

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072311 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม – Food Knowledge and Preparation

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อ.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
อ.วิไลรัตน์ กรนพเกล้า

อาจารย์ผู้สอน :

4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

อ.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
อ.วิไลรัตน์ กรนพเกล้า
อ.จารึก ศรีอรุณ
อ.ทรงพล วิชานวัฒนา

4.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อ.ณัชชา พันธุ์วงศ์
เบอร์โทรศัพท์ : 081-8661727
อีเมล: tum_myday@hotmail.com

4.3 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อ.สังวาลย์ ชมภูจา
เบอร์โทรศัพท์ : 082-4594651
อีเมล: Sungwan262@gmail.com

4.4 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

อ.สุภาวดี นาคบรรพ์

เบอร์โทรศัพท์ : 089-4709134

อีเมล: siwly12@hotmail.com

อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

เบอร์โทรศัพท์ : 086-5312128

อีเมล: psaowapan@gmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ถนนสิรินธร
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี
3. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง
4. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

9 กันยายน 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจำแนกประเภท คุณลักษณะและการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ
2. มีความรู้ความเข้าใจลักษณะสำคัญของวัตถุดิบ การเลือกซื้อ การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหาร การตรวจรับวัตถุดิบอาหาร และการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารแต่ละประเภทอย่างถูกต้อง
3. มีทักษะการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร การตัดแต่งเนื้อสัตว์ และสามารถประเมินวัตถุดิบอาหารแต่ละประเภทในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และอื่นๆได้ เพื่อการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม

4. มีทักษะในการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และได้เรียนรู้ถึงรายการอาหารประเภทต่างๆ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการประกอบ และรวมถึงอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
5. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหารการควบคุมคุณภาพอาหารได้
6. มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีความตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถมีทักษะในการจำแนกประเภทวัตถุดิบอาหาร การจัดเตรียม การประกอบและรวมถึงการเลือกซื้อและการจัดเก็บอย่างถูกวิธี นักศึกษาได้ฝึกทักษะจากการปฏิบัติมีความรู้ด้านเทคนิค เพื่อนำไปประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการจำแนกประเภท คุณลักษณะ และการใช้วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ การจัดเตรียมผักผลไม้ ถั่ว ธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร การใช้ประโยชน์จากเครื่องเทศและสมุนไพร การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา รวมถึงการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารเหล่านั้น ในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ และคุณลักษณะอื่นๆ ฝึกปฏิบัติการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยายการฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
15 ชม. (รวมสอบทฤษฎี 2 ครั้ง)	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 33 ชม. (รวมสอบปฏิบัติ 2 ครั้ง)	1 ชม./สัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

- อาจารย์ประจำวิชาให้คำปรึกษานอกเวลาผ่านทาง e-mail 1 ชม. /สัปดาห์
- อาจารย์ให้คำปรึกษารายบุคคลหรือรายกลุ่ม (เฉพาะที่ต้องการ) 1 ชม. /สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรมจริยธรรม

1.1 คุณธรรมจริยธรรมที่ต้องพัฒนา

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

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

- 1) ใช้การสอนแบบ Active Learning เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ
- 2) อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติแก่อาจารย์อาวุโส เป็นต้น
- 3) มอบหมายความรับผิดชอบในชั้นเรียน โดยแบ่งกลุ่มรับผิดชอบ การเบิกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เรียนในแต่ละครั้ง

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนและในโอกาสที่ภาควิชา/คณะจัดกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม จริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายและการส่งรายงาน
- 3) ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยนักศึกษาอื่นๆในรายวิชา
- 4) นักศึกษาประเมินตนเอง

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

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

- 1) มีความรู้ในสาขาวิชาทั้งหลักการ และการปฏิบัติ มีความเข้าใจในศาสตร์ต่างๆ เพื่อสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพได้(2.2.1 (1))
- 2) มีความรู้จัก ค้นเคย และมีทักษะ ความชำนาญในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือในห้องปฏิบัติการอาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย (2.2.1 (2))
- 3) สามารถนำองค์ความรู้จากการเรียนรู้ มาปรับใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แก้ไขปัญหา ระหว่างการทดลองวิจัยได้อย่างเหมาะสม (2.2.1 (3))

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- ใช้การเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การสอนบรรยายแบบ Active Learning โดยเน้นให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม การสอนแบบการสาธิตอาหารและให้นักศึกษาสามารถมีส่วนร่วมในการสอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสอนแบบศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต การสอนแบบ e-Learning เป็นต้น

