



มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา

รหัสวิชา 01-213-202 ชื่อวิชา การปฏิบัติงานครัว

(Practicum in Kitchen)

หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มความกลุ่มวิชาซีบังคับ

ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวปิยนุช ไกรเทพ

สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	2
หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ	2
หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	4
หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล	7
หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	12
หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	13

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ประเภท รูปแบบ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารในโรงแรม
- 1.2 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้
- 1.3 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารได้
- 1.4 เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจการเก็บรักษาวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆได้
- 1.5 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ถึงสุขอนามัยและความปลอดภัยของการประกอบอาหาร

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับประเภท รูปแบบ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร และสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบการใช้ อุปกรณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การปฏิบัติงานครัว

ประเภท รูปแบบ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารในโรงแรม การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ สุขอนามัยและความปลอดภัยของการประกอบอาหาร

Types, patterns, techniques and cooking methods in hotel; cooking ingredient selection; cooking utensils; raw ingredient preservation and utensil maintenance; hygiene and safety of cooking

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ทฤษฎี	ปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
30 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง/สัปดาห์	ตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- ชั่วโมงการสอน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
 - อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการของนักศึกษาอย่างน้อย 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- ณ ห้องสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว อาคารเฉลิมพระเกียรติ
- อาจารย์ประจำรายวิชาประกาศเวลาและการให้คำปรึกษาผ่านอีเมลหรือเฟสบุ๊คและโทรศัพท์มือถือ ให้ทราบในชั่วโมงแรกของการสอน

4. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรสู่รายวิชา
(Curriculum Mapping)

1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
●	●	○	○		○	●	○			○	○	●			○	●				●	○	○	○	

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

5. แผนการบูรณาการโครงการบริการวิชาการกับการเรียนการสอน (ถ้ามี)
(บูรณาการ คือ กิจกรรมการเรียนการสอน ที่ดำเนินการ ก่อนหรือพร้อม กับ การดำเนินโครงการบริการ
วิชาการ)

ข้อมูลโครงการวิชาการ	รายละเอียดแผนการบูรณาการ
1. ชื่อโครงการ : กิจกรรมที่ 3 การอบรมมัคคุเทศน์ ทางทะเล 2. วันที่ดำเนินโครงการ: 2 - 3 เมษายน 2558	1. ประเด็นที่นำมาบูรณาการ: - 2. หัวข้อที่สอน/กิจกรรมที่สอน/ประเด็นเรื่อง - 3. รายละเอียด : - 4. รายชื่อผู้สอน : - 5. สัปดาห์ที่สอน : -

6. แผนการนำความรู้และประสบการณ์จากโครงการบริการวิชาการมาพัฒนาการเรียนการสอน (ถ้ามี)
(พัฒนา คือ กิจกรรมการเรียนการสอนและการวิจัยที่ดำเนินการ หลัง จากการดำเนิน
โครงการบริการวิชาการเสร็จสิ้นแล้ว และเสร็จสิ้นภายในปีการศึกษานั้น)

ข้อมูลโครงการวิชาการ	รายละเอียดแผนการบูรณาการ
-	-

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

● 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาด้านจริยธรรม และความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ
- (2) มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน และการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ
- (3) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น และมีภาวะผู้นำ
- (4) มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

● 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ให้ความสำคัญในการสร้างวินัย มีกติกาในการสร้างวินัยในตนเองเช่น การเข้าเรียนตรงต่อเวลา การส่งงานภายในกำหนด
- (2) สอนโดยสอดแทรกเรื่อง ความซื่อสัตย์สุจริต มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ การแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) เปิดโอกาสให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคมและการจัดกิจกรรมเกี่ยวกับการส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม
- (4) เน้นเรื่องการแต่งกายและการประพฤติตนที่เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับ ของมหาวิทยาลัย
- (5) การแสดงออกอันเป็นแบบอย่างที่ดีของผู้สอน

○ 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) การประเมินผล โดยผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ปกครอง ผู้ให้การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- (2) แบบประเมินที่ใช้ต้องครอบคลุมคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนด
- (3) สังเกต และตรวจสอบได้จากพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ มีจำนวนลดลง เช่น การทุจริตในการสอบ การเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา การตรงต่อเวลา
- (4) ประเมินจากผลงานกลุ่ม การมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงานและการทำกิจกรรมกลุ่ม
- (5) การสอบวัดผล

2. ความรู้

○ 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) มีความรู้ในสาขาวิชาการโรงแรม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

(2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(3) มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ ในงานอาชีพ

● 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) จัดลำดับรายวิชาให้มีเนื้อหาสอดคล้องต่อเนื่องกัน ให้เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน การใช้สื่อและเทคโนโลยี หรือนวัตกรรมในการเรียนการสอน

(2) ใช้การเรียนการสอนแบบบูรณาการความรู้โดยเน้นสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง การนำหลักการทางทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

(3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง การศึกษาดูงาน ผู้เรียนและผู้สอนมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ

(4) การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

○ 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) การสอบ

(2) การทดสอบทักษะการปฏิบัติงาน

(3) ประเมินจากผลจากงานที่มอบหมาย

(4) ประเมินจากการนำเสนอผลงาน

(5) ประเมินจากการค้นคว้าโครงการ/แผนงานพิเศษการวิจัย

(6) ประเมินจากรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

3. ทักษะทางปัญญา

○ 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) มีความสามารถประมวล และศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา ข้อโต้แย้ง และสังเคราะห์ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ และตามขั้นตอนเชิงวิทยาศาสตร์ รวมทั้งหาแนวทางป้องกัน และแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก

(2) มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปสู่การฝึกประสบการณ์ ภาคนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

(3) มีความสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และจากศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องมาพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

○ 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานการจำลองสถานการณ์ หรือปฏิบัติงานจริงในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา

(2) การสอนแบบการสัมมนา อภิปรายกลุ่ม การอภิปรายเพื่อสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และแนวทางการแก้ไข

(3) การศึกษาจากกรณีศึกษา

(4) การทำกิจกรรม โครงการ โดยเน้นการพัฒนาทักษะทางปัญญา

● 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงาน การอภิปราย
- (2) ประเมินจากผลงาน ชิ้นงานนักศึกษาได้รับมอบหมาย
- (3) การสอบวัดผลในรายวิชา
- (4) ประเมินจากกิจกรรม โครงการ
- (5) การทดสอบทักษะ และความสามารถในการแก้ไขปัญหา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**○ 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

- (1) มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม
- (2) มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง และตรงตามมาตรฐานสากล

● 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- (2) การมอบหมายงานกลุ่มที่ต้องมีการประสานความร่วมมือกับนักศึกษาในหลักสูตรอื่น บุคคลภายนอกสถาบันหรือชุมชน
- (3) การทำวิจัย ที่มีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ
- (4) การทำกิจกรรมหรือโครงการ การบริการวิชาการ การบริการวิชาชีพ โดยร่วมมือกับอาจารย์

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**● 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

- (1) มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนและการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (2) มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสม และการนำเสนอข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวล การแปล ความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

○ 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ให้นักศึกษาได้สืบค้นและเข้าถึงข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- (2) มีการสรุปและอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกัน

(3) มีการนำเสนอผลงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศหลังจากสรุปและอภิปรายงานที่ได้รับ

มอบหมาย

○5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) เทคนิคการนำเสนอ

(2) การใช้ภาษาเขียน ภาษาพูด ประเมินจากการสรุปและอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมาย

ร่วมกัน

(3) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

(4) การสอบภาคปฏิบัติ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1-2	ทฤษฎี แนะนำและสร้างความเข้าใจในกระบวนการสอน การวัดผล การประเมินผล และกิจกรรมต่าง ๆ ตลอดภาคการศึกษา บทที่ 1 ประเภทของครัวและการจัดการ - ครัวในโรงแรม 1. ครัวร้อน 2. ครัวเย็น 3. ครัวเบเกอร์รี่ 4. ครัวกลาง	4 4	กิจกรรม - บรรยาย - แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
3	ทฤษฎี บทที่ 2 การออกแบบครัวตามประเภทของครัว 1.การวางผังครัว -แผนผังแสดงความสัมพันธ์ภายในครัว -กำหนดตำแหน่งการใช้เนื้อที่ตามประเภทของงาน 2.กำหนดเฟอร์นิเจอร์ครัวและการจัดวางภายในครัว -กำหนดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้	4	กิจกรรม - บรรยาย - แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน -Power point -ใบงาน	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
4	ทฤษฎี บทที่ 3 วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ครัว 1.การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ -ประเภทและคุณสมบัติการใช้งาน -การบำรุงรักษา	4	กิจกรรม - บรรยาย - ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 -Power point	อ.ปิยนุช ไกรเทพ

