่ดี และเหมาะสมต่อการปรุงประกอบอาหารได้
4. นักศึกษามีความรู้และมีความสามารถในการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ และอาหารได้ทั้งในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชา และกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา และเหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน
2. เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมผัก ผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพวัตถุดิบอาหารเหล่านั้นในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ฝึกปฏิบัติการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย ฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- นักศึกษาแต่ละคนสามารถปรึกษาอาจารย์ได้ตลอดเวลาด้วยตนเองที่หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร/โทรศัพท์/e-mail
- อาจารย์ให้คำปรึกษาเป็นกลุ่มตามความต้องการของนักศึกษา

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1-2))

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (2.1.1 (1))
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.1.1 (2))

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงจากการสาธิต และการฝึกปฏิบัติ

2) จัดการสอนแบบสื่อสารสองทาง โดยการยกตัวอย่างข่าวที่เกิดขึ้นในสื่อต่างๆ ที่กำลังเป็นที่สนใจ สอดแทรกขณะเรียน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนตั้งคำถาม ตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับ คุณธรรม จริยธรรม ความ การมีจิตสำนึก รับผิดชอบตนเอง และสังคม

3) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา

4) การจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อเพิ่มความรู้หรือทักษะด้านการประกอบอาหาร เช่น การศึกษาดูงาน เป็นต้น

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะ จัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม

2) ตรวจสอบวินัยการเข้าชั้นเรียน ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องวัตถุดิบและการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารเพื่อการปรุงประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1-3))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.2.1 (1))

2) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.2.1 (3))

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิต ประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการศึกษาดูงาน การเตรียมวัตถุดิบอาหารสำหรับเตรียมวัตถุดิบอาหารโดยให้นักศึกษาได้ทดลองการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา ผ่านการทำงานกลุ่ม เพื่อค้นคว้าหาความรู้จากการทดลองที่กำหนดขึ้น และเสริมสร้างประสบการณ์ในการประกอบอาหาร

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ รายงานค้นคว้าหน้าชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติ
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

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

- 1) ผู้เรียนมีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ (2.3.1 (1))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ลักษณะของวัตถุดิบที่มีคุณภาพและไม่มีคุณภาพส่งผลต่ออาหาร
- 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1-4))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.4.1 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.4.1 (2))
- 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ (2.4.1 (3))
- 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (2.4.1 (4))

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 และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (2))

1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.5.1 (2))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาไทย และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม และวิชาที่เกี่ยวข้อง

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<p>-ปฐมนิเทศรายละเอียดวิชา แนะนำการจัดการเรียนการสอน เอกสารประกอบการสอน หนังสืออ้างอิง และแหล่งค้นคว้า ข้อมูล อธิบายการวัดและการ ประเมินผล</p> <p>บทนำ</p> <p>-ความสำคัญของวัตถุดิบต่อการ จัดบริการอาหารในอุตสาหกรรม อาหารและการบริการ</p> <p>-การจัดหาวัตถุดิบสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ และการควบคุมคุณภาพ</p> <p>-ปัญหาของการนำวัตถุดิบที่ไม่มี คุณภาพมาปรุงประกอบอาหาร</p> <p>-ประเภทของวัตถุดิบสำหรับการ ประกอบอาหาร</p> <p>-สรุป</p>	3	<p>-ปฐมนิเทศรายละเอียด วิชาตาม มคอ.3 (มคอ.3 แสดงในเอกสาร ประกอบการสอน และ เผยแพร่ใน เว็บไซต์ของ มหาวิทยาลัย และ Facebook เข้าถึงโดย Facebook nutrition_culinary@hotmail.com)</p> <p>-บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ powerpoint</p> <p>-เอกสารประกอบการสอน รายวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม</p> <p>-มอบหมายงาน ครั้งที่ 1 (งานกลุ่ม) “ตัวอย่าง ผู้ประกอบการที่ใช้วัตถุดิบ ที่ไม่มีคุณภาพมาปรุง ประกอบอาหาร”</p>	<p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.หทัยชนก ศรีประไพ</p>
2-3	<p>ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภท ผัก ผลไม้ พืชหัว ถั่ว และธัญชาติ</p> <p>-ชนิดและประเภทของผัก ผลไม้ พืชหัว ถั่ว และธัญชาติ</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บ รักษาพืชผักและผลไม้สำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ</p> <p>-สรุป</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint</p> <p>-เอกสารประกอบการสอน รายวิชาความรู้เกี่ยวกับ อาหารและการเตรียม</p> <p>-นักศึกษารายงาน กรณี ตัวอย่างผู้ประกอบการที่ ใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพ มาปรุงประกอบอาหาร</p>	<p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.หทัยชนก ศรีประไพ</p>