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) สอบทฤษฎี (สอบกลางภาค และสอบปลายภาค)
- 2) สอบปฏิบัติ (สอบปลายภาค)
- 3) ทำรายงานกลุ่ม และรายงานบุคคล

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

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

- 1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (2.3.1 (1))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน
- 2) ฝึกตอบปัญหาในชั้นเรียนและแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา และระดมสมองในการแก้ไขปัญหา จากกรณีศึกษาตามประเด็นปัญหาที่กำหนดไว้แล้ว โดยแบ่งนักศึกษาเป็นกลุ่ม ภายในกลุ่มต้องนำเสนอแนวทางไปสู่การแก้ปัญหาหรือเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือ และความเป็นไปได้

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากการตอบปัญหาและแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม
- 2) รายงานกลุ่ม

- 3) การสอบย่อย การสอบข้อเขียนกลางภาคและปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

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

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

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนเป็นกลุ่มซึ่งนักเรียนมีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น
- 2) มอบหมายงานกลุ่มและมีการเปลี่ยนกลุ่มปฏิบัติการตามกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้ นักศึกษาทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
- 3) กำหนดความรับผิดชอบของนักศึกษาแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่มของนักศึกษา
- 3) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ
- 4) ให้นักศึกษาประเมินนักศึกษาอื่นๆในรายวิชาด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

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

- 1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟังถ่ายทอดและนำเสนอ ข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ(2.5.1 (2))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ใช้ Power point ที่น่าสนใจ ชัดเจน ง่ายต่อการติดตามทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน
- 2) การสอนโดยมีการนำเสนอข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้นักศึกษาเป็นประโยชน์จากการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลและการสืบค้น
- 3) การแนะนำเทคนิคในการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูล
- 4) การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้น ข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 5) มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปเอกสารและด้วยวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและการอ้างอิงใช้แหล่งข้อมูลต่างๆจากเอกสารรายงาน
- 2) ประเมินทักษะการใช้สื่อสารสนเทศมาประกอบเอกสารรายงาน โดยการตรวจสอบการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน และการตอบคำถามในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร - การจำแนกประเภทของวัตถุดิบอาหาร - อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	3	1.อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัวและ อธิบายเนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website เพิ่มเติม 2. บรรยายประกอบ สื่อการสอน Power point	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			3. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จาก การบรรยายประกอบสื่อ ภาพ	
2	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหาร คุณลักษณะ การเลือก ซื้อ การตรวจรับ การประเมิน คุณภาพ การเก็บรักษา และ การใช้วัตถุดิบอาหารประเภท ผัก ผลไม้ อย่างถูกต้อง	3	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2.อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
3	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหาร คุณลักษณะ การเลือก ซื้อ การตรวจรับ การประเมิน คุณภาพ การเก็บรักษา และ การใช้วัตถุดิบอาหารประเภท สมุนไพร เครื่องเทศ อย่าง ถูกต้อง	3	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2.อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
4	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหาร การเลือกซื้อ การ ตรวจรับ การประเมินคุณภาพ การเก็บรักษาและการใช้ วัตถุดิบอาหารประเภท ถั่ว และธัญชาติ อย่างถูกต้อง	3	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
5	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหาร การเลือกซื้อ การ ตรวจรับ การประเมินคุณภาพ การเก็บรักษาและการใช้ วัตถุดิบอาหารประเภท อาหารแห้ง และ อาหารกึ่ง สำเร็จรูป อย่างถูกต้อง	3	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2. อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
6	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหาร คุณลักษณะ การเลือก ซื้อ การตรวจรับ การประเมิน คุณภาพ การเก็บรักษา และ การใช้วัตถุดิบอาหารประเภท เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ อย่าง ถูกต้อง	3	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2.อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
7	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหาร คุณลักษณะ การเลือก ซื้อ การตรวจรับ การประเมิน คุณภาพ การเก็บรักษา และ การใช้วัตถุดิบอาหารประเภท อาหารทะเล อย่างถูกต้อง	3	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2.อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
8	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหาร คุณลักษณะ การเลือก ซื้อ การตรวจรับ การประเมิน คุณภาพ การเก็บรักษา และ การใช้วัตถุดิบอาหารประเภท สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์อย่าง ถูกต้อง	3	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2.อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
9	- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อาหาร คุณลักษณะ การเลือก ซื้อ การตรวจรับ การประเมิน คุณภาพ การเก็บรักษา และ การใช้วัตถุดิบอาหารประเภท ไข่และนมและผลิตภัณฑ์อย่าง ถูกต้อง	3	1. บรรยายประกอบ สื่อการ สอน Power point 2.อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อภาพ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
10	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 1 - การใช้มีด และเขียงอย่าง ถูกต้อง	3	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	- การตัด หั่น แต่ง ผักและ ผลไม้ เบื้องต้น - การเตรียม มีส ออง พลาส (Mise en place)		สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	
11	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 2 การ เตรียมวัตถุดิบอาหารประเภท ผลไม้ ข้าว และธัญชาติ - วานิลลาไรสปุดดิ้งกับ สตอร์ว ผลไม้ (Vanilla rice pudding with fruits compote) - ริซอตโต้ (Mushroom Risotto)	3	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
12	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 3 การ เตรียมวัตถุดิบอาหารประเภท อาหารทะเล ผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ และผัก - ผักโขมผัดเบคอนและ กระเทียม (Sautéed spinach with crispy garlic and bacon) - สลัดพาสต้ากับกุ้ง (Pasta salad with prawn)	3	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
13	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 4 การ เตรียมวัตถุดิบอาหารประเภท ถั่ว อาหารแห้ง และอาหารกึ่ง สำเร็จรูป และสัตว์ปีก - การชำแหละไก่ - ไก่ชุบเกร็ดขนมปังทอดยัดไส้ เนย (Chicken kiev)	3	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการ บรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึก ปฏิบัติ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
14	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 5 การเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อสัตว์เนื้อแดง ข้าว และธัญชาติ - ซีโครงหมูบาร์บีคิว (BBQ Pork rib) - สโตรกานอฟ เนื้อ (Beef Stroganoff) - ไรส์ พิลาล (Rice pilaf)	3	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
15	บทปฏิบัติการ ครั้งที่ 6 การเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทอาหารทะเล อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป - การแล่ปลา - Sole A La Mernier (Pan fried sole with brown butter sauce) - ปลากระพงอบ (Sea bass en papillote) - สลัดคูกูส คูกูส (Cous Cous Salad)	3	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ
16	สอบปลายภาค (ปฏิบัติ)	3	สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. ใ้ให้คะแนนสอบ 3. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ปฏิบัติ	อ.สุภาวดี อ.เสาวพรรณ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
------------	---------------	----------------	-------------------	------------------------

มคอ.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม Food Knowledge and Preparation
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

1	2.1.1(2-5), 2.3.1(1), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบพฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียนการมีส่วนร่วมและ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-14	10%
2	2.1.1(2,4), 2.2.1(1-3), 2.3.1(1), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	การฝึกปฏิบัติทำอาหาร	5-7, 9-14	20%
3	2.1.1(4), 2.3.1(1), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	1. รายงานบุคคล 2. รายงานกลุ่ม	15 8	5% 10%
4	2.1.1(5), 2.2.1(1-3), 2.3.1(1), 2.4.1(4), 2.5.1(2)	1. การสอบทฤษฎีปลายภาค 2. การสอบปฏิบัติตามโจทย์ที่ กำหนดให้	16 15	25% 30%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

The Culinary institute of America 2011, the professional chef, 9th Edn, John Wiley & Sons Inc.,
New Jersey

Labensky, S & Hause, A 2003, on cooking, 3rd Edn, Pearson Education, Inc., New Jersey

Foskett, D & Ceserani, V & Kinton, R 2004, Practical Cookery, 10th Edn, London

Dodgshun, G & Peter, M 2004, Cookery for the hospitality industry, 5th Edn, Cambridge
university press, Australia

Larousse Gastronomique's Contributors 2009, Larousse Gastronomique, Hamlyn, London

Werle, L & Cox, J 2005, Ingredients, JB Fairfax Press Pty Limited and Atlas International
Limited,

Le Cordon Bleu 1996, Le Cordon Bleu complete cooking techniques, 6th Edn, Carroll & Brown
Limited, London

Graines, N 1999, the practical encyclopedia of whole foods, Lorenz book, Anness Publishing
Limited, London

_____ 2008, เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาประกอบอาหารคาวระดับต้น, William Angliss
Institute of TAFE, Victoria, Australia

_____ 2009, เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาประกอบอาหารคาวระดับสูง, William Angliss

Institute of TAFE, Victoria, Australia

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิตและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนและเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาโดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์ประเมินการสอน

ประเมินการโดยคณะกรรมการการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตรโดยการสุ่มสังเกตการณ์สอนและการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษาการตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้
- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงานและวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม
- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณา เสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป

