

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

**หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป**

๑	<b>รหัสและชื่อวิชา</b> ๐๗-๓๑๒-๔๑๓ การจัดการอาหารในสถาบัน (Institutional Food Management)
๒	<b>จำนวนหน่วยกิต</b> ๓(๒-๒-๕)
๓	<b>หลักสูตรและประเภทของวิชา</b> หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิชาชีพบังคับ
๔	<b>อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน</b> ผศ.วาสนา ขวัญเงิน ๕๖ ทอภ./๑
๕	<b>ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน</b> ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๗ นักศึกษาระดับปริญญาตรีปีที่ ๔ (เทียบโอน)
๖	<b>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)</b> ไม่มี
๗	<b>รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)</b> ไม่มี
๘	<b>สถานที่เรียน</b> คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๙	<b>วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด</b> ๒๕ มิถุนายน ๒๕๕๗

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑	<p><b>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. มีความซื่อสัตย์และมีจรรยาบรรณต่อสถาบันนั้น</li> <li>๒. ปฏิบัติตามกฎข้อระเบียบ และข้อบังคับของสถาบัน</li> <li>๓. ตระหนักในความสำคัญของคุณภาพอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภค</li> <li>๔. เข้าใจประเภทและรูปแบบของการจัดอาหารในสถาบัน</li> <li>๕. เข้าใจหลักและวิธีการวางแผนจัดดำเนินงานอาหารในสถาบัน</li> <li>๖. องค์ประกอบของการวางแผนในการจัดครัว และอุปกรณ์สำหรับการจัดครัว</li> <li>๗. สามารถกำหนดรายการอาหารและคิดราคาต่อหน่วย</li> <li>๘. เข้าใจหลักการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายวัตถุดิบในการประกอบอาหารในสถาบันต่างๆ</li> <li>๙. มีทักษะในการประกอบอาหาร และจัดบริการอาหารของแต่ละสถาบัน</li> <li>๑๐. ศึกษา ค้นคว้า เรียนรู้ และหาประสบการณ์ด้วยตนเอง</li> </ol>
๒	<p><b>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหาร โภชนาการ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร ในรูปแบบที่มีคุณภาพปลอดภัยต่อการบริโภค สามารถเชื่อมโยงทฤษฎีกับการปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนผลผลิตทางด้านอาหารให้เพียงพอกับสภาวะการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต</li> <li>๒. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถ ในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัย และพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบ อาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและ โภชนาการได้</li> <li>๓. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถ ในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและ วิชาชีพให้เจริญก้าวหน้าสามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย</li> <li>๔. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคมและดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย</li> </ol>

### หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	<p><b>คำอธิบายรายวิชา</b></p> <p>ประเภทของสถาบันที่มีการจัดการด้านอาหาร การจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในสถาบันต่าง ๆ หลักการวางแผนและการดำเนินการ การเก็บรักษาอาหาร การควบคุมการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การคิดราคาอาหารต่อหน่วย เทคนิคการประกอบอาหารแต่ละสถาบัน การควบคุมคุณภาพอาหาร การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ</p>								
๒	<p><b>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</b></p> <table border="1" data-bbox="379 586 1401 878"> <thead> <tr> <th data-bbox="379 586 612 730">บรรยาย</th> <th data-bbox="612 586 845 730">สอนเสริม</th> <th data-bbox="845 586 1158 730">การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th> <th data-bbox="1158 586 1401 730">การศึกษาด้วยตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="379 730 612 878">๓๐ ชั่วโมง</td> <td data-bbox="612 730 845 878">ปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ที่เหมาะสม</td> <td data-bbox="845 730 1158 878">๓๐ ชั่วโมง</td> <td data-bbox="1158 730 1401 878">๙๐ ชั่วโมง</td> </tr> </tbody> </table>	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง	๓๐ ชั่วโมง	ปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ที่เหมาะสม	๓๐ ชั่วโมง	๙๐ ชั่วโมง
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง						
๓๐ ชั่วโมง	ปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ที่เหมาะสม	๓๐ ชั่วโมง	๙๐ ชั่วโมง						
๓	<p><b>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</b></p> <p>ปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ที่เหมาะสม</p> <p>ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ อาคาร ๕ ชั้น ๒</p> <p>เบอร์โทรศัพท์ ๐๘-๑๗๙๒-๒๐๖๐ หรือ E-mail : wassana.iin@hotmail.com</p>								

### หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑	<p><b>คุณธรรม จริยธรรม</b></p> <p><b>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</b></p> <p>๑.๑.๑ เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย</p> <p>๑.๑.๒ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม</p> <p>๑.๑.๓ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p> <p><b>๑.๒ วิธีการสอน</b></p> <p>๑.๒.๑ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด</p> <p>๑.๒.๒ เน้นการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสมถูกต้องตามระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย</p> <p>๑.๒.๓ เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาของคณะ/มหาวิทยาลัย/ชุมชน</p> <p><b>๑.๓ วิธีการประเมินผล</b></p> <p>๑.๓.๑ การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าห้องเรียนและการส่งงานตรงเวลา</p> <p>๑.๓.๒ ประเมินผลจากการแต่งกายในการเข้าห้องเรียน และห้องปฏิบัติว่าถูกต้องตามระเบียบ ข้อบังคับหรือไม่</p>
---	--

	๑.๓.๓ มีการให้คะแนนจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษาในแต่ละครั้ง
๒	<b>ความรู้</b>
	<b>๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ</b> ๒.๑.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ๒.๑.๒ สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
	<b>๒.๒ วิธีการสอน</b> ๒.๒.๑ ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้ ๒.๒.๒ จัดให้มีกิจกรรมการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ๒.๒.๓ มอบหมายให้นักศึกษาทำแฟ้มสะสมงาน
	<b>๒.๓ วิธีการประเมินผล</b> ๒.๓.๑ ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎีสำหรับการปฏิบัติประเมินผลงานการปฏิบัติ ๒.๓.๒ การทดสอบย่อย ๒.๓.๓ พิจารณาจากรายงานที่ได้รับมอบหมาย ๒.๓.๔ ประเมินผลจากผลการปฏิบัติงาน
๓	<b>ทักษะทางปัญญา</b>
	<b>๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</b> ๓.๑.๑ คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง ๓.๑.๒ สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหา
	<b>๓.๒ วิธีการสอน</b> ๓.๒.๑ ให้นักศึกษาปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง ๓.๒.๒ การศึกษา ค้นคว้า และรายงานโดยแฟ้มสะสมผลงาน
<b>๓.๓ วิธีการประเมินผล</b> ๓.๓.๑ ประเมินผลจากงานที่มอบหมาย (แฟ้มสะสมงาน) ๓.๓.๒ ประเมินผลการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร	
๔	<b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>
	<b>๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</b> ๔.๑.๑ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ๔.๑.๒ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์ ๔.๑.๓ แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม ๔.๑.๔ มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ
<b>๔.๒ วิธีการสอน</b> ๔.๒.๑ กำหนดการทำงานเป็นกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็นผู้รายงาน ๔.๒.๒ ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ ๔.๒.๓ ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็นโดยการจัดอภิปราย เสนอ งานที่มอบหมายที่ให้นักศึกษา ๔.๒.๔ ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล	

