

**รายละเอียดของรายวิชา**  
**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**  
**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**

**หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป**

๑	รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๓๑๒-๒๐๙ อาหารเอเชีย Asian Cuisine
๒	จำนวนหน่วยกิต หน่วยกิต ๓ (๑-๔-๔)
๓	หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับ
๔	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อ.โชคก ทับจันทร์ ๕๖ ทอภ./๑
๕	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๗ ชั้นปีที่ ๒
๖	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
๗	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี -
๘	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
๙	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๓๐ มิถุนายน ๒๕๕๗

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑	จุดมุ่งหมายของรายวิชา ๑. เข้าใจเรื่องความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเอเชีย ๒. เข้าใจเรื่องประกอบอาหารจานหลักและอาหารหวาน ๓. มีทักษะในการประกอบและจัดบริการอาหารเอเชีย ๔. มีเจตคติที่ดีต่องานอาหารเอเชีย
๒	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ ๒

## หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	คำอธิบายรายวิชา วัฒนธรรมอาหารของประเทศแถบเอเชีย ประเภทของอาหารเอเชีย การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย ได้แก่ อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารเกาหลี ประกอบอาหารเอเชียตามความนิยม			
๒	จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง
	บรรยาย ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาค การศึกษา	สอนเสริมเฉพาะ ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ ๖๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วย ตนเอง ๖๐ ชั่วโมง ต่อสัปดาห์
๓	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล สถานที่ให้คำปรึกษาฯ อาคาร ๕ ชั้น ๒ สาขาอาหารและโภชนาการ.			

## หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

<b>๑</b>	<p><b>คุณธรรม จริยธรรม</b></p> <p>คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <p>๑.๒ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม</p> <p>๑.๓ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ</p> <p>๑.๔ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p>
	<p>วิธีการสอน</p> <p>๑. ให้ความสำคัญในวินัย การตรงเวลา การส่งงานในเวลาที่กำหนด</p> <p>๒. สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเอง และสังคม</p> <p>๓. เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย</p> <p>๔. ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>๕. ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี</p>
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <p>๑. การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลา</p> <p>๒. พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา</p> <p>๓. สังเกตพฤติกรรมและการแต่งกายของนักศึกษา</p> <p>๔. ประเมินจากแบบทดสอบ</p>
<b>๒</b>	<p><b>ความรู้</b></p> <p>ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>๒.๑. เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างกว้างขวางเป็นระบบ</p> <p>๒.๔. สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในรายวิชา และวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้</p>
	<p>วิธีการสอน</p> <p>๑. ใช้การสอนอย่างหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้</p> <p>๒. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</p> <p>๓. มอบหมายให้นักศึกษาทำแฟ้มสะสมงาน</p> <p>๔. ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร</p>
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <p>๑. การทดสอบย่อย ๑</p> <p>๒. พิจารณาจากการปฏิบัติงานและชิ้นงานสำเร็จ</p> <p>๓. การสอบปลายภาค</p>
<b>๓</b>	<p><b>ทักษะทางปัญญา</b></p>

	<p>ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>๓.๑ คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</p> <p>๓.๓ สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา</p>
	<p>วิธีการสอน</p> <p>๑. ให้นักศึกษาปฏิบัติการจากผลงานจริง</p> <p>๒. ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การประกอบอาหารภายในเวลาที่กำหนด</p> <p>๓. การศึกษา ค้นคว้า และรายงานโดยเพิ่มสะสมผลงาน</p> <p>๔. สอดแทรก คุณธรรม จริยธรรม</p>
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <p>๑. ประเมินผลจากผลงานสำเร็จ</p> <p>๒. ประเมินจาก การให้คะแนนการเข้าห้องเรียน</p> <p>๓. ประเมินผลจากเพิ่มสะสมผลงาน</p>
<b>๔</b>	<b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>
	<p>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <p>๔.๑ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p> <p>๔.๒ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>๔.๓ แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม</p> <p>๔.๔ มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</p>
	<p>วิธีการสอน</p> <p>๑. กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็นผู้รายงาน</p> <p>๒. ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ</p> <p>๓. ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปราย และเสวนา งานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า</p> <p>๔. ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น(Brainstorming) เพื่อฝึกการยอมรับ</p> <p style="padding-left: 40px;">ความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล</p> <p>๕. ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p>
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <p>๑. ประเมินพฤติกรรมภาวะ การเป็นผู้นำ และผู้ตามที่ดี</p> <p>๒. พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา</p> <p>๓. ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะ พร้อมบันทึก</p> <p>๔. ประเมินผลจากผลงานกลุ่มทดสอบย่อย ๒</p>

