

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา 4143205 อาหารนานาชาติ (International Cuisine)
2. จำนวนหน่วยกิต 3 (2-2-5)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อาจารย์กนกวรรณ ทองเกี้ยว
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 2/2563
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
8. สถานที่เรียน ห้อง 189 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 9 พฤศจิกายน 2563

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1.1 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ 1.2 เข้าใจความสำคัญของอาหารเอเชีย ยุโรป และชนชาติอื่นๆ 1.3 เข้าใจความแตกต่างของลักษณะอาหารของชนชาติต่างๆ
---

- 1.4 เข้าใจการเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ
- 1.5 สามารถจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและการบริการได้ถูกต้อง
- 1.6 มีทักษะในการประกอบอาหารนานาชาติ ในสถานการณ์ต่างๆ ได้

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ. 2

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ลักษณะสำคัญของอาหารเอเชีย ยุโรป และชนชาติอื่นๆ ความแตกต่างของลักษณะอาหารของชนชาติต่างๆ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและการบริการ ฝึกปฏิบัติ

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	ตามความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	ศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

3.1 สถานที่ ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาคาร 1 ชั้น และอาจารย์ประจำวิชาจัดให้คำปรึกษาผ่าน E-mail : kanokwan@dru.ac.th และมีการเรียนการสอนออนไลน์ผ่าน Microsoft team (หรือ Line, Facebook, Google Meets) สำหรับ VDO Conferencing กับผู้เรียน

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

พัฒนาผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบ มีวินัยแก่ตนเอง มีความเพียรพยายามในการฝึกฝนตนเอง ตระหนักถึงจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ การเรียนรู้ในการทำงานเป็นทีม สามารถเป็นได้ทั้งผู้นำและผู้ตามที่ดีได้

- ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม และความยุติธรรม
- มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความอดทน มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงานและถูกต้อง
- เคารพสิทธิ/รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

- มีภาวะผู้นำ ผู้ตาม มีทักษะการทำงานเป็นทีม
- เคารพกฎระเบียบสังคม มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต มีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และมีจิตสาธารณะ
- มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

## 1.2 วิธีการสอน

1.2.1 บรรยาย อภิปราย และสาธิต โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีการซักถาม ตั้งคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นต่อหัวข้อที่เรียน หรือมีความเกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ เช่น การแต่งกายตามระเบียบที่มหาวิทยาลัยกำหนด การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด

1.2.2 อาจารย์ผู้สอนมีการยกตัวอย่างกรณีศึกษา โดยสอดแทรกให้นักศึกษาได้ตระหนักเห็นถึงความสำคัญต่อวิชาชีพของตนเอง การมีวินัย ระเบียบ การตรงต่อเวลา และหน้าที่ของตนเอง รวมทั้งการอ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ และรู้จักกาลเทศะต่ออาจารย์

1.2.3 ฝึกปฏิบัติการตามเนื้อหารายวิชา โดยนักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีมได้ และมีภาวะผู้นำในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าอย่างเหมาะสม

## 1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 ประเมินผลจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่ได้มอบหมาย การแสดงออก การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และการเข้าร่วมกิจกรรมที่กำหนด

1.3.2 ประเมินผลจากการมีวินัยในเรื่องการแต่งกายตามระเบียบ การปฏิบัติตนของนักศึกษาขณะที่เข้าเรียน และกิจกรรมที่ทำในแต่ละครั้ง

1.3.3 ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายจากการทำงานเป็นทีมและสามารถรายงานผล

## 2. ด้านความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนมีความรู้และสามารถบอกถึงลักษณะสำคัญของอาหารเอเชีย ยุโรป และชนชาติอื่นๆ ความแตกต่างของลักษณะอาหารของชนชาติต่างๆ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและการบริการ พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ

- มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ
- มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับการทำงาน และการดำเนินชีวิต

### 2.2 วิธีสอน

2.2.1 บรรยาย อภิปราย โดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง และให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม รวมถึงมีการ