	<p><b>๔.๓ วิธีการประเมินผล</b></p> <p>๔.๓.๑ การประเมินพฤติกรรมการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี</p> <p>๔.๓.๒ พัฒนาการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา</p> <p>๔.๓.๓ ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะพร้อมบันทึก</p>
<b>๕</b>	<p><b>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b></p> <p><b>๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</b></p> <p>๕.๑.๑ เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ</p> <p>๕.๑.๒ สามารถเลือกสื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลและแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p> <p><b>๕.๒ วิธีการสอน</b></p> <p>๕.๒.๑ มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และรู้จักการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศและให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น</p> <p>๕.๒.๒ ส่งเสริมการค้นคว้า เรียบเรียงข้อมูลและนำเสนอให้ผู้อื่นเข้าใจได้อย่างถูกต้องและให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล</p> <p><b>๕.๓ วิธีการประเมินผล</b></p> <p>๕.๓.๑ ประเมินจากการนำเสนอผลงานและเพิ่มสะสมงาน</p> <p>๕.๓.๒ สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา ด้านความมีเหตุผลและการบันทึกเป็นระยะ</p>
<b>๖</b>	<p><b>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)</b></p> <p><b>๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงานที่ต้องพัฒนา</b></p> <p>๖.๑.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้</p> <p>๖.๑.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</p> <p>๖.๑.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริงได้</p> <p><b>๖.๒ วิธีการสอน</b></p> <p>๖.๒.๑ สาธิตประกอบการบรรยายทุกครั้ง ก่อนนักศึกษาลงมือปฏิบัติและให้คำแนะนำทุกขั้นตอน</p> <p>๖.๒.๒ สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ</p> <p>๖.๒.๓ ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ</p> <p>๖.๒.๔ สนับสนุนการเข้าประกวดการแข่งขันทักษะด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p>๖.๒.๕ ฝึกนักศึกษาให้มีจรรยาบรรณที่ดีในการปฏิบัติงาน</p> <p>๖.๒.๖ อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา</p> <p><b>๖.๓ วิธีการประเมินผล</b></p> <p>๖.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน</p> <p>๖.๓.๒ ประเมินผลจากงานที่สำเร็จ</p> <p>๖.๓.๓ พิจารณาจากผลงานในการสอบปฏิบัติ</p>

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑ แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑-๒	๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการอาหารในสถาบัน ๑.๑ ความหมายและความสำคัญของการจัดการอาหารในสถาบัน ๑.๒ ปฏิบัติการอาหารประเภทเส้นสปาเกตตี ๑.๓ ประเภทและรูปแบบของการจัดบริการอาหารในสถาบัน ๑.๔ ปฏิบัติการอาหารในโรงพยาบาล	๒ ชั่วโมง ๒ ชั่วโมง ๒ ชั่วโมง ๒ ชั่วโมง ๒ ชั่วโมง	บรรยาย อภิปราย ซักถาม ปฏิบัติอาหารประเภทเส้นสปาเกตตี บรรยาย อภิปราย ซักถาม ปฏิบัติอาหารในผู้ป่วยโรคต่างๆ	เอกสาร ประกอบการสอน ของจริงหรือวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร Power Point ของจริงหรือวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร	การตอบ ข้อซักถาม ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร การตอบ ข้อซักถาม ทดสอบ ย่อย ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๓-๔	<p>๒. หลักการวางแผนและการดำเนินงานการจัดอาหารในสถาบัน</p> <p>๒.๑ ความหมายและความสำคัญของการวางแผน</p> <p>๒.๒ หลักการวางแผนและวัตถุประสงค์ของการวางแผน</p> <p>๒.๓ ปฏิบัติอาหารในค้ายทหาร</p> <p>๒.๔ ประเภทและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน</p> <p>๒.๕ ปฏิบัติอาหารในเรือนจำ</p>	<p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p>	<p>บรรยาย ซักถาม</p> <p>ปฏิบัติอาหาร ในค้ายทหาร</p> <p>บรรยาย ซักถาม</p> <p>ปฏิบัติอาหาร ในเรือนจำ</p>	<p>เอกสาร ประกอบการ สอน</p> <p>ของจริงหรือ วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร</p> <p>Power Point</p> <p>ของจริงหรือ วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร</p>	<p>ทดสอบ ย่อย</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p> <p>การตอบ ข้อซักถาม</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p>
๕-๖	<p>๓. การจัดครัวและอุปกรณ์ในสถาบันต่างๆ</p> <p>๓.๑ ความหมายและความสำคัญของการจัดซื้อ</p> <p>๓.๒ วัตถุประสงค์ของการจัดซื้อ</p> <p>๓.๓ ระบบของการจัดซื้อ</p> <p>๓.๔ ปฏิบัติการอาหารในสถานที่ฝึกงาน</p>	<p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p>	<p>บรรยาย รายงาน ซักถาม</p> <p>ปฏิบัติอาหาร ในโรงแรมหรือ ร้านอาหาร</p>	<p>เอกสาร ประกอบการ สอน</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร</p>	<p>ทดสอบ ย่อย</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p>