<p><b>๕</b></p>	<p><b>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b></p> <p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <p>๕.๑ เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์</p> <p>๕.๒ สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย</p> <p>รวมถึงการนำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p> <p>๕.๓ สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>วิธีการสอน</p> <p>๑. มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ</p> <p>๒. การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>วิธีการประเมินผล</p> <p>๑. สังเกตพฤติกรรมการศึกษาด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึก</p> <p>๒. ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย</p>
<p><b>๖</b></p>	<p><b>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)</b></p> <p>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</p> <p>๖.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</p> <p>๖.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</p> <p>๖.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้</p> <p>วิธีการสอน</p> <p>๑. สาธิตประกอบการบรรยายทุกครั้งก่อนให้นักศึกษาลงมือฝึกปฏิบัติและให้คำแนะนำทุกขั้นตอน</p> <p>๒. สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓. ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต</p> <p>๔. สนับสนุนการเข้าประกวดการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหาร</p> <p>๕. จัดนิทรรศการการปฏิบัติงานของนักศึกษาในที่สาธารณะเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความคิด</p> <p>สร้างสรรค์และฝึกปฏิบัติงานด้วยใจ</p> <p>๖. ฝึกนักศึกษาให้มีจินตนาการที่ดีในการปฏิบัติงาน</p> <p>๗. อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา</p>
	<p>วิธีการประเมินผล</p> <p>๑. สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน</p> <p>๒. ประเมินจากผลงานสำเร็จ</p> <p>๓. พิจารณาจากผลการสอบปฏิบัติ</p>

## หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

### ๑ แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
๑	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๑.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเอเชีย</p> <p>๑.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเอเชีย</p> <p>๑.๑.๑ ความหมายของอาหารเอเชีย</p> <p>๑.๑.๒ ประวัติของอาหารเอเชีย</p> <p>๑.๑.๓ ประเภทของอาหารเอเชีย</p> <p>๑.๓ วัฒนธรรมของอาหารเอเชีย</p> <p>๑.๓.๑ อาหารจีน</p> <p>๑.๓.๒ อาหารเวียดนาม</p> <p>๑.๓.๓ อาหารญี่ปุ่น</p> <p>๑.๓.๔ อาหารอินเดีย</p> <p>๑.๓.๕ อาหารเกาหลี</p> <p>๑.๓.๖ อาหารมาเลเซีย</p> <p>๑.๔ หลักการชั่งตวงวัดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย</p> <p>๑.๔.๑ วัตถุดิบของสด</p> <p>๑.๔.๒ วัตถุดิบของแห้ง</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๑.๕ ปฏิบัติการชั่งตวงวัดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเอเชีย</p> <p>๑.๕.๑ วัตถุดิบของแห้ง</p> <p>๑.๕.๒ วัตถุดิบของสด</p>	๑	<p>๑.การบรรยาย</p> <p>๒.ยกตัวอย่าง</p> <p>๓.ซักถาม</p>	<p>๑.Power Point</p> <p>๒.ใบงาน</p> <p>๓.ใบปฏิบัติงาน</p>	ผลงานสำเร็จ
๒	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๒.จีน</p> <p>๒.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีน</p> <p>๒.๑.๑ ความหมายของอาหารจีน</p> <p>๒.๑.๒ ประเภทของอาหารจีน</p> <p>๒.๑.๓ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับ</p>	๑	<p>๑.การบรรยาย</p> <p>๒.ยกตัวอย่าง</p> <p>๓.ซักถาม</p>	<p>๑.Power Point</p> <p>๒.ใบงาน</p> <p>๓.ใบปฏิบัติงาน</p>	