<p>ทดสอบความรู้ก่อนเรียน และการนำเข้าสู่บทเรียน การสรุปโดยเน้นความรู้ใหม่ที่ท้ายกิจกรรมการเรียน การสอนพร้อม กับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม</p> <p>2.2.2 ฝึกให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จริง และค้นคว้าเทรนด์อาหารนานาชาติให้ทันยุคสมัย</p>
<p><b>2.3 วิธีการประเมินผล</b></p> <p>2.3.1 ประเมินระหว่างภาค ได้แก่ แบบทดสอบ และรายงาน</p> <p>2.3.2 ประเมินปลายภาค ได้แก่ การสอบภาคทฤษฎี การสอบภาคปฏิบัติ</p>
<p><b>3. ด้านทักษะทางปัญญา</b></p>
<p><b>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม</li> <li>● มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ</li> <li>○ มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</li> </ul>
<p><b>3.2 วิธีการสอน</b></p> <p>3.2.1 ฝึกให้นักศึกษาตั้งคำถาม ตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา พร้อมทั้งฝึกการกำหนดแนวทางการแก้ปัญหาที่มีความน่าเชื่อถือ และมีความเป็นไปได้ตามหลักวิชาการ</p> <p>3.2.2 มอบหมายงาน โดยกำหนดปัญหา/กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลองให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์</p>
<p><b>3.3 วิธีการประเมินผล</b></p> <p>3.3.1 ประเมินผลจากงานที่มอบหมายให้ผู้เรียน รายงาน การตั้งคำถาม การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน</p> <p>3.3.2 ประเมินผลจากการทดสอบย่อย การสอบข้อเขียนกลางภาค และสอบปลายภาค</p>
<p><b>4. ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b></p>
<p><b>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</b></p> <p>พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วนตามเวลาที่กำหนด และมีน้ำใจ การช่วยเหลือ เพื่อนร่วมชั้นเรียนเพื่อให้ทำงานได้สำเร็จตามเป้าหมาย การทำงานเป็นทีม มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</li> <li>● มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม</li> <li>○ มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม</li> </ul>
<p><b>4.2 วิธีการสอน</b></p> <p>4.2.1 พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง มีการมอบหมายงานกลุ่มให้ปฏิบัติ</p>

<p>4.2.2 ส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษามีภาวะผู้นำ การทำงานเป็นทีมได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.2.3 มีความรับผิดชอบในหน้าที่และการกระทำของตนเองและรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย</p>
<p><b>4.3 วิธีการประเมินผล</b></p> <p>4.3.1 ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน</p> <p>4.3.2 ประเมินผลจากงานที่ได้มอบหมาย</p> <p>4.3.3 ประเมินผลจากการแสดงความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเองและสังคม</p>
<p><b>5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b></p>
<p><b>5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</b></p> <p>○ มีความสามารถในการเลือกประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลในโปรแกรมสำเร็จรูปพื้นฐาน</p> <p>● มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการ ฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบ การนำเสนอที่เหมาะสม เช่น การใช้โปรแกรมพื้นฐานในการทำงาน อาจารย์สอนด้วยระบบออนไลน์ หรือสอนโดยใช้ Power point เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจง่ายมากขึ้น</p> <p>● มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตาม ความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ</p>
<p><b>5.2 วิธีการสอน</b></p> <p>5.2.1 ส่งเสริมให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เรียบเรียง และนำเสนอรายงาน</p> <p>5.2.2 บูรณาการการเรียนการสอนโดยใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เช่น สอนออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft team, Zoom, google meets และให้ผู้เรียนใช้ฐานข้อมูลในการดาวน์โหลดเอกสาร สื่อการสอน และส่งงาน อื่นๆที่ระบบ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a></p> <p>5.2.3 มอบหมายงานที่ต้องใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น โดยอาจารย์ประจำวิชาเป็นผู้แนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และแก้ไขให้ถูกต้องพร้อมให้คำแนะนำ</p>
<p><b>5.3 วิธีการประเมินผล</b></p> <p>5.3.1 ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูล ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่ มอบหมายงานเป็นรายบุคคล เช่น การชั่ง ตวง วัด วัดถุดิบต่างๆ</p> <p>5.3.2 ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูล ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายงานให้ผู้เรียน</p> <p>5.3.3 ประเมินจากแบบทดสอบ การนำเสนอรายงาน และผลจากการปฏิบัติ</p>
<p><b>6. ทักษะในวิชาชีพ ทางด้านคหกรรมศาสตร์</b></p>
<p><b>6.1 ทักษะในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่ต้องพิจารณา</b></p> <p>6.1.1 สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</p> <p>6.1.2 พัฒนาทักษะในการวางแผนการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ</p>