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
4	ฝึกปฏิบัติการ ครั้งที่ 1 -การปอก หั่น ตัดแต่งผักแบบ ต่างๆ -การปอก หั่น ตัดแต่งผลไม้ -การเตรียมวัตถุดิบอาหาร ประเภทพืชหัว ถั่ว และธัญชาติ -สรุปการฝึกปฏิบัติ	3	-การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 1	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.เปี่ยมจิตร คหกิจโกศล
5-6	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภท เนื้อสัตว์ ไข่ และ นม (สัตว์บก สัตว์ปีก ปลา และ อาหารทะเล) -การนำเนื้อสัตว์ ไข่ และนม ไปใช้ ในอุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ -ชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์ ไข่ นม -การเลือกซื้อ การเตรียมและการ เก็บรักษาเนื้อสัตว์ ไข่ นมสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ -สรุป	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน -การสาธิต -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.หทัยชนก ศรีประไพ
7	สอบกลางภาค (ใช้เวลาในการสอบ 1 ชั่วโมง)			
	ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภท น้ำมันและไขมัน -การนำน้ำมัน และไขมันไปใช้ใน อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ -ชนิดและประเภทของน้ำมันและ ไขมัน -การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บ รักษาน้ำมันและไขมันสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ -สรุป			ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.หทัยชนก ศรีประไพ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
8	<p>ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภท เครื่องเทศ และ สมุนไพร</p> <p>-การนำเครื่องเทศและสมุนไพรไป ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ</p> <p>-ชนิดและประเภทของเครื่องเทศ และสมุนไพร</p> <p>การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บ รักษาเครื่องเทศ และสมุนไพร สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและ การบริการ</p> <p>-สรุป</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน</p> <p>-การสาธิต</p> <p>-เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น</p>	<p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.หทัยชนก ศรีประไพ</p>
9	<p>ฝึกปฏิบัติการ ครั้งที่ 2</p> <p>-การล้างและการทำความสะอาด เนื้อสัตว์ ปลา สัตว์ทะเล และไข่</p> <p>-การหั่นตัดแต่งเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเลเพื่อการปรุงประกอบ อาหาร</p>		<p>-การสาธิต</p> <p>-การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 2</p>	<p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.เปี่ยมจิตร คหกิจโกศล</p>
10	<p>ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบ อาหารประเภท อาหารแห้ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป</p> <p>-ชนิดและประเภทของอาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป</p> <p>-การเลือกซื้อ การเตรียม การเก็บ รักษาอาหารแห้งและอาหารกึ่ง สำเร็จรูป สำหรับอุตสาหกรรม อาหารและการบริการ</p> <p>-การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ อาหาร และอาหารสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ</p> <p>-การจัดการวัตถุดิบสำหรับ อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป</p> <p>-สรุป</p>	3	<p>-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบ เอกสารการสอน</p> <p>-การสาธิต</p> <p>-เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดง ความคิดเห็น</p>	<p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.หทัยชนก ศรีประไพ</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
11	การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 3 การจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงประกอบอาหารไทย	3	-การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 3	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ
12	การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 4 การจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงประกอบอาหารเอเชีย	3	-การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 4	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ
13	การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 5 การจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงประกอบอาหารยุโรป	3	-การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 5	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.เปี่ยมจิต คหกิจโกศล
14	การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 6 การจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับเบเกอรี่	3	-การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 6	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.นคร แซ่สี
15	การฝึกปฏิบัติ การจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับของหวาน	3	-การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 7	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.พรดารา เขตต์ทองคำ อ.นคร แซ่สี
16	สอบปลายภาค (ในตาราง)			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1.1(2-5), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	2.1.1(2,4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม, การฝึกปฏิบัติ	2,3,12-14	40%
3	2.1.1(4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ (วิเคราะห์กรณีศึกษา)	2,3,12-14	10%
4	2.1.1(2-4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	การทดสอบ (กลางภาค) การทดสอบ (ปลายภาค)	2-14	20% 20%

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. เอกสารและตำราหลัก

พัทธนันท์ ศรีม่วง และ หทัยชนก ศรีประไพ. (2555). เอกสารประกอบการสอน ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และรายการอาหารทางโทรทัศน์ วิทยุ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. (2547). หลักการประกอบอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2) สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ. 163 หน้า.

Amy B., (2011). Understanding food : Principles and preparation. (4th ed.). Wadsworth : USA. 625 p.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยสาขาวิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับอาจารย์ที่สอนร่วม หลักสูตร
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา
- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป และนำข้อมูลจากการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาจากข้อ 4 มาใช้