

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	<p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>หลักการและเทคนิคการเตรียมอาหาร การชั่ง ตวง วัด การคำนวณ การเปลี่ยนหน่วย เครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์ภายในห้องครัว ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หลักการวิธีและเทคนิคการประกอบอาหารแต่ละประเภท เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ ข้าว พืชหัว และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่ นม ผักผลไม้ น้ำมันและไขมัน ความปลอดภัยพื้นฐานในการเตรียมอาหาร การเขียนตำรับอาหาร</p>								
๒	<p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> <table border="1" data-bbox="276 651 1385 846"> <thead> <tr> <th data-bbox="276 651 555 748">บรรยาย</th> <th data-bbox="555 651 791 748">สอนเสริม</th> <th data-bbox="791 651 1129 748">การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th> <th data-bbox="1129 651 1385 748">การศึกษาด้วย ตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="276 748 555 846">๑๕ ชั่วโมง</td> <td data-bbox="555 748 791 846">ไม่มี</td> <td data-bbox="791 748 1129 846">๖๐ ชั่วโมง</td> <td data-bbox="1129 748 1385 846">๖๐ ชั่วโมง</td> </tr> </tbody> </table>	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง	๑๕ ชั่วโมง	ไม่มี	๖๐ ชั่วโมง	๖๐ ชั่วโมง
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง						
๑๕ ชั่วโมง	ไม่มี	๖๐ ชั่วโมง	๖๐ ชั่วโมง						
๓	<p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล - - อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์ E-mail: teddybear_karb@hotmail.com อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ E-mail: si_sasiton@hotmail.com</p>								

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑	<p>คุณธรรม จริยธรรม</p>
	<p>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม - มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ - มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
	<p>๑.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา จากการการเข้าชั้นเรียน การส่งงาน ภายในเวลาที่กำหนด - เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย - ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ และสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคมในการสอน
	<p>๑.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลาที่กำหนด - สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง - ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

๒	ความรู้
	<p>๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ - สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร - สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในรายวิชาและวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้
	<p>๒.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ใช้การสอนโดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ - จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง (เชิงทดลอง) ศึกษาและวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของอาหารแต่ละประเภท
	<p>๒.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลงานสำเร็จในแต่ละสัปดาห์ - ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำ
๓	ทักษะทางปัญญา
	<p>๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง - สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา - สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา
	<p>๓.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การศึกษาค้นคว้าและรายงานทางเอกสาร - ให้นักศึกษาปฏิบัติงานจากสถานการณ์จริง
	<p>๓.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง - ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหา
๔	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
	<p>๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี - สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์ - แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม - มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ
	<p>๔.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็นผู้จัดเตรียมวัสดุวัตถุดิบ และกลุ่มบริการ - ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ - ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปราย ตามใบงานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า

	<ul style="list-style-type: none"> - ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
๔.๓	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - พิจารณาจากการปฏิบัติงานของนักศึกษา โดยประเมินพฤติกรรมภาวะ การเป็นผู้นำ และผู้ตามที่ดี
๕	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
๕.๑	<p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม - สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕.๒	<p>วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับ มอบหมาย
๕.๓	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากผลงานและการนำเสนอ - ประเมินจากสถานการณ์จริง
๖	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)
๖.๑	<p>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ - สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ - สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้
๖.๒	<p>วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สอนโดยวิธีการหลากหลายโดยให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต เพื่อสร้างเจตคติที่ดีและมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานของนักศึกษา - ปฏิบัติงานของนักศึกษาในสถานการณ์จำลอง(เชิงทดลอง) เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความคิด - อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา
๖.๓	<p>วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - สังเกตพฤติกรรมการทำงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย - ผลการประเมินฝึกปฏิบัติงานในสถานการณ์จำลอง

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑ แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑	หน่วยที่ ๑ ความปลอดภัยพื้นฐานในการเตรียมอาหาร	๕	แนะนำรายวิชา ความปลอดภัย พื้นฐานในการเตรียม อาหาร	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๒	หน่วยที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์ ภายในห้องครัว และเทคนิคการเตรียม อาหาร	๕	ฝึกการอ่าน -เขียน ตำรับอาหาร มาตรฐาน และคำนวณลด- เพิ่ม ส่วนอาหาร	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๓	หน่วยที่ ๒ เครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์ ภายในห้องครัว และเทคนิคการเตรียม อาหาร (ต่อ)	๕	ฝึกการชั่งตวงวัด ฝึกการหั่น สับ ซอย เตรียมผักและการใช้ เครื่องมือใน ห้องปฏิบัติการอาหาร	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๔	หน่วยที่ ๓ ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง ของอาหาร	๕	ปัจจัยที่มีผลต่อการ เปลี่ยนแปลงของ อาหารในแต่ละด้าน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๕	หน่วยที่ ๔ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทเครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ	๕	เครื่องปรุงรสและ เครื่องเทศ และฝึกการเตรียม และประกอบอาหาร จากเครื่องปรุงรสและ เครื่องเทศ	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๖	หน่วยที่ ๕ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทข้าว และพืชหัว	๕	หลักการและทักษะ การเตรียมอาหาร ประเภทข้าว และพืช หัว ฝึกการเตรียมและ ประกอบอาหาร ประเภทข้าว และพืช หัว	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๗	หน่วยที่ ๖ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทเนื้อสัตว์	๕	หลักการและทักษะ การเตรียมอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ ฝึกการเตรียมและ ประกอบอาหาร ประเภทประเภท เนื้อสัตว์	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๘	หน่วยที่ ๖ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทเนื้อสัตว์ (ต่อ)	๕	ฝึกการเตรียมและ ประกอบอาหาร ประเภทประเภท เนื้อสัตว์	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๙	หน่วยที่ ๗ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทไข่	๕	หลักการและทักษะ การเตรียมอาหาร ประเภทไข่ ฝึกการเตรียมและ ประกอบอาหาร ประเภทไข่	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๐	หน่วยที่ ๘ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทนมและผลิตภัณฑ์นม	๕	หลักการและทักษะ การเตรียมอาหาร ประเภทนมและ ผลิตภัณฑ์นม ฝึกการเตรียมและ ประกอบอาหาร ประเภทนมและ ผลิตภัณฑ์นม	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๑	หน่วยที่ ๙ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทผักและผลไม้	๕	หลักการและทักษะ การเตรียมอาหาร ประเภทผักและผลไม้ ฝึกการเตรียมและ ประกอบอาหาร ประเภทผักและผลไม้	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๒	หน่วยที่ ๙ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทผักและผลไม้ (ต่อ)	๕	ฝึกการเตรียมและ ประกอบอาหาร ประเภทผักและผลไม้	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๓	หน่วยที่ ๑๐ หลักการและทักษะการเตรียม อาหารประเภทน้ำมันและไขมัน	๕	หลักการและทักษะ การเตรียมอาหาร ประเภทน้ำมันและ ไขมัน ฝึกการเตรียมและ ประกอบอาหาร ประเภทน้ำมันและ ไขมัน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๔	สอบปฏิบัติปลายภาคการศึกษา (๑) - สอบปฏิบัติกลุ่มละ ๓ คน	๕	สอบปฏิบัติปลายภาค การศึกษา	๑.ใบงาน ๒.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๕	สอบปฏิบัติปลายภาคการศึกษา (๒) - การจัดอาหารจำนวน ๒๐ ที่	๕	สอบปฏิบัติปลายภาค การศึกษา	๑.ใบงาน ๒.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๖	สอบปลายภาคการศึกษา	๑	สอบปลายภาค การศึกษา	แบบทดสอบ	คะแนนจาก การทดสอบ

๒. แผนการประเมินการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
๑	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเรียน การมีส่วนร่วมในการอภิปราย เสนอความคิดเห็น ฯลฯ	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ %
๒	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	ผลงานที่มอบหมาย - รายงานกลุ่ม - ใบงาน	ส่งสัดส่วนที่ ๑๔ ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ % ๑๐ %
๓	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	จิตพิสัย	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ %
๔	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	ทดสอบทฤษฎีหน่วย ๑-๕ ทดสอบทฤษฎีหน่วย ๖-๑๐	๘ ๑๔	๑๐ % ๑๐ %
๕	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	การสอบปฏิบัติ	๑๔,๑๕	๑๐ %
๖	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	การสอบทฤษฎีปลายภาค	๑๖	๓๐ %

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	เอกสารและตำราหลัก ณนนท์ แดงสังวาลย์. ๒๕๕๖ .เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการและทักษะในการประกอบอาหาร. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๒	เอกสารและข้อมูลสำคัญ - หลักการประกอบอาหาร
๓	เอกสารและข้อมูลแนะนำ ประหยัด สายวิเชียร. ๒๕๓๔. ความปลอดภัยในครัวเรือนและห้องปฏิบัติการ. ธนพรรณการพิมพ์, เชียงใหม่ อนุกุล พลศิริ. ๒๕๓๖. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร.ภาควิชาอุตสาหกรรมบริการ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

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"> - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา - แฟ้มสะสมผลงาน
๓	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
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 เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