

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน /สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513226 อาหารครัวเย็น (Cold Kitchen)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์

อาจารย์ผู้สอน

4.1 ในมหาวิทยาลัย

อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์

4.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อ.วิธนาธร รสโหมด

4.3 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

4523219 หลักการประกอบอาหารยุโรป

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

ตุลาคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับประเภท และลักษณะของอาหารครัวเย็น
2. มีความรู้ความเข้าใจลักษณะสำคัญของอาหารครัวเย็นและได้เรียนรู้ถึงรายการอาหารประเภทต่างๆ วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการประกอบอาหารครัวเย็น รวมถึงอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
3. มีทักษะประกอบและการจัดเสิร์ฟอาหารครัวเย็น
4. มีความรู้และเข้าใจในวิธีการทำสูตรมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน ตลอดจนการควบคุมคุณภาพของอาหารครัวเย็น
5. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารได้
6. มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มีความตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณ ต่อวิชาชีพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้พื้นฐานของครัวเย็น ซึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถมีทักษะประกอบและการจัดเสิร์ฟอาหารครัวเย็น มีความรู้ด้านเทคนิค นักศึกษาได้ฝึกทักษะจากการปฏิบัติ เพื่อนำไปประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ ที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะ และคุณภาพทางกายภาพ และเคมีที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารครัวเย็น ทั้งสลัด น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟ ฟร็อนและเย็น แชนด์วิช คานาเป้ ซูปเย็น ปาเต้ เทอร์รีน กาลานทิน มูสเชอลีน และไส้กรอก เทคนิคการถนอมอาหารและการรมควันเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ การนำเสนออาหาร การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารครัวเย็น การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารตะวันตก และการฝึกปฏิบัติ ซัลซามะม่วงมะนาว คอกเทลกุ้ง ทาเพนาค ซูปแคนตาลูป ซูปกาปาโซ่ สลัดซีซาร์ สลัดอาโวคาโดปู วินีเกรทส้มสับปะรด คลับ แชนด์วิช แชนวิชหน้าเปิด ไส้กรอกชนิดต่างๆ เทอร์รีน มูสเชอลีน แซลมอนรมควัน ปลาโพซเสิร์ฟเย็น ซอสเขียว ซอสริมูหลาด คานาเป้ และทาร์ตเลตต่างๆ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

มคอ.3 อาหารครัวเย็น (Cold Kitchen)

สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
15 ชม. (รวมสอบทฤษฎี)	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 33 ชม. (รวมสอบปฏิบัติ)	1 ชม./สัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

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

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- มีความตระหนักถึงความสำคัญของการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ(1.1)
- มีคุณธรรม จริยธรรม และสำนึกรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม (1.2)
- มีวินัย ซื่อสัตย์ ขยันและอดทนต่อการทำงาน(1.3)
- มีการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง สามารถปรับตัวเข้ากับวิถีชีวิตในสังคมปัจจุบัน(1.4)
- เคารพกฎ ระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.5)

1.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนแบบ Active Learning เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ
- อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติแก่อาจารย์อาวุโส เป็นต้น
- มอบหมายความรับผิดชอบในชั้นเรียน โดยแบ่งกลุ่มรับผิดชอบ การเบิกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้เรียนในแต่ละครั้ง

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนและในโอกาสที่ภาควิชา/คณะจัดกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม จริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายและการส่งรายงาน

- ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยนักศึกษาอื่นๆในรายวิชา
- นักศึกษาประเมินตนเอง
-

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- มีความรู้ในสาขาวิชาทั้งหลักการ และการปฏิบัติ มีความเข้าใจในศาสตร์ต่างๆได้แก่ วิทยาศาสตร์ ศิลปศาสตร์ การบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร การวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (2.1)
- มีความรู้จัก คำนึง และมีทักษะ ความชำนาญในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ในห้องปฏิบัติการอาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย (2.2)
- สามารถนำองค์ความรู้จากการเรียนรู้ มาปรับใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แก้ไขปัญหาระหว่างการทดลองวิจัยได้อย่างเหมาะสม (2.3)

