



แผนการสอนรายวิชา

รหัสวิชา (08-111-306) ชื่อวิชา การปฏิบัติการงานครัว (Kitchen Operation)

หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2556

ผู้สอน อาจารย์ปิยนุช ไกรเทพ
สาขาวิชา/แผนกวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

รับใช้ งานโรงแรมฯ
วันที่ ๑. ๑๗ ส.ค.๕๗



ความมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรระดับปริญญาตรี
สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ภาควิชา/แผนกวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

1. เพื่อเพิ่มและพัฒนาบุคลากรด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยว ให้มีความรู้ความสามารถในการบริหารงานการดำเนินงาน ประสานงานด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อเสริมสร้างและพัฒนาบุคลิกภาพให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีหลักการและเหตุผลมีมนุษยสัมพันธ์ดี และเข้าใจในหลักการอาชีพที่ให้บริการ
3. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์มีใจรักและสำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมตลอดจนตระหนักในหน้าที่ที่จะดำรงรักษาไว้ซึ่งทรัพยากรศิลปวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณีอันดีงามของไทย



ลักษณะรายวิชา

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. รหัสและชื่อวิชา | (08-111-306) ชื่อวิชา ปฏิบัติการงานครัว (Kitchen Operation) |
| 2. สภาพรายวิชา | วิชาชีพบังคับ |
| 3. ระดับรายวิชา | ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3 สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว |
| 4. พื้นฐาน | - |
| 5. เวลาศึกษา | 4 คาบเรียนตลอด 15 สัปดาห์ ทฤษฎี 2 คาบ ปฏิบัติ 2 คาบต่อสัปดาห์ และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ |
| 6. จำนวนหน่วยกิต | 3 หน่วยกิต |
| 7. จุดมุ่งหมายรายวิชา | <ol style="list-style-type: none">1. มีความรู้และความเข้าใจในโครงสร้างของแผนกครัว2. สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสม3. สามารถปฏิบัติการประกอบอาหารตามขั้นตอนได้4. จัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานครัวได้อย่างมีระเบียบ |
| 8. คำอธิบายรายวิชา | โครงสร้างของแผนกครัว ขั้นตอนการเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การเก็บ รักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้งานครัว |



การแบ่งหน่วย / บทเรียน / หัวข้อ

หน่วยที่	รายการ	เวลา (คาบ)	
		ท	ป
1	บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1 หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1.1 ความสำคัญของการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1.2 อุปกรณ์สำคัญของการเตรียมและประกอบอาหาร 1.1.3 การเตรียมอาหารชนิดต่างๆ 1.2 วิธีการประกอบอาหาร 1.2.1 การใช้ความร้อนแห้ง 1.2.2 การใช้ความร้อนชื้น 1.2.3 การใช้น้ำมันร่วมกับความร้อนแห้ง 1.3 องค์ประกอบของการประกอบอาหาร 1.3.1 เครื่องปรุงหลักและเครื่องปรุงแต่ง 1.3.2 น้ำสต็อก 1.3.3 ซอส	8	-
2	บทที่ 2 อาหารเรียกน้ำย่อย 2.1 ซุป 2.1.1 ความหมายและประเภทของซุป 2.1.2 ซุปแบบสากลนิยมและซุปแบบไทย 2.1.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารประเภทซุป 2.2 ออร์เดิร์ฟและคานาเป 2.2.1 ความหมายและประเภทของออร์เดิร์ฟและคานาเป 2.2.2 ฝึกปฏิบัติทำอาหารประเภทออร์เดิร์ฟและคานาเป 2.3 สลัดและยำ 2.3.1 ฝึกปฏิบัติทำอาหารประเภทสลัดและยำ	4	6