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	<p>๓.๕ หลักการเก็บรักษา อาหาร</p> <p>๓.๖ หลักการและวิธี เบิกจ่าย</p> <p>๓.๗ ปฏิบัติการอาหารกล่อง</p>	<p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p>	<p>บรรยาย อภิปราย ซักถาม</p> <p>ปฏิบัติอาหาร กล่อง</p>	<p>เขียนตัวอย่าง ใบเบิกจ่าย</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร</p>	<p>ตรวจ ผลงาน ตัวอย่างใบ เบิก</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p>
๗-๘-๙	<p>๔. อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดอาหาร ในสถาบัน</p> <p>๔.๑ ความสำคัญของครัว และอุปกรณ์</p> <p>๔.๒ ลักษณะของครัวและ การวางผังครัว</p> <p>๔.๓ ปฏิบัติการอาหารชุด</p> <p>๔.๔ ปัจจัยในการจัดการวาง ผังครัวและอุปกรณ์</p> <p>๔.๕ ปฏิบัติการอาหาร ประเภทเครื่องจิ้ม</p> <p>๔.๖ ปัจจัยในการจัดการวาง ผังครัวและอุปกรณ์ (ต่อ)</p> <p>๔.๗ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการ รับประทานอาหาร</p>	<p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p>	<p>บรรยาย สาธิต</p> <p>ปฏิบัติอาหาร ชุด</p> <p>บรรยาย ซักถาม</p> <p>ปฏิบัติอาหาร ประเภท เครื่องจิ้ม</p> <p>บรรยาย อภิปราย</p>	<p>Power Point</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร</p> <p>Power Point</p> <p>ของจริงหรือ วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร</p> <p>Power Point</p>	<p>การตอบ ข้อซักถาม</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p> <p>การตอบ ข้อซักถาม</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p> <p>การตอบ ข้อซักถาม</p>



ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	๔.๘ ปฏิบัติการอาหาร ประเภทต่างๆ	๒ ชั่วโมง	ปฏิบัติอาหาร ประเภทต่าง ๆ	ของจริงหรือ วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร	ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร
๑๐-๑๑	๕. การกำหนดรายการอาหาร ในสถาบัน ๕.๑ ความหมายและ ความสำคัญ ๕.๒ ประโยชน์และความ สมดุลของรายการอาหาร ๕.๓ ปฏิบัติการอาหารว่าง ไทย ๕.๔ หลักในการกำหนด รายการอาหาร ๕.๕ หลักการใช้ตำรับ มาตรฐาน ๕.๖ ปฏิบัติการอาหารงาน เลี้ยงประชุม/สัมมนา	๒ ชั่วโมง  ๒ ชั่วโมง  ๒ ชั่วโมง	บรรยาย อภิปราย  ปฏิบัติอาหาร ว่างไทย  บรรยาย อภิปราย  ปฏิบัติอาหาร งานเลี้ยง ประชุม/ สัมมนา	Power Point  วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร  Power Point  วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร	การตอบ ข้อซักถาม  ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร  การตอบ ข้อซักถาม  ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร
๑๒-๑๓	๖. หลักการและเทคนิคในการ ประกอบอาหาร ๖.๑ ความหมายและ ความสำคัญของการประกอบ อาหาร ๖.๒ วัตถุประสงค์ หลักการ และเทคนิคการประกอบอาหาร ๖.๓ ปฏิบัติอาหารงานเลี้ยง แบบค็อกเทล	๒ ชั่วโมง  ๒ ชั่วโมง	บรรยาย ซักถาม  ปฏิบัติอาหาร งานเลี้ยงแบบ ค็อกเทล	Power Point  วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร	การตอบ ข้อซักถาม  ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	<p>๖.๔ ประเภทของรายการอาหาร</p> <p>๖.๕ หลักการเลือกซื้อและการกำหนดราคาขายต่อหน่วย</p> <p>๖.๖ ปฏิบัติการขนมอบประเภทต่างๆ</p>	<p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p>	<p>บรรยาย ซักถาม</p> <p>ปฏิบัติขนมอบ ประเภทต่างๆ</p>	<p>Power Point</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ ขนมอบ</p>	<p>อาหาร</p> <p>การตอบ ข้อซักถาม</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p>
๑๔-๑๕	<p>๗. การควบคุมคุณภาพในการ จัดอาหารในสถาบัน</p> <p>๗.๑ ความหมายและ ความสำคัญของการควบคุม คุณภาพอาหาร</p> <p>๗.๒ ปฏิบัติอาหารงานเลี้ยง แบบบุฟเฟ่ต์</p> <p>๗.๓ สุขอนามัยการควบคุม คุณภาพเครื่องมือเครื่องใช้และ อุปกรณ์ต่างๆ</p> <p>๗.๔ ปฏิบัติอาหารงานเลี้ยง แบบบุฟเฟ่ต์ (ต่อ)</p>	<p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p> <p>๒ ชั่วโมง</p>	<p>บรรยาย ซักถาม</p> <p>ปฏิบัติอาหาร งานเลี้ยงแบบ บุฟเฟ่ต์</p> <p>บรรยาย ซักถาม</p> <p>ปฏิบัติอาหาร งานเลี้ยงแบบ บุฟเฟ่ต์</p>	<p>Power Point</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร</p> <p>Power Point</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ใน การประกอบ อาหาร</p>	<p>สังเกต พฤติกรรม การเรียนรู้</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p> <p>สังเกต พฤติกรรม การเรียนรู้</p> <p>ตรวจ ผลงาน สำเร็จของ อาหาร</p>
๑๖	สอบปลายภาค				

## ๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
๑	คุณธรรมจริยธรรม	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน (การ เข้าชั้นเรียน การตอบคำถาม การ ตรงต่อเวลา)	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐ %
๒	ความรู้	ทดสอบย่อย, ทดสอบกลางภาค, ปลายภาค	๘,๑๖	๒๐ %
๓	ทักษะทางปัญญา	ทดสอบ ทำรายงาน อภิปราย	๗,๑๔	๒๐ %
๔	ทักษะที่สัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบและ ประเมินผลที่มอบหมาย	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐ %
๕	ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลขการสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี	ตรวจสอบและประเมินงานที่ได้รับ มอบหมาย	๗,๘,๙,๑๕	๑๐ %
๖	ทักษะพิสัย	ตรวจสอบผลงานที่ได้รับมอบหมาย	ตลอดภาค การศึกษา	๓๐ %

### หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	เอกสารและตำราหลัก <b>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</b> <b>เอกสารและตำราหลัก</b> วรรณภา หวังนิพนานโตและ วาสนา ขวัญเงิน ๒๕๕๒ เอกสารประกอบการสอนวิชา การจัดการ อาหารในสถาบัน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชวติเวช กรุงเทพมหานคร (อัสสำเนา)
๒	<b>เอกสารและข้อมูลสำคัญ</b> สุโขทัยธรรมมาธิราช,มหาวิทยาลัย,๒๕๓๒,เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการอาหารในโรงเรียน และสถาบัน หน่วยที่ ๑-๑๕ โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี สุโขทัยธรรมมาธิราช,มหาวิทยาลัย,๒๕๓๒,เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการ บริการในภัตตาคาร หน่วยที่ ๑-๑๕ โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี
๓	<b>เอกสารและข้อมูลแนะนำ</b> ข้อมูลทาง อินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ หนังสือ วารสาร ตำรา และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิชาการ จัดการอาหารในสถาบัน

## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา</li> </ul>
๒	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน</li> <li>- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</li> <li>- การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้</li> </ul>
๓	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</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 หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีใช้อาจารย์ประจำหลักสูตร</li> <li>- ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม</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 เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ</li> </ul>