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการ สอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
	อาหารจีน				
๓	<p>๒.๒ วัดถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารจีน</p> <p>๒.๒.๑ วัดถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจีน</p> <p>๒.๒.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารจีน</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๒.๓ ปฏิบัติการทำอาหารจีน</p> <p>๒.๓.๑ อาหารจานหลักประเภททอด</p> <p>๒.๓.๒ อาหารจานหลักประเภทชุบ</p> <p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๒.๓ การจัดตกแต่งอาหารจีน</p> <p>๒.๓.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๒.๓.๒ อาหารหวาน</p> <p>๒.๔ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารจีน</p> <p>๒.๔.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๒.๔.๒ อาหารหวาน</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๒.๓ ปฏิบัติการทำอาหารจีน(ต่อ)</p> <p>๒.๓.๓ อาหารจานหลักประเภทข้าว-เส้น</p> <p>๒.๓.๔ อาหารจานหลักประเภทผัด</p> <p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๒.๕ หลักการประกอบอาหารจีน</p> <p>๒.๕.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๒.๕.๒ อาหารหวาน</p> <p>๒.๖ เทคนิคและการแก้ไขการประกอบอาหารจีน</p> <p>๒.๖.๑ เทคนิคการประกอบอาหารจีน</p> <p>๒.๗.๒ การแก้ไขการประกอบ</p>	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
		๑	๑.การบรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	
๔		๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
		๑	๑.การบรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ สอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
	อาหารจีน  <u>ปฏิบัติ</u> ๒.๓ ปฏิบัติการทำอาหารจีน(ต่อ) ๒.๓.๕ ปฏิบัติการทำอาหารหวาน	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงาน สำเร็จ
๕	<u>ทฤษฎี</u> ๓. เวียดนาม ๓.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร เวียดนาม ๓.๑.๑ ความหมายของอาหาร เวียดนาม ๓.๑.๒ ประเภทของอาหาร เวียดนาม ๓.๑.๓ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับ อาหารเวียดนาม ๓.๒ วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารเวียดนาม ๓.๒.๑ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารเวียดนาม ๓.๒.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารเวียดนาม ๓.๓ การจัดตกแต่งอาหารเวียดนาม ๓.๓.๑ อาหารจานหลัก ๓.๓.๒ อาหารหวาน <u>ปฏิบัติ</u> ๓.๔ ปฏิบัติการทำอาหารเวียดนาม ๓.๔.๑ อาหารจานหลัก	๑	๑.การ บรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบ ปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
	<u>ปฏิบัติ</u> ๓.๔ ปฏิบัติการทำอาหารเวียดนาม ๓.๔.๑ อาหารจานหลัก	๔	ฝึกปฏิบัติ		
๖	<u>ทฤษฎี</u> ๓.๔ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร เวียดนาม ๓.๔.๑ อาหารจานหลัก ๓.๔.๒ อาหารหวาน ๓.๕ หลักการประกอบอาหารเวียดนาม ๓.๕.๑ อาหารจานหลัก ๓.๕.๒ อาหารหวาน	๑	๑.การ บรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบ ปฏิบัติงาน	





สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ สอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
	<p>๔.๖ เทคนิคและการแก้ไขการประกอบอาหารญี่ปุ่น</p> <p>๔.๖.๑ เทคนิคการประกอบอาหารญี่ปุ่น</p> <p>๔.๖.๒ การแก้ไขการประกอบอาหารญี่ปุ่น</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๔.๔ ปฏิบัติการทำอาหารญี่ปุ่น(ต่อ)</p> <p>๔.๔.๒ อาหารจานหวาน</p>	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
๙	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๕. อินเดีย</p> <p>๕.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๑.๑ ความหมายของอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๑.๒ ประเภทของอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๑.๓ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๒ วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๒.๑ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๒.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอินเดีย</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๕.๓ ปฏิบัติการทำอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๓.๑ อาหารจานหลักประเภททอด</p> <p>๕.๓.๒ อาหารจานหลักประเภทแกง</p>	๑	<p>๑.การบรรยาย</p> <p>๒.ยกตัวอย่าง</p> <p>๓.ซักถาม</p>	<p>๑.Power Point</p> <p>๒.ใบงาน</p> <p>๓.ใบปฏิบัติงาน</p>	ผลงานสำเร็จ
๑๐	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๕.๓ การจัดตกแต่งอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๓.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๕.๓.๒ อาหารหวาน</p>	๑	<p>๑.การบรรยาย</p> <p>๒.ยกตัวอย่าง</p> <p>๓.ซักถาม</p>	<p>๑.Power Point</p> <p>๒.ใบงาน</p> <p>๓.ใบ</p>	ผลงานสำเร็จ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ สอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
	<p>๕.๔ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร อินเดีย</p> <p>๕.๔.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๕.๔.๒ อาหารหวาน</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๕.๓ ปฏิบัติการทำอาหารอินเดีย(ต่อ)</p> <p>๕.๓.๓ อาหารจานหลัก ประเภทข้าว-เส้น</p> <p>๕.๓.๔ อาหารจานหลัก ประเภทผัด</p>	๔	ฝึกปฏิบัติ	ปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๑๑	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๕.๕ หลักการประกอบอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๕.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๕.๕.๒ อาหารหวาน</p> <p>๕.๖ เทคนิคและการแก้ไขการ ประกอบอาหารอินเดีย</p> <p>๕.๖.๑ เทคนิคการประกอบ อาหารอินเดีย</p> <p>๕.๖.๒ การแก้ไขการประกอบ อาหารอินเดีย</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๕.๓ ปฏิบัติการทำอาหารอินเดีย(ต่อ)</p> <p>๕.๓.๕ ปฏิบัติการทำอาหาร หวาน</p>	๑	๑.การ บรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบ ปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๑๒	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๖. เกาหลี่</p> <p>๖.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร เกาหลี</p> <p>๖.๑.๑ ความหมายของอาหาร เกาหลี</p> <p>๖.๑.๒ ประเภทของอาหาร เกาหลี</p> <p>๖.๑.๓ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับ อาหารเกาหลี</p>	๑	๑.การ บรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบ ปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ สอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
	<p>๖.๒ วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๒.๑ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๒.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๓ การจัดตกแต่งอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๓.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๖.๓.๒ อาหารหวาน</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๖.๔ ปฏิบัติการทำอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๔.๑ อาหารจานหลัก</p>	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
๑๓	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๖.๔ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๔.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๖.๔.๒ อาหารหวาน</p> <p>๖.๕ หลักการประกอบอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๕.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๖.๕.๒ อาหารหวาน</p> <p>๖.๖ เทคนิคและการแก้ไขการประกอบอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๖.๑ เทคนิคการประกอบอาหารเกาหลี</p> <p>๖.๖.๒ การแก้ไขการประกอบอาหารเกาหลี</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๖.๔ ปฏิบัติการทำอาหารเกาหลี(ต่อ)</p> <p>๖.๔.๒ อาหารจานหวาน</p>	๑	๑.การบรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๔	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๗. มาเลเซีย</p> <p>๗.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๑.๑ ความหมายของอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๑.๒ ประเภทของอาหาร</p>	๑	๑.การบรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนรู้ สอน	สื่อที่ใช้	การ วัดผล
	<p>มาเลเซีย</p> <p>๗.๑.๓ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับ อาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๒ วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๒.๑ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๒.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประกอบอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๓ การจัดตกแต่งอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๓.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๗.๓.๒ อาหารหวาน</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๗.๔ ปฏิบัติการทำอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๔.๑ อาหารจานหลัก</p>	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงาน สำเร็จ
๑๕	<p><u>ทฤษฎี</u></p> <p>๗.๔ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร มาเลเซีย</p> <p>๗.๔.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๗.๔.๒ อาหารหวาน</p> <p>๗.๕ หลักการประกอบอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๕.๑ อาหารจานหลัก</p> <p>๗.๕.๒ อาหารหวาน</p> <p>๗.๖ เทคนิคและการแก้ไขการ ประกอบอาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๖.๑ เทคนิคการประกอบ อาหารมาเลเซีย</p> <p>๗.๖.๒ การแก้ไขการประกอบ อาหารมาเลเซีย</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>๗.๔ ปฏิบัติการทำอาหารมาเลเซีย ต่อ)</p> <p>๗.๔.๒ อาหารจานหวาน</p>	๑	๑.การ บรรยาย ๒.ยกตัวอย่าง ๓.ซักถาม	๑.Power Point ๒.ใบงาน ๓.ใบ ปฏิบัติงาน	ผลงาน สำเร็จ
๑๖	สอบปลายภาค				

## ๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การเตรียมความพร้อมทั้งวัสดุและอุปกรณ์ การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐ %
ด้านความรู้	ทดสอบย่อย๑ ทดสอบย่อย๒ การจัดนิทรรศการ(สอบปฏิบัติ) สอบปลายภาค	๑๒ ๑๓-๑๔ ๑๕ ๑๖	๑๐ % ๑๐ % ๒๐ % ๓๐ %
ด้านทักษะทาง ปัญญา	การจัดนิทรรศการ(สอบปฏิบัติ) สอบปลายภาค	๑๕ ๑๖	(๒๐ %) (๓๐ %)
ด้านความสัมพันธ์ ความรับผิดชอบ	ทดสอบย่อย๒ การสังเกตการปฏิบัติงาน	๑๓-๑๔ ตลอดภาคเรียน	(๑๐ %)
ด้านการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสาร	แฟ้มสะสมผลงาน	๑-๑๕	(๑๐ %)
ด้านการปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ การจัดนิทรรศการ(สอบปฏิบัติ)	๑-๑๑ ๑๕	๒๐ % (๒๐ %)

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	<p>เอกสารและตำราหลัก เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, สูดจิตร วรณโชติและโชคก ทับจันทร์. เอกสารประกอบการสอนวิชา อาหารเอเชีย. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร.</p>
๒	<p>เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>๑. จุฑา พีระพัชร. ๒๕๔๘. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารนานาชาติ. มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช . กรุงเทพฯ.</p> <p>๒. เอกสารประกอบการฝึกอบรม. ๒๕๔๙. Basic French Cuisine . Le Cordon Bleu Institute Culinary Art Ottawa Canada.</p> <p>๓. แสงแดด, ๒๕๔๙. อาหารเกาหลี. พรรณีการพิมพ์. กรุงเทพฯ</p> <p>๔. แสงแดด, ๒๕๔๗. รสเยี่ยมจากเวียดนาม.: พรรณีการพิมพ์ . กรุงเทพฯ</p> <p>๕. แสงแดด, ๒๕๔๒. ตำรับอาหารเวียดนาม.: พรรณีการพิมพ์. กรุงเทพฯ</p> <p>๖. สุโขทัยธรรมาธิราช, มหาวิทยาลัย. ๒๕๓๙. เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการ บริการในภัตตาคาร หน่วยที่ ๑-๗. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.</p> <p>๗. สุโขทัยธรรมาธิราช, มหาวิทยาลัย. ๒๕๓๙. เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการ บริการในภัตตาคาร หน่วยที่ ๘-๙ กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.</p> <p>๘. Linda Glick Conwag, Editor. ๑๙๙๑. The new Professional Chef. The Culinary Institute of America</p> <p>๙. Wright Jeni. ๒๐๐๐. Le Cordon Bleu Classic Light : Sophisticated food for healthy Living. Le Cordon Bleu, London.</p> <p>๑๐. _____, ๑๙๙๖. Le Cordon Bleu Complete. Cooking techniques. Le Cordon Bleu, London.</p>
๓	<p>เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p>

## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</li> </ul>
๒	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน</li> <li>- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา</li> <li>- การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้</li> </ul>
๓	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้ (โดยทั่วไปนำผลจากข้อ ๒ มาใช้ก็พอ เพื่อไม่ให้เป็นภาระผู้สอนมากเกินไป แต่ถ้าหากสามารถจัดได้ในภาพรวมของหลาย ๆ รายวิชา โดยเพิ่ม สัมมนา วิจัยที่เขียนไว้ก็เป็นสิ่งที่ดี)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน</li> </ul>
๔	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร (ใช้ ๒ ข้อด้านล่างก็พอ)</li> <li>- ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม</li> <li>- คณะกรรมการประจำคณะพิจารณาอนุมัติผลการเรียน (ตามระเบียบอยู่แล้ว)</li> </ul>
๕	<p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔</li> <li>- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ</li> </ul>