การแบ่งหน่วย / บทเรียน / หัวข้อ

หน่วยที่	รายการ	เวลา (คาบ)	
		ท	ป
3	บทที่ 3 อาหารจานหลัก 3.1 อาหารเข้าจากไข่ 3.1.1 ความสำคัญและประเภทของอาหารเข้าจากไข่ 3.1.2 หลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากไข่ 3.1.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากไข่ 3.2 เนื้อสัตว์ 3.2.1 ความหมายและประเภทของเนื้อสัตว์ 3.2.2 หลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ 3.2.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากเนื้อสัตว์ 3.3 เนื้อสัตว์ 3.3.1 ความหมายและประเภทของสัตว์ปีก 3.3.2 หลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากสัตว์ปีก 3.3.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากสัตว์ปีก 3.4 ปลาและสัตว์น้ำ 3.4.1 ความหมายและประเภทของปลาและสัตว์น้ำ 3.4.2 หลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากปลาและสัตว์น้ำ 3.4.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากปลาและสัตว์น้ำ	4	8
4	บทที่ 4 ธัญชาติ แป้งและนม 4.1 อาหารจากธัญชาติ 4.1.1 หลักการประกอบอาหารจากธัญชาติ 4.1.2 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากธัญชาติ 4.2 อาหารจากแป้งและผลิตภัณฑ์ 4.2.1 หลักการประกอบอาหารจากแป้งและผลิตภัณฑ์ 4.2.2 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากแป้งและผลิตภัณฑ์ 4.3 อาหารจากนมและผลิตภัณฑ์ 4.3.1 หลักการประกอบอาหารจากนมและผลิตภัณฑ์จากนม 4.3.2 ฝึกปฏิบัติทำอาหารที่ใช้นมและผลิตภัณฑ์จากนม	2	6



การแบ่งหน่วย / บทเรียน / หัวข้อ

หน่วยที่	รายการ	เวลา (คาบ)	
		ท	ป
5	บทที่ 5 พืชผักและผลไม้ 5.1 ประเภทและคุณภาพของพืชผักและผลไม้ 5.2 การใช้พืชผักและผลไม้เป็นอาหาร 5.2.1 การเลือกและการเก็บรักษาพืชผักและผลไม้ 5.2.2 การประกอบอาหารจากพืชผักและผลไม้ 5.2.3 สลัดผักและผลไม้ 5.3 การแกะสลักและการจัดตกแต่งผักและผลไม้ 5.3.1 หลักการแกะสลักผักและผลไม้ 5.3.2 วิธีการแกะสลัก การคว้านและการจัดตกแต่งผักและผลไม้ 5.3.3 ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ระดับงานอาหาร 5.3.4 ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ตกแต่งโต๊ะอาหาร 5.3.5 ฝึกปฏิบัติการเตรียมผลไม้ให้สวยงาม	2	12
6	บทที่ 6 ของหวานและเบเกอรี่ 6.1 ของหวาน 6.1.1 เครื่องปรุงสำหรับของหวาน 6.1.2 เทคนิคการเตรียมของหวาน 6.1.3 ประเภทของของหวาน 6.1.4 ฝึกปฏิบัติการทำอาหารประเภทของหวาน 6.2 เบเกอรี่ 6.2.1 ฝึกปฏิบัติการทำขนมคุกกี้	2	2
	รวม	26	34



จุดประสงค์การสอน

หน่วยที่	รายการ	เวลา (คาบ)	
		ท	ป
1	บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1 หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1.1 บอกความสำคัญของการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1.2 เลือกใช้อุปกรณ์สำคัญของการเตรียมและประกอบอาหาร 1.1.3 อธิบายการเตรียมอาหารชนิดต่างๆ 1.2 วิธีการประกอบอาหาร 1.2.1 รู้จักการใช้ความร้อนแห้งในการประกอบอาหาร 1.2.2 รู้จักการใช้ความร้อนชื้นในการประกอบอาหาร 1.2.3 รู้จักการใช้ไขมันร่วมกับความร้อนแห้งในการประกอบอาหาร 1.3 องค์ประกอบของการประกอบอาหาร 1.3.1 จำแนก เครื่องปรุงหลักและเครื่องปรุงแต่งได้ 1.3.2 บอกวิธีการทำน้ำสต็อก 1.3.3 บอกวิธีการทำซอส	8	-
2	บทที่ 2 อาหารเรียกน้ำย่อย 2.1 ซุป 2.1.1 รู้จักความหมายและจำแนกประเภทของซุป 2.1.2 บอกขั้นตอนซุปแบบสากลนิยมและซุปแบบไทย 2.1.3 สามารถปฏิบัติทำอาหารประเภทซุปได้ 2.2 ออร์เดิร์ฟและคานาเป 2.2.1 รู้จักความหมายและจำแนกประเภทของออร์เดิร์ฟและคานาเป 2.2.2 สามารถปฏิบัติทำอาหารประเภทออร์เดิร์ฟและคานาเปได้ 2.3 สลัดและยำ 2.3.1 สามารถปฏิบัติทำอาหารประเภทสลัดและยำได้	4	6