2.2 วิธีการสอน

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

2.3 วิธีการประเมินผล

- สอบทฤษฎี (สอบกลางภาค และสอบปลายภาค)
- สอบปฏิบัติ (สอบปลายภาค)
- ทำรายงานบุคคลและรายงานกลุ่ม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- มีความสามารถในการศึกษา คิดค้นและพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ ที่เกิดจากการ เรียนรู้สำรวจ สืบค้น และ ทดลองทำ(3.1)
- สามารถใช้ความรู้ ทักษะ ความชำนาญด้านการประกอบอาหารและการบริการ ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร การบริหารงานครัว การทดสอบทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์อาหาร การสาธิตอาหาร และงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง(3.2)
- มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาและสาระสำคัญของสาขาวิชา รวมทั้งวัฒนธรรมอาหาร(3.3)

3.2 วิธีการสอน

- การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน
- ฝึกตอบปัญหาในชั้นเรียนและแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา และระดมสมองในการแก้ไขปัญหา จากกรณีศึกษาตามประเด็นปัญหาที่กำหนดไว้แล้ว โดยแบ่งนักศึกษาเป็นกลุ่ม ภายในกลุ่มต้องกำหนดแนวทางไปสู่การแก้ปัญหาหรือเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือ และความเป็นไปได้

3.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากการตอบปัญหาและแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม
- รายงานกลุ่ม
- การสอบย่อย การสอบข้อเขียนกลางภาคและปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย(4.1)
- สามารถทำร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ(4.2)
- สามารถปรับตัวให้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบในการทำงาน(4.3)
- มีการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง(4.4)

4.2 วิธีการสอน

- มีการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนเป็นกลุ่มซึ่งนักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น
- มอบหมายงานกลุ่มและมีการเปลี่ยนกลุ่มปฏิบัติการตามกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้นักศึกษาทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
- กำหนดความรับผิดชอบของนักศึกษาแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

4.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่มของนักศึกษา
- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ
- ให้นักศึกษาประเมินนักศึกษาอื่นๆในรายวิชาด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- มีความรู้ในการนำทักษะด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี มาใช้ในการวิเคราะห์ และแก้ปัญหาในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ(5.1)

- มีวิจารณ์ญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารที่เหมาะสม เพื่อการรวบรวมข้อมูล แปลความหมาย การสื่อสารข้อมูลและการถ่ายทอดข้อมูลโดยแสดงถึงหลักการ และแนวคิดได้อย่างสร้างสรรค์(5.2)
- สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ฟัง และสามารถใช้เทคนิคในการพูดและการเขียน เพื่ออธิบายถึงสิ่งที่เรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ(5.3)

5.2 วิธีการสอน

- ใช้ใช้Power point ที่น่าสนใจ ชัดเจน ง่ายต่อการติดตามทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน
- การสอนโดยมีการนำเสนอข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้นักศึกษาเป็นประโยชน์จากการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลและการสืบค้น
- การแนะนำเทคนิคในการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูล
- การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้น ข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปเอกสารและด้วยวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี
- มอบหมายการคิดคำนวณต้นทุนโดยใช้โปรแกรม Excel และการนำเสนอ

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
- ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน
- ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารครัวเย็น</p> <p>1.1 ประเภทและ ลักษณะของอาหารครัวเย็น</p> <p>1.2 ลักษณะสำคัญของอาหารครัวเย็น</p> <p>1.3 วิธีการประกอบอาหารครัวเย็น</p> <p>1.4 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารครัวเย็น</p>	3 ชั่วโมง	<p>1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และ อธิบาย เนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website เพิ่มเติม</p> <p>2. บรรยายประกอบ สื่อ การสอน Power point</p> <p>3. อาจารย์ร่วมกับ นักศึกษาอภิปราย ชักถาม จากการ บรรยายประกอบสื่อ ภาพ</p>	<p>ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย</p> <p>อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์</p> <p>ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี</p> <p>อ. วัธนาธร รสโหมด</p> <p>ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง</p> <p>อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ</p>
2	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารครัวเย็น</p> <p>2.1 การเลือกซื้อวัตถุดิบและ ชนิดของวัตถุดิบ</p> <p>2.2 ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหารประเภทครัวเย็น</p>	3 ชั่วโมง	<p>1. บรรยายประกอบ สื่อ การสอน Power point</p> <p>2. อาจารย์ร่วมกับ นักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการบรรยาย ประกอบสื่อภาพ</p>	<p>ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย</p> <p>อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์</p> <p>ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี</p> <p>อ. วัธนาธร รสโหมด</p> <p>ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง</p> <p>อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ</p>
3	<p>วิธีการทำสูตรมาตรฐาน การคำนวณต้นทุนตลอดจนการ</p>	3 ชั่วโมง	<p>1. บรรยายประกอบ สื่อ การสอน Power point</p>	<p>ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย</p>

มคอ.3 อาหารครัวเย็น (Cold Kitchen)

สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	ควบคุมคุณภาพของอาหาร ครั้วเย็น		2. อาจารย์ร่วมกับ นักศึกษา อภิปราย ชักถาม จากการบรรยาย ประกอบสื่อภาพ	อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
4	บทปฏิบัติการอาหารครั้วเย็น ครั้งที่ 1 - มายองเนส (mayonnaise) -คอกเทลกุ้ง(Shrimp Cocktails) - สลัดซีซาร์ (Caesar salad)	3 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
5	บทปฏิบัติการอาหารครั้วเย็น ครั้งที่ 2 - สลัดอโวคาโต้ปู (Crab meat and avocado salad) - วินิเกรทส้มสับปรด (Orange and pineapple vinaigrette) -ซัลซามะม่วงมะนาว (Mango and lime salsa)	3 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
6	บทปฏิบัติการอาหารครั้วเย็น ครั้งที่ 3 - ซุปแคนตาลูป (Cantaloupe soup) - ซุปกาปลาโซ่	3 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	(Gazpacho soup)		2. วัดถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
7	บทปฏิบัติการอาหารครัวเย็น ครั้งที่ 4 - เทพานาด (Tepanade) - คลับแซนวิช (Club sandwiches) - แซนวิชหน้าเปิด (Open face sandwiches)	3 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัดถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
8	สอบกลางภาค (ทฤษฎี) นำเสนอรายงานกลุ่ม	3 ชั่วโมง	สื่อที่ใช้ 1. ข้อสอบและ กระดาษคำตอบ 2. เอกสารประกอบการ นำเสนอ(Power point) และรูปเล่มรายงาน	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
9	บทปฏิบัติการอาหารครัวเย็น ครั้งที่ 5 - ปลาโพชเสิร์ฟเย็นกับซอส เขียวและซอสรีมูลาด (Cold poached fish with green sauce and remoulade sauce) - ปลาแซลมอนรมควัน	3 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัดถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	(Smoked Salmon)			อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
10	บทปฏิบัติการอาหารครัวเย็น ครั้งที่ 6 - ไส้กรอกหมูและชีส (Pork and cheese sausages) - แฟรงเฟอเตอร์ (Frankfurter)	3 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
11	บทปฏิบัติการอาหารครัวเย็น ครั้งที่ 7 - เทอร์รินหมู (Pork Terrine) - ตับสด (Chicken liver Pâté)	3 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
12	บทปฏิบัติการอาหารครัวเย็น ครั้งที่ 8 - แฮม คานาเป้ (Ham canapé) - ไชนกกระทา คานาเป้ (Devils quail's eggs) - เทอร์รินหมูคานาเป้ (Pork terrine canapé)		1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย 2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์ศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
13	บทปฏิบัติการอาหารครัวเย็น ครั้งที่ 9	3 ชั่วโมง	1.อาจารย์สาธิต ประกอบการบรรยาย	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	-ทาร์ตเห็ด (Wild mushroom tartlets) -โก้ทชีส ทาร์ต (Goat cheese and sun dried tomatoes tartlets)		2. นักศึกษาลงมือปฏิบัติ สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ฝึกปฏิบัติ	อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
14	สอบปลายภาค (ปฏิบัติ) นำเสนอรายงานบุคคล	3 ชั่วโมง	สื่อที่ใช้ 1.ข้อสอบและ กระดาษคำตอบ 2.รูปเล่มรายงาน	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
15	สอบปลายภาค (ปฏิบัติ)	3 ชั่วโมง	สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. ไปให้คะแนนสอบ 3. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
16	สอบปลายภาค(ปฏิบัติ)	3 ชั่วโมง	สื่อที่ใช้ 1. บทปฏิบัติการอาหาร 2. ไปให้คะแนนสอบ 3. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ ปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ. ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
				อ.วิธนาธร รสโหมด ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้(ดูจากมคอ.2ที่กำหนดความรับผิดชอบที่เลือกไว้แต่ละรายวิชา)	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1, 2.2, 2.3	การวัดผลก่อนการเรียนรู้	1	5%
2	2.1, 4.1, 5.2, 5.3	งานรายบุคคล	7	5%
3	1.4,2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	รายงานกลุ่ม	13	10%
4	1.1, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.2, 5.1	การตอบปัญหาและแสดงความคิดเห็น	1-5, 8-12	5%
5	1.5, 2.1, 2.2, 2.3, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1	ผลงานภาคปฏิบัติของนักศึกษา	4-5, 7-12	20 %
6	1.3	การเข้าเรียน	1-6, 8-13	5%
7	2.1, 2.2, 2.3	ผลสอบกลางภาค	7	10 %
8	2.1, 2.2, 2.3	ผลสอบปลายภาคทฤษฎี	15	20%
9	1.5, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.4, 5.2	ผลสอบปลายภาคปฏิบัติ	16	20%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

มคอ.3 อาหารครัวเย็น (Cold Kitchen)

สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

- Alcock, Julia. *Le Cordon Bleu Classic French Cook Book*: London, UK: Dorling Kindersley Ltd. 1994
- Blance, Raymond. *Le Manoir aux Quat Saisons*. UK: Little, Brown 1993
- CIA. *Garde Mangert: the Art and Craft of Cold Kitchen*. USA: John Wiley & Sons Inc. 2004
- Conran, Caroline Terence & Simon Hopkinson. *The Conran Cook Book*: London UK: Lorenz Books 2001
- Donovan, Mary Deirdre. *The New Professional Chef*. New York, USA: Van Nostrand Reinhold 1996
- Escoffier, Auguste. *Ma Cuisine*. London UK: Hamlyn 2000
- France, Christine. *Sauces and Salsas*. London UK: Hermes House 2005
- Gisslen, Wayne. *Professional Cooking*. USA: John Wiley & Sons Inc. 1999
- Liley, Vicki. *Hors d'oeuvres*. Boston, USA: Periplus Edition Ltd. 2000
- Labensky, Sarah & House, Alan. *On Cooking*. New Jersey USA: Prentice Hall 2003
- Maicent-Morel, Michel. *Cuisine de Reference*. Clichy Cedex, France: BPI 2002
- Pauli, Eugen. *Classical Cooking in Modern Way*. New York USA: Van Nostrand Reinhold 1989
- Roux, Michel. *Sauce*. London UK: Quadrille Publishing Ltd. 1996
- _____, *เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส*, London: Le Cordon Bleu

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิตและสิ่งสนับสนุน การเรียนการสอนและเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาโดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา 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