6.1.3 ทักษะในการสร้างสรรค์งานที่ได้รับมอบหมาย
<b>6.2 วิธีการสอน</b> 6.2.1 สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ และเข้าใจการปฏิบัติตนต่อวิชาชีพของตนเอง 6.2.2 ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา
<b>6.3 วิธีการประเมินผล</b> 6.3.1 สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน 6.3.2 ประเมินจากผลงานสำเร็จ 6.3.3 พิจารณาจากผลงานในการสอบปฏิบัติ

### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน				
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	ชี้แจงรายละเอียดการเรียนรู้ในรายวิชา วัตถุประสงค์ รายวิชา การวัดและประเมินผล เกณฑ์การให้คะแนนการดาวน์โหลดเอกสารการส่งงาน และอื่นๆ ผ่านระบบออนไลน์ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a> - แนะนำเนื้อหาอาหารรายวิชาอาหารนานาชาติ - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ	4	- บรรยาย/อภิปราย - ใบงาน - การเรียนการสอนแบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ
2	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว - โครงสร้างงานครัวในโรงแรม/ร้านอาหาร - คำศัพท์เฉพาะด้านอาหารนานาชาติ/งานครัว	4	- บรรยาย/อภิปราย - ใบงาน - การเรียนการสอนแบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ
3	ความรู้ด้านอุปกรณ์ และ วัตถุดิบ - เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับอาหารนานาชาติ - วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร	4	- บรรยาย/อภิปราย - ใบงาน - การเรียนการสอนแบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ

4	<p>ความรู้พื้นฐานการประกอบอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกซื้อและเทคนิคการประกอบอาหาร</li> <li>- เทคนิคการหั่น และตัดแต่งอาหาร</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย/อภิปราย</li> <li>- ใบงาน</li> <li>- การเรียนการสอนแบบปกติ / ออนไลน์</li> <li>- การส่งงาน และอื่นๆ</li> </ul> <p><a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a></p>	อ.กนกวรรณ
5	<p>ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักการศิลปะพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดตกแต่งอาหาร</li> <li>- ทฤษฎีประกอบศิลป์เพื่องานอาหาร</li> <li>- เทคนิคการจัดตกแต่งอาหาร</li> <li>- Modern cuisine technology</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย/อภิปราย</li> <li>- ใบงาน</li> <li>- การเรียนการสอนแบบปกติ / ออนไลน์</li> <li>- การส่งงาน และอื่นๆ</li> </ul> <p><a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a></p>	อ.กนกวรรณ
6	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย/อภิปราย</li> <li>- ใบงาน</li> <li>- การเรียนการสอนแบบปกติ / ออนไลน์</li> <li>- การส่งงาน และอื่นๆ</li> </ul> <p><a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a></p>	อ.กนกวรรณ
7	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัฒนธรรมอาหารจีน</li> <li>- ประเภทอาหาร/ลักษณะอาหารจีน</li> </ul> <p>ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย/อภิปราย</li> <li>- ใบงาน</li> <li>- การเรียนการสอนแบบปกติ / ออนไลน์</li> <li>- การส่งงาน และอื่นๆ</li> </ul> <p><a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a></p>	อ.กนกวรรณ
8	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเวียดนาม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัฒนธรรมอาหารเวียดนาม</li> <li>- ประเภทอาหาร/ลักษณะอาหารเวียดนาม</li> </ul> <p>ปฏิบัติการประกอบอาหารเวียดนาม</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย/อภิปราย</li> <li>- ใบงาน</li> <li>- การเรียนการสอนแบบปกติ / ออนไลน์</li> <li>- การส่งงาน และอื่นๆ</li> </ul> <p><a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a></p>	อ.กนกวรรณ
9	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น</li> <li>- ประเภทอาหาร/ลักษณะอาหารญี่ปุ่น</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย/อภิปราย</li> <li>- ใบงาน</li> <li>- การเรียนการสอน</li> </ul>	อ.กนกวรรณ

	ปฏิบัติการประกอบอาหารญี่ปุ่น		แบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	
10	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเกาหลี - วัฒนธรรมอาหารเกาหลี - ประเภทอาหาร/ลักษณะอาหารเกาหลี ปฏิบัติการประกอบอาหารเกาหลี	4	- บรรยาย/อภิปราย - ใบงาน - การเรียนการสอน แบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ
11	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก - ประเภท Stock - ประเภท Soup ปฏิบัติการประกอบอาหาร Stock และ Soup	4	- บรรยาย/อภิปราย - ใบงาน - การเรียนการสอน แบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ
12	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก - ประเภท Sauce - ประเภท Salad ปฏิบัติการประกอบอาหาร Sauce และ Salad	4	- บรรยาย/อภิปราย - ใบงาน - การเรียนการสอน แบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ
13	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก - ประเภท Appetizer - ประเภท Pasta ปฏิบัติการประกอบอาหารAppetizer และ Pasta	4	- บรรยาย/อภิปราย - ใบงาน - การเรียนการสอน แบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ
14	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก - ประเภท Main course - ประเภท Dessert ปฏิบัติการประกอบอาหารMain courseและ Dessert	4	- บรรยาย/อภิปราย - ใบงาน - การเรียนการสอน แบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ



15	สอบปฏิบัติการประกอบอาหาร	4	- แบบทดสอบ / ปฏิบัติ - การเรียนการสอน แบบปกติ / ออนไลน์ - การส่งงาน และอื่นๆ <a href="http://e-learning.dru.ac.th/">http://e-learning.dru.ac.th/</a>	อ.กนกวรรณ
16	สอบปลายภาค	-	- อัตนัย / ประนัย	อ.กนกวรรณ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้				
กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนการประเมินผล
1	ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การเตรียมความพร้อมทั้งวัสดุและอุปกรณ์ การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	10%
2	ด้านความรู้	ทดสอบย่อย 1 ทดสอบย่อย 2	6 10	10% 10%
3	ด้านทักษะทางปัญญา	สอบปลายภาค	16	30%
4	ด้านความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	การสังเกตการณ์การปฏิบัติงาน การนำเสนอผลงาน	ตลอดภาค การศึกษา	
5	ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	การสังเกตการณ์การปฏิบัติงาน การนำเสนอผลงาน	ตลอดภาค การศึกษา	
6	ทักษะในวิชาชีพ ด้านคหกรรมศาสตร์	การปฏิบัติการประกอบอาหาร ผลงานสำเร็จ (สอบปฏิบัติ)	4-14 15	20% 20%

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เข้มทอง นิมจินดา. 2538. **ทฤษฎีอาหาร**. โครงการพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ กรมการฝึกหัดครู.

<p>เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์. มปป. <b>อาหารยุโรป</b>. เอกสารประกอบการสอน. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.</p> <p>โชคก ทับจันทร์. มปป. <b>อาหารนานาชาติ</b>. เอกสารประกอบการสอน. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.</p> <p>ดารามาศ แก้วแดง. มปป. <b>อาหารนานาชาติ</b>. เอกสารประกอบการสอน. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.</p> <p>อุไรวรรณ โชติวิท. มปป. <b>อาหารยุโรป</b>. เอกสารประกอบการสอน. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.</p>
<p><b>2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ</b></p> <p>ฉลองศรี พิมลสมพงษ์. 2554. <b>การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b>. สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.</p> <p>เยาวภา ขวัญดุขฎี. 2553. <b>อาหารฝรั่งตำรับเซฟ</b>. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร.</p> <p>วิชา ตรีสุวรรณ. 2556. <b>วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Molecular gastronomy): การเปลี่ยนแปลงทางลักษณะกายภาพโดยไม่ใช้ความร้อน</b>. วารสารอาหาร 43 (4): 51-54.</p> <p>สำนักพิมพ์ แสงแดด. 2554. <b>อาหารญี่ปุ่น</b>. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร.</p> <p>สำนักพิมพ์ แสงแดด. 2555. <b>เรียกน้ำย่อย Appetizers</b>. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร.</p> <p>สำนักพิมพ์ แสงแดด. 2556. <b>น้ำสลัดและซอส</b>. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร.</p>
<p><b>3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ</b> -</p>

### หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

<p><b>1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา / การสอบถามระหว่างผู้เรียนและผู้สอน</li> </ul>
<p><b>2. กลยุทธ์การประเมินการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน</li> <li>- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</li> <li>- ระดับของผลงานที่ผ่านการฝึกวิเคราะห์</li> </ul>
<p><b>3. การปรับปรุงการสอน</b></p> <p>ผลการประเมินการสอนที่ได้รับจากข้อ 2 มีการปรับปรุงการ โดยการจัดกิจกรรม ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน</li> </ul>
<p><b>4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์หรือผู้ทรงคุณวุฒิ</li> <li>- คณะกรรมการในสาขา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยสุ่มตรวจข้อสอบ รายงาน และ</li> </ul>

วิธีการให้คะแนน

**5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

จากผลการประเมิน และการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา มีการวางแผนปรับปรุง ดังนี้

- ปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา
- ปรับปรุงกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มทักษะให้แก่นักศึกษา