	-การจัดเก็บ -การแจ้งซ่อมบำรุง		-ใบงาน -รูปภาพ	
5	ทฤษฎี บทที่ 4 การบริหารจัดการงานครัว 1.ระบบการจัดซื้อวัตถุดิบ 2.หน่วยรับวัตถุดิบ 3.หน่วยจัดเก็บวัตถุดิบ - การจัดเก็บระบบ FIFO ของสด ของแห้ง ภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ครัว 4.หน่วยเตรียมวัตถุดิบ -เพื่อปรุงทำ PORTION 5. หน่วยปรุงอาหาร 6. หน่วยตรวจสอบอาหาร (Food Checker) และส่งอาหาร 7. หน่วยล้างภาชนะ 8. หน่วยสำนักงาน Store Keeper	4	กิจกรรม - บรรยาย - แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน -Power point -ใบงาน -รูปภาพ -ทดสอบย่อยครั้งที่ 1	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
6-7	ทฤษฎี บทที่ 5 งานสุขาภิบาล 1. การทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือเครื่องใช้ อุปกรณ์ ภาชนะหุงต้มและปรุง เฟอร์นิเจอร์ครัว 3. การทำความสะอาดห้องครัว 4. การจัดเก็บอุปกรณ์ การทำความสะอาด เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารในโรงแรม -การปรุงอาหารด้วยวิธีการผัด(STIR-FRYING) -การปรุงอาหารด้วยวิธีการตุ๋น (STEWING) ปฏิบัติ -การปรุงอาหารด้วยวิธีการผัด(STIR-FRYING) -การปรุงอาหารด้วยวิธีการตุ๋น (STEWING)	4 4	กิจกรรม - บรรยาย - แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน -Power point -ใบงาน	อ.ปิยนุช ไกรเทพ

8	ทฤษฎี บทที่ 6 หลักสุขอนามัยที่ดีของบุคลากร ด้านงานครัว การทำความสะอาด และงานระบบด้านงานครัว เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารใน โรงแรม การปรุงอาหารด้วยวิธีการนึ่ง (STEAMING) การปรุงอาหารด้วยวิธีการยำ (SALADS) ปฏิบัติ การปรุงอาหารด้วยวิธีการนึ่ง (STEAMING) การปรุงอาหารด้วยวิธีการยำ (SALADS)	4 4	กิจกรรม - บรรยาย - แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน -Power point -ใบงาน	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
9	สอบกลางภาค	(3)		
10	ทฤษฎี บทที่ 7 มาตรฐานและระบบคุณภาพ ทางด้านอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารในโรงแรม การปรุงอาหารด้วยวิธีการทอด (DEEP FRYING) การปรุงอาหารด้วยวิธีการย่าง (GRILLING) ปฏิบัติ -การปรุงอาหารด้วยวิธีการย่าง (GRILLING) -การปรุงอาหารด้วยวิธีการทอด (DEEP FRYING)	2 4	กิจกรรม - บรรยาย - แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน -Power point -ใบงาน - รูปภาพ	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
11-12	ทฤษฎี บทที่ 8 วิธีการซื้อวัตถุดิบ หน่วยรับ วัตถุดิบ หน่วยจัดเก็บวัตถุดิบ หน่วยเบิกจ่ายวัตถุดิบ การดูแล ด้านสุขอนามัยที่ดีของสถานที่ จัดเก็บวัตถุดิบ การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร กลุ่มเนื้อสัตว์ กลุ่มผัก-ผลไม้ กลุ่มแป้ง-นม กลุ่มเครื่องปรุงอื่นๆ	4	กิจกรรม - บรรยาย - แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน -Power point -ใบงาน -ทดสอบย่อยครั้งที่ 2	อ.ปิยนุช ไกรเทพ

13	ทฤษฎี บทที่ 9 การดูแลด้านสุขอนามัยที่ดีของสถานที่ จัดเก็บวัตถุดิบ	4	กิจกรรม - บรรยาย - แสดงความคิดเห็น สื่อการสอน -Power point -ใบงาน	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
14	ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในโครงการพัฒนาชุมชน ตำบลหินสู่ความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน กิจกรรมย่อยที่ ๒ ส่งเสริมการประกอบอาชีพเสริม และออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้กับกลุ่มแม่บ้านในชุมชน	4	กิจกรรม -บรรยายวิธีการผลิต ทองม้วนเสริมปลาหยอง -วิธีการและขั้นตอนการทำ ลูกชิ้นเสริมแครอท - การออกแบบและผลิต บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับ ทองม้วนเสริมปลาหยอง	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
15	นำเสนอหน้าชั้นเรียนพร้อมรายงาน หัวข้อ การ จัดการครัวที่ดีในใจคุณ	4	กิจกรรม -นักเรียนนำเสนอหน้าชั้น เรียน -อาจารย์และเพื่อนซักถาม ข้อสงสัย สื่อการสอน -รูปเล่มรายงาน -เอกสารประกอบการ นำเสนอ Power point	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
16	อภิปรายในชั้นเรียนและทบทวนเนื้อหาวิชา	4	กิจกรรม -นักศึกษาซักถามข้อสงสัย	อ.ปิยนุช ไกรเทพ
17	สอบปลายภาค	(3)		
	รวมชั่วโมงสอน	60		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	คุณธรรม จริยธรรม	- การเข้าชั้นเรียน - มีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา - เป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น	ตลอดภาคการศึกษา	35 %
2	ความรู้	-	-	-
3	ทักษะทางปัญญา	- ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 - ทดสอบย่อยครั้งที่ 2 - ทดสอบกลางภาค - ทดสอบปลายภาค	5 12 9 17	5 % 5 % 10 % 15 %
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- ปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม		20%
5	ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- การเข้าถึงสื่อการสอนอิเล็กทรอนิกส์ - การนำเสนอผลงานกลุ่ม	ตลอดภาคการศึกษา	5% 5%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียนการสอน การจัดการมาตรฐานงานครัว

2. เอกสารข้อมูลสำคัญ

คู่มือการจัดการและตกแต่งห้องครัว.(2530).(พิมพ์ครั้งที่8).กรุงเทพฯ:อัมรินทร์ พรินต์ติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด

ดร.ณิ เอ็ดเวิร์ด.(2532).ระบบการผลิตอาหาร.กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ดร.ณิ เอ็ดเวิร์ด.(2543).ผลิตภัณฑ์อาหาร.นนทบุรี:มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

สุรียังค์ปิยะชน.2539.รายงานการศึกษาดูแลความปลอดภัยด้านอาหารในการประชุม

นานาชาติ

กรณีศึกษาการประชุมสภาผู้ว่าราชการโลกและกองทุนการเงินระหว่างประเทศ และการประชุมเอเชีย-ยุโรป.กองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย.

The Culinary Institute of America. 2000. The Professional Chef's Knife Kit, John Wiley & Son, Inc. United States of America.

Kitchen Home & Design, Décor Special. 2544. กรุงเทพฯ: บริษัท จีเอ็มเอ็มจีมีเดีย จำกัด

3.เอกสารและข้อมูลแนะนำ

เว็บไซต์ที่เกี่ยวกับหัวข้อในประมวลรายวิชา เช่น Wikipedia คำอธิบายคำศัพท์

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษาได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนาระหว่างกลุ่มผู้เรียน และผู้สอน
- การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- การสังเกตพฤติกรรมความสนใจในการเรียนการสอนของนักศึกษา
- ผลการสอบของนักศึกษา
- การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงได้มีการเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงการสอนโดย การจัดกิจกรรมในการระดมความคิด และหาข้อมูลเพิ่มเติม ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การทำวิจัย ทั้งใน และนอกห้องเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอน มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชาซึ่งได้จากการสอบถามนักศึกษา การสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงการพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังจากการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการแต่งตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชาเพื่อตรวจสอบประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนผลสัมฤทธิ์ ประสิทธิภาพรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดรายวิชาเพื่อให้เกิดคุณภาพมากยิ่งขึ้นดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุกปี หรือทำตามข้อเสนอแนะ และผลทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอนเพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยหรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