จุดประสงค์การสอน

หน่วยที่	รายการ	เวลา (คาบ)	
		ท	ป
3	บทที่ 3 อาหารจานหลัก 3.1 อาหารเข้าจากไข่ 3.1.1 บอกความสำคัญและจำแนกประเภทของอาหารเข้าจากไข่ 3.1.2 เข้าใจหลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากไข่ 3.1.3 สามารถปฏิบัติทำอาหารจากไข่ได้ 3.2 เนื้อสัตว์ 3.2.1 บอกความหมายและจำแนกประเภทของเนื้อสัตว์ 3.2.2 เข้าใจหลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ 3.2.3 สามารถปฏิบัติทำอาหารจากเนื้อสัตว์ได้ 3.3 เนื้อสัตว์ปีก 3.3.1 บอกความหมายและจำแนกประเภทของสัตว์ปีก 3.3.2 เข้าใจหลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากสัตว์ปีก 3.3.3 สามารถปฏิบัติทำอาหารจากสัตว์ปีกได้ 3.4 ปลาและสัตว์น้ำ 3.4.1 บอกความหมายและจำแนกประเภทของปลาและสัตว์น้ำ 3.4.2 เข้าใจหลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากปลาและสัตว์น้ำ 3.4.3 สามารถปฏิบัติทำอาหารจากปลาและสัตว์น้ำได้	4	8
4	บทที่ 4 ธัญชาติ แป้งและนม 4.1 อาหารจากธัญชาติ 4.1.1 บอกหลักการประกอบอาหารจากธัญชาติ 4.1.2 สามารถปฏิบัติทำอาหารจากธัญชาติได้ 4.2 อาหารจากแป้งและผลิตภัณฑ์ 4.2.1 บอกหลักการประกอบอาหารจากแป้งและผลิตภัณฑ์ 4.2.2 สามารถปฏิบัติทำอาหารจากแป้งและผลิตภัณฑ์ได้ 4.3 อาหารจากนมและผลิตภัณฑ์ 4.3.1 บอกหลักการประกอบอาหารจากนมและผลิตภัณฑ์จากนม 4.3.2 สามารถปฏิบัติทำอาหารที่ใช้นมและผลิตภัณฑ์จากนมได้	2	6



จุดประสงค์การสอน

หน่วยที่	รายการ	เวลา (คาบ)	
		ท	ป
5	บทที่ 5 พืชผักและผลไม้ 5.1 รู้จักประเภทและวิธีการเลือกพืชผักและผลไม้ที่มีคุณภาพ 5.2 รู้การใช้พืชผักและผลไม้เป็นอาหาร 5.2.1 บอกวิธีการเลือกและการเก็บรักษาพืชผักและผลไม้ 5.2.2 เข้าใจหลักการประกอบอาหารจากพืชผักและผลไม้ 5.2.3 สามารถทำสลัดผักและผลไม้ได้สวยงาม 5.3 การแกะสลักและการจัดตกแต่งผักและผลไม้ 5.3.1 บอกหลักการแกะสลักผักและผลไม้ 5.3.2 สามารถการแกะสลัก การคว้านและการจัดตกแต่งผักและผลไม้ 5.3.3 สามารถปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ประดับจานอาหารได้ 5.3.4 สามารถปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ตกแต่งโต๊ะอาหารได้ 5.3.5 สามารถปฏิบัติการเตรียมผลไม้โดยจัดใส่จานให้สวยงาม	2	12
6	บทที่ 6 ของหวานและเบเกอรี่ 6.1 ของหวาน 6.1.1 รู้จักเครื่องปรุงสำหรับของหวาน 6.1.2 บอกเทคนิคการเตรียมของหวาน 6.1.3 รู้จักประเภทของของหวาน 6.1.4 สามารถปฏิบัติการทำอาหารประเภทของหวานได้ 6.2 เบเกอรี่ 6.2.1 สามารถปฏิบัติการทำขนมคุกกี้ได้	2	2
	รวม	26	34



การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น 6 หน่วย แยกได้ 6 บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

1. วิธีการ ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น 3 ส่วน โดยแบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา 100 คะแนน ผลงานที่มอบหมาย 50 คะแนน หรือ 50% พิจารณาจากกิจนิสัย ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม 10 คะแนน หรือ 10%

การทดสอบแต่ละหน่วยเรียน 40 คะแนน หรือ 40%

โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

2. เกณฑ์ผ่านรายวิชา ผู้ที่จะผ่านรายวิชานี้จะต้อง

2.1 มีเวลาเข้าชั้นเรียนไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน

2.2 ได้คะแนนรวมทั้งรายวิชา ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 55 ของคะแนนรวม

3. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน

1. พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ 2 ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนน F

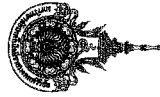
2. ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ	86 ขึ้นไป	ได้ A
คะแนนร้อยละ	80-85	ได้ B+
คะแนนร้อยละ	75-79	ได้ B
คะแนนร้อยละ	70-74	ได้ C+
คะแนนร้อยละ	65-69	ได้ C
คะแนนร้อยละ	60-64	ได้ D+
คะแนนร้อยละ	55-59	ได้ D



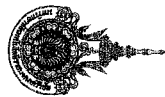
ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่หน่วย	คะแนนรายหน่วยและน้ำหนักคะแนน ชื่อหน่วย	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
	บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหาร	3	1	1	1	-	-
	บทที่ 2 อาหารเรียกน้ำย่อย	7	2	2	2	-	1
	บทที่ 3 อาหารจานหลัก	10	2	2	2	1	3
	บทที่ 4 ธัญชาติ แป้งและนม	5	1	1	2	1	1
	บทที่ 5 พืชผักและผลไม้	10	1	1	3	1	4
	บทที่ 6 ของหวานและเบเกอรี่	5	1	1	1	-	2
ก	คะแนนภาควิชาการ	40	8	8	11	3	11
ข	คะแนนภาคผลงาน	50					
ค	คะแนนจิตพิสัย	10					
	รวมทั้งสิ้น	100					



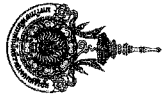
กำหนดการสอน

ลำดับ ที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียน การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการแก้ปัญหา
1		1-4	บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1 หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1.1 ความสำคัญของการเตรียมและการประกอบอาหาร 1.1.2 อุปกรณ์สำคัญของการเตรียมและประกอบอาหาร 1.1.3 การเตรียมอาหารชนิดต่างๆ 1.2 วิธีการประกอบอาหาร 1.2.1 การใช้ความร้อนแห้ง 1.2.2 การใช้ความร้อนชื้น 1.2.3 การใช้ความร้อนร่วมกับความร้อนแห้ง	1. บรรยายประกอบสื่อ 2. เกมส่ายช้ออุปกรณ์ในงานครัวจากอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ	- บรรยายสื่อเกี่ยวกับอุปกรณ์ในห้องครัว - ทำทฤษฎีภาษาในด้าน - ทำสื่อทฤษฎีอุปกรณ์ งานครัว	



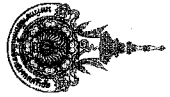
กำหนดการสอน (ต่อ)

ลำดับ ที่	ว/ค/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียน การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการแก้ปัญหา
2		5-8	บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเตรียมและ การประกอบอาหาร (ต่อ) 1.3 องค์ประกอบของการประกอบอาหาร 1.3.1 เครื่องปรุงหลักและเครื่องปรุงแต่ง 1.3.2 น้ำสต็อก 1.3.3 ซอส	1. บรรยาย พร้อมสาธิต 2. ฝึกปฏิบัติการทำน้ำสต็อก และ ซอส	บรรยาย ออคปรอท เตรียมพร้อม ที่ตั้งน้ำสต็อก และปรุงรส น้ำสต็อก	-
3		9-12	บทที่ 2 อาหารเรียกน้ำย่อย 2.1 ซุป 2.1.1 ความหมายและประเภทของซุป 2.1.2 ซุปแบบสากลนิยมและซุปแบบไทย 2.1.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารประเภทซุป 2.2 ออร์ดิฟและคานาเป 2.2.1 ความหมายและประเภทของออร์ดิฟ และคานาเป 2.2.2 ฝึกปฏิบัติทำอาหารประเภทออร์ดิฟ และคานาเป	บรรยาย ความหมายและ ประเภทของซุป บรรยาย ความหมายและประเภท ของออร์ดิฟ สาธิตทำอาหารประเภท ออร์ดิฟและคานาเป	บรรยาย ปรุงรสซุปลง ต่างๆ ลงลงในถ้วย - ทำคานาเป คานาเป	-



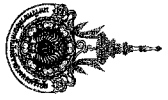
กำหนดการสอน (ต่อ)

ลำดับ ที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียน การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางการ แก้ปัญหา
4		13-16	บทที่ 2 อาหารเรียกน้ำย่อย (ต่อ) 2.3 สลัดและยำ 2.3.1 ฝึกปฏิบัติทำอาหารประเภทสลัดและ ยำ	- ฝึกปฏิบัติอาหารประเภท สลัด	- ฝึกปฏิบัติ การ ทำน้ำสลัด.	-
5		17-20	บทที่ 3 อาหารจานหลัก 3.1 อาหารเซ้าจากไข่ 3.1.1 ความสำคัญและประเภทของอาหาร เซ้าจากไข่ 3.1.2 หลักและเทคนิคการประกอบอาหาร จากไข่ 3.1.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากไข่	- บรรยายความสำคัญอาหาร เซ้า - เทคนิคการประกอบอาหารจาก ไข่ - ฝึกปฏิบัติอาหารจากไข่	- บรรยาย องค์ประกอบ ของอาหารประเภท เซ้า ฝึกปฏิบัติอาหาร เซ้าทำจากไข่	- คู่มือสอนใน การเซ้าอาหาร จึงควรใช้ข้อดีใน การปฏิบัติให้ได้ ตามที่กำหนด.



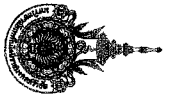
กำหนดการสอน (ต่อ)

ลำดับ ที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียน การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการแก้ปัญหา
6		21-24	บทที่ 3 อาหารจานหลัก (ต่อ) 3.2 เนื้อสัตว์ 3.2.1 ความหมายและประเภทของเนื้อสัตว์ 3.2.2 หลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ 3.2.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากเนื้อสัตว์	บรรยายขอความหมายและประเภทของเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์	ข้อป้วย่ ความหมายของเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากเนื้อสัตว์	อุปกรรณที่ ใช้สึได้ ให้ยงมอต่อภาการศึกษา ทำเน้ สัฟถุณง ๗๐กรธ ปรีบท



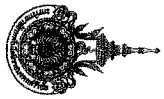
กำหนดการสอน (ต่อ)

สัปดาห์ที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียนการสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการแก้ปัญหา
7		25-28	บทที่ 3 อาหารจานหลัก (ต่อ) 3.3 สัปดาห์ 3.3.1 ความหมายและประเภทของสัปดาห์ 3.3.2 หลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากสัปดาห์ 3.3.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากสัปดาห์	บรรยายตามเนื้อหาและประเภทอาหารและวิธีการประกอบอาหารจากสัปดาห์	อธิบายความหมายและประเภทของสัปดาห์ อธิบายหลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากสัปดาห์	-
8		29-32	บทที่ 3 อาหารจานหลัก (ต่อ) 3.4 ปลาและสัตว์น้ำ 3.4.1 ความหมายและประเภทของปลาและสัตว์น้ำ 3.4.2 หลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากปลาและสัตว์น้ำ 3.4.3 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากปลาและสัตว์น้ำ	บรรยายตามเนื้อหาและประเภทของปลาและสัตว์น้ำ อธิบายหลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากปลาและสัตว์น้ำ	อธิบายความหมายและประเภทของปลาและสัตว์น้ำ อธิบายหลักและเทคนิคการประกอบอาหารจากปลาและสัตว์น้ำ	-

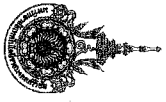


กำหนดการสอน (ต่อ)

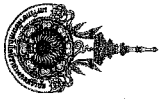
ลำดับ ตอนที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางการแก้ปัญหา
9		33-36	สอบกลางภาค	-	-	-
10		37-40	บทที่ 4 ัญชาติ แบ่งและนม 4.1 อาหารจากัญชาติ 4.1.1 หลักการประกอบอาหารจากัญ ชาติ 4.1.2 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากัญชาติ 4.2 อาหารจากแบ่งและผลิตภัณฑ์ 4.2.1 หลักการประกอบอาหารจากแบ่ง และผลิตภัณฑ์ 4.2.2 ฝึกปฏิบัติทำอาหารจากแบ่งและ ผลิตภัณฑ์	บรรยาย อบรม จาก ัญชาติ นักศึกษาประกอบอาหารจาก ัญชาติ ฝึกปฏิบัติอาหารจากแบ่งและ ผลิตภัณฑ์	ฝึกปฏิบัติอาหารจากแบ่ง และผลิตภัณฑ์ ทำอาหารจาก แบ่งและผลิตภัณฑ์	อุปกรณ์ไม่เพียงพอ พอกับนักศึกษา. ทำใบใส่ค่าเข้าในกระ เป๋า



ลำดับที่	ว/ค/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียนรู้	บันทึกการสอน	แนวทางในการแก้ปัญหา
11		41-44	บทที่ 4 ธัญชาติ แป้งและนม (ต่อ) 4.3 อาหารจากนมและผลิตภัณฑ์ 4.3.1 หลักการประกอบอาหารจากนมและผลิตภัณฑ์จากนม 4.3.2 ฝึกปฏิบัติทำอาหารที่ใช้นมและผลิตภัณฑ์จากนม	บรรยายจากหนังสือของ ชนิดต่างๆที่ ผลิตภัณฑ์ประกอบอาหารจาก นม ฝึกปฏิบัติทำอาหารที่ใช้นม และผลิตภัณฑ์จากนม	บรรยายเกี่ยวกับเกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์จากนม จากหนังสือ ที่เกี่ยวกับอาหารที่ ใช้นมและผลิตภัณฑ์จากนม	-
12		45-48	บทที่ 5 พืชผักและผลไม้ 5.1 ประเภทและคุณภาพของพืชผักและผลไม้ 5.2 การใช้พืชผักและผลไม้เป็นอาหาร 5.2.1 การเลือกและการเก็บรักษาพืชผักและผลไม้ 5.2.2 การประกอบอาหารจากพืชผักและผลไม้ 5.2.3 สลัดผักและผลไม้	บรรยายประเภทของผักและผลไม้ ของพืชผัก และผลไม้ ผักปิ้งย่าง สลัด และผลไม้	บรรยายประเภทของ ผักและผลไม้ การ เก็บรักษา ผักผลไม้ อาหารจาก ผักผลไม้ อย่างง่าย	-
13		49-52	บทที่ 5 พืชผักและผลไม้ (ต่อ) 5.2.4 ฝึกปฏิบัติการทำสลัดผลไม้ที่สวยงาม	ฝึกปฏิบัติการทำสลