

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

| | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๓๑๑-๑๐๑ หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principles of Food and Nutrition) |
| ๒ | จำนวนหน่วยกิต ๓ (๒-๒-๕) |
| ๓ | หลักสูตรและประเภทของวิชา หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย - สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ - สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร |
| ๔ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา ขวัญเงิน อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ |
| ๕ | ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๕๗ |
| ๖ | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี |
| ๗ | รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี |
| ๘ | สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร |
| ๙ | วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๑ กรกฎาคม ๒๕๕๗ |

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

| | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | <p>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ ๒. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารหลัก ๕ หมู่ สารอาหาร และพลังงานที่ควรได้รับในหนึ่งวัน ๓. เข้าใจ และสามารถในการกำหนดรายการอาหารได้ถูกต้องตามหลักทฤษฎี ๔. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้อและเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร ๕. สามารถการเลือกซื้อและเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักเกณฑ์ ๖. สามารถเตรียม และประกอบอาหารประเภทต่างๆ อย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ ๗. สามารถวิเคราะห์สรุปหาสาเหตุ และแก้ไขปัญหาต่างๆ จากผลที่เกิดขึ้นระหว่างการเตรียมและประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง ๘. มีความพร้อมในการปฏิบัติงานกลุ่ม และมีความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ๙. สามารถใช้สื่อเทคโนโลยีในการค้นคว้า และนำเสนอความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและโภชนาการ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ |
| ๒ | <p>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ. ๒</p> |

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

| ๑ | <p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารและโภชนาการ อาหารหลัก ๕ หมู่ และสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร ตำรับอาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และการประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ</p> | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------|--|--------|----------|----------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| ๒ | <p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา ๓ (๒-๒-๕)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">บรรยาย</th> <th style="width: 25%;">สอนเสริม</th> <th style="width: 25%;">การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th> <th style="width: 25%;">การศึกษด้วยตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>จำนวนชม.การ บรรยาย ๓๐ ชม./ ภาคเรียน</td> <td>๓ คาบ/สัปดาห์ (เฉพาะนศ.บางราย)</td> <td>จำนวนการฝึกปฏิบัติ ๓๐ ชม./ภาคเรียน</td> <td>การศึกษด้วยตนเอง ใช้เวลา ๗๕ ชม./ ภาคเรียน</td> </tr> </tbody> </table> | | | | บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษด้วยตนเอง | จำนวนชม.การ บรรยาย ๓๐ ชม./ ภาคเรียน | ๓ คาบ/สัปดาห์ (เฉพาะนศ.บางราย) | จำนวนการฝึกปฏิบัติ ๓๐ ชม./ภาคเรียน | การศึกษด้วยตนเอง ใช้เวลา ๗๕ ชม./ ภาคเรียน |
| บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษด้วยตนเอง | | | | | | | | | |
| จำนวนชม.การ บรรยาย ๓๐ ชม./ ภาคเรียน | ๓ คาบ/สัปดาห์ (เฉพาะนศ.บางราย) | จำนวนการฝึกปฏิบัติ ๓๐ ชม./ภาคเรียน | การศึกษด้วยตนเอง ใช้เวลา ๗๕ ชม./ ภาคเรียน | | | | | | | | | |
| ๓ | <p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</p> <p>สถานที่ให้คำปรึกษา อาคาร ๕ ชั้น ๒ ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ</p> <p>อาคารเรือนปัญญา ชั้น ๓ ฝ่ายวางแผน</p> | | | | | | | | | | | |

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

| | |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | <p>คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <p>๑.๑.๑ พัฒนาพฤติกรรมจริยธรรมการเรียนรู้ ให้มีทัศนคติที่ดีในการเรียน มีความตั้งใจ มีวินัย ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และมีจิตสาธารณะ</p> <p>๑.๑.๒ มีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ ต่อตนเอง และสังคม มีจรรยาบรรณทางวิชาการ และวิชาชีพ</p> <p>๑.๑.๓ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม</p> |
| | <p>๑.๒ วิธีการสอน</p> <p>๑.๒.๑ ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับขององค์กร และสังคม</p> <p>๑.๒.๒ สอดแทรกประสบการณ์ คุณธรรม และจริยธรรม ปลุกฝังความรับผิดชอบต่อตนเอง และผู้อื่นในการบรรยายเนื้อหา</p> <p>๑.๒.๓ ให้โอกาส และเวลาในการฝึกปฏิบัติเพื่อฝึก ความขยัน อดทน การตรงต่อเวลา การใช้เหตุผลและคิดอย่างเป็นระบบในการวิเคราะห์</p> <p>๑.๒.๔ จัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดการค้นคว้า และใช้สื่อเทคโนโลยี</p> |
| | <p>๑.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๑.๓.๑ การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าห้องเรียน และการส่งงานตรงเวลา</p> <p>๑.๓.๒ สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับ ต่างๆ อย่างต่อเนื่อง</p> <p>๑.๓.๓ ประเมินจากแบบทดสอบ</p> |
| ๒ | <p>ความรู้</p> <p>๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>๒.๑.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางเป็นระบบ</p> <p>๒.๑.๒ สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการ และวิชาชีพ</p> |
| | <p>๒.๒ วิธีการสอน</p> <p>๒.๒.๑ ใช้การสอนอย่างหลากหลายรูปแบบ โดนเน้นหลักทางทฤษฎี และการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้</p> <p>๒.๒.๒ จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</p> <p>๒.๒.๓ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด</p> <p>๒.๒.๔ เน้นเรื่องการแต่งกาย การปฏิบัติตนเหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับ มหาวิทยาลัย</p> |
| | <p>๒.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๒.๓.๑ การทดสอบย่อย</p> <p>๒.๓.๑ พิจารณาจากการปฏิบัติงานในชั้นเรียน</p> <p>๒.๓.๓ การสอบปลายภาค</p> |

| | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๓ | ทักษะทางปัญญา |
| | ๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา ๓.๑.๑ คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูล และข้อเท็จจริง ๓.๑.๒ สามารถสืบค้น ดีความ และประเมินข้อมูลแนวคิด และหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา ๓.๑.๓ สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา |
| | ๓.๒ วิธีการสอน ๓.๒.๑ ให้นักศึกษาปฏิบัติจากผลงานจริง ๓.๒.๒ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด ๓.๒.๓ ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับขององค์กร และสังคม ๓.๒.๔ สอดแทรก คุณธรรม จริยธรรม |
| | ๓.๓ วิธีการประเมินผล ๓.๓.๑ ประเมินจากผลงานสำเร็จ ๓.๓.๒ การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าห้องเรียนและการส่งงานตรงเวลา ๓.๓.๓ พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ๓.๓.๔ สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง |
| ๔ | ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ |
| | ๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา ๔.๑.๑ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ๔.๑.๒ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์ ๔.๑.๓ แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม ๔.๑.๔ มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำ และการนำเสนอ |
| | ๔.๒ วิธีการสอน ๔.๒.๑ กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยหมุนเวียนหน้าที่กันรับผิดชอบ ๔.๒.๒ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด ๔.๒.๓ สอดแทรกความซื่อสัตย์ คุณธรรม จริยธรรมต่อตนเอง และสังคม |
| | ๔.๓ วิธีการประเมินผล ๔.๓.๑ การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าห้องเรียนและการส่งงานตรงเวลา ๔.๓.๒ พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ๔.๓.๓ ประเมินจากแบบทดสอบ ๔.๓.๔ ประเมินปริมาณการทุจริตในการสอบ ๔.๓.๕ ประเมินจากกรณีศึกษา และการอภิปรายด้านความรู้ และความรับผิดชอบ |

| | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๕ | ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ |
| | ๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา ๕.๑.๑ เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์ และสถิติ ๕.๑.๒ สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการศึกษาปัญหา และการนำเสนอรายงาน ๕.๑.๓ สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ |
| | ๕.๒ วิธีการสอน ๕.๒.๑ มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ๕.๒.๒ การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย ๕.๒.๓ เปิดโอกาสให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม และแสดงถึง การมีเมตตา กรุณา และความเสียสละ |
| | ๕.๓ วิธีการประเมินผล ๕.๓.๑ การให้คะแนนการเข้าห้องเรียน และการส่งงานตรงเวลา ๕.๓.๒ พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ๕.๓.๓ ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย |
| ๖ | ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี) |
| | ๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา ๖.๑.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ ๖.๑.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ ๖.๑.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขปัญหาในสภาพจริงได้ |
| | ๖.๒ วิธีการสอน ๖.๒.๑ สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ ๖.๒.๒ ใช้กรณีศึกษาและการอภิปราย ๖.๒.๓ ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ๖.๒.๔ ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา |
| | ๖.๓ วิธีการประเมินผล ๖.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน ๖.๓.๒ ประเมินจากผลงานสำเร็จ ๖.๓.๓ พิจารณาจากผลงานในการสอบปฏิบัติ |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | สื่อที่ใช้ | การวัดผล |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| ๓ | <p>ทฤษฎี หน่วยที่ ๒ ๒.๑ อาหารหลัก ๕ หมู่</p> <p>ปฏิบัติ ประกอบอาหารตามหลัก อาหาร ๕ หมู่</p> | ๒ | <p>-บรรยายประกอบสื่อการ สอน</p> <p>- นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำ กิจกรรม</p> <p>- อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม</p> <p>- แนะนำบทปฏิบัติการ</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติ ทำอาหาร</p> <p>- อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม วิเคราะห์ และตอบปัญหา</p> <p>- เขียนรายงานสรุปผลบท ปฏิบัติการ</p> | <p>๑. PowerPoint</p> <p>๒. ใบงาน</p> <p>๓. ใบปฏิบัติงาน</p> | ผลงาน สำเร็จ |
| ๔ | <p>ทฤษฎี หน่วยที่ ๓ ๓.๑ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต</p> <p>ปฏิบัติ ประกอบอาหารที่ให้สารอาหาร ประเภทคาร์โบไฮเดรต</p> | ๒ | <p>-บรรยายประกอบสื่อการ สอน</p> <p>- นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำ กิจกรรม</p> <p>- อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม</p> <p>- แนะนำบทปฏิบัติการ</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติ ทำอาหาร</p> <p>- อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม วิเคราะห์ และตอบปัญหา</p> <p>- เขียนรายงานสรุปผลบท ปฏิบัติการ</p> | <p>๑. PowerPoint</p> <p>๒. ใบงาน</p> <p>๓. ใบปฏิบัติงาน</p> | ผลงาน สำเร็จ |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | สื่อที่ใช้ | การวัดผล |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ๗ | <p>ทฤษฎี หน่วยที่ ๓ (ต่อ) ๓.๔ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ สารอาหารประเภทวิตามิน</p> <p>ปฏิบัติ ประกอบอาหารที่ให้สารอาหาร ประเภทวิตามิน</p> | ๒ | <ul style="list-style-type: none"> -บรรยายประกอบสื่อการ สอน - นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำ กิจกรรม - อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม - แนะนำบทปฏิบัติการ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ ทำอาหาร - อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม วิเคราะห์ และตอบปัญหา - เขียนรายงานสรุปผลบท ปฏิบัติการ | <ul style="list-style-type: none"> ๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๘ | <p>ทฤษฎี หน่วยที่ ๓ (ต่อ) ๓.๕ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ สารอาหารประเภทเกลือแร่</p> <p>ปฏิบัติ ประกอบอาหารที่ให้สารอาหาร ประเภทเกลือแร่</p> | ๒ | <ul style="list-style-type: none"> -บรรยายประกอบสื่อการ สอน - นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำ กิจกรรม - อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม - แนะนำบทปฏิบัติการ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ ทำอาหาร - อาจารย์ร่วมกับนักศึกษา อภิปราย ชักถาม วิเคราะห์ และตอบปัญหา - เขียนรายงานสรุปผลบท ปฏิบัติการ | <ul style="list-style-type: none"> ๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน | ผลงาน สำเร็จ |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | สื่อที่ใช้ | การวัดผล |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| ๑๓ | <p>ทฤษฎี หน่วยที่ ๕ (ต่อ) ๕.๒ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหารแห้ง</p> <p>ปฏิบัติ ประกอบอาหารตามตำรับ</p> | ๒ | <ul style="list-style-type: none"> -บรรยายประกอบสื่อการสอน - นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม - อาจารย์ร่วมกับนักศึกษาอภิปราย ชักถาม - แนะนำบทปฏิบัติการ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติทำอาหาร - อาจารย์ร่วมกับนักศึกษาอภิปราย ชักถามวิเคราะห์ และตอบปัญหา - เขียนรายงานสรุปผลบทปฏิบัติการ | <ul style="list-style-type: none"> ๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน | ผลงานสำเร็จ |
| ๑๔ | <p>ทฤษฎี หน่วยที่ ๕ (ต่อ) ๕.๓ การเลือกซื้อและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>ปฏิบัติ ประกอบอาหารตามตำรับ</p> | ๒ | <ul style="list-style-type: none"> -บรรยายประกอบสื่อการสอน - นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม - อาจารย์ร่วมกับนักศึกษาอภิปราย ชักถาม - แนะนำบทปฏิบัติการ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติทำอาหาร - อาจารย์ร่วมกับนักศึกษาอภิปราย ชักถามวิเคราะห์ และตอบปัญหา - เขียนรายงานสรุปผลบทปฏิบัติการ | <ul style="list-style-type: none"> ๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน | ผลงานสำเร็จ |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน | สื่อที่ใช้ | การวัดผล |
|------------|--------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| ๑๕ | สอบภาคปฏิบัติ | ๔ | สอบการปฏิบัติเตรียม และ ประกอบอาหารจากวัตถุดิบ ต่าง ๆ - การวางแผนการทำงาน ๕ คะแนน - ผลงานสำเร็จ ๕ คะแนน - การตอบคำถาม ๕ คะแนน - การแก้ไขปัญหา ๕ คะแนน | | |
| ๑๖ | สอบปลายภาค | ๒ | | | |

๒. แผนประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรมที่ | ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนการ ประเมินผล |
|------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| ๑ | | การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอ ความคิดเห็นในชั้นเรียน | ตลอดภาคการศึกษา | ๑๐% |
| ๒ | | การทำแบบฝึกหัด การทำแบบทดสอบ | ตลอดภาคการศึกษา | ๒๐% |
| ๓ | | การทำงานกลุ่ม และฝึกปฏิบัติใน ชั้นเรียน | ตลอดภาคการศึกษา | ๑๐% |
| ๔ | | รายงานกลุ่ม | ๑๓/๑๔ | ๑๐% |
| ๕ | | สอบภาคปฏิบัติ | ๑๕ | ๒๐% |
| ๖ | | การสอบภาคทฤษฎี | ๑๖ | ๓๐% |

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

| | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | <p>เอกสารและตำราหลัก</p> <p>ปานทิพย์ ผดุงศิลป์. ๒๕๕๓. การประกอบอาหารและโภชนาการ. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ.</p> |
| ๒ | <p>เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>ไม่มี</p> |
| ๓ | <p>เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p> <p>เข้มทอง นิมจินดา. ๒๕๓๘. ทฤษฎีอาหาร. หน่วยงานพิเศษ กรมการฝึกหัดครู. กรุงเทพฯ.</p> <p>ณรงค์ นิยมวิทย์. ๒๕๓๘. เอกสารประกอบการสอนวิชาธัญชาติและพืชหัว. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.</p> <p>ณรงค์ นิยมวิทย์ และอัญชัญย์ อุทัยพัฒนาชีพ. ม.ป.ป. เอกสารประกอบการสอนวิชาวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.</p> <p>เทวี โพธิ์ผละ. ๒๕๓๙. ไขมันและน้ำมันสำหรับบริโภค ในเอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการ (ฉบับปรับปรุง) หน่วยที่ ๕. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.</p> <p>วิชัย หฤทัยธนาสันต์. ๒๕๓๙. ผักและผลไม้ ในเอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการ (ฉบับปรับปรุง) หน่วยที่ ๑๐. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.</p> <p>วรรณา ตั้งเจริญชัย และวิบูลย์ศักดิ์ กาวิละ. ๒๕๓๑. นมและผลิตภัณฑ์นม. พิมพ์ที่ โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ.</p> <p>ศิริลักษณ์ สีนธาวลัย. ๒๕๑๙. ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร. บริษัท วรวิทย์ การพิมพ์, กรุงเทพฯ.</p> <p>สุพจน์ คิลานเกษัช. ๒๕๔๓. สมุนไพรเครื่องเทศและพืชปรุงแต่งกลิ่นรส. พิมพ์ที่ เพอร์เฟคท์ พริ้นท์ฯ, กรุงเทพฯ.</p> <p>เสาวลักษณ์ ภูมิวิสนะ. ๒๕๓๙. นมและผลิตภัณฑ์นม. พิมพ์ครั้งที่ ๒. พิมพ์ที่โรงพิมพ์คุรุสภา, กรุงเทพฯ.</p> <p>อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. ๒๕๔๔. หลักการประกอบอาหาร. มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.</p> |

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

| | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | <p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา - ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา |
| ๒ | <p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา - การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้ |
| ๓ | <p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาการจัดการเรียนการสอน - การวิจัยใน และนอกชั้นเรียน |
| ๔ | <p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร - ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม |
| ๕ | <p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔ - เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์ หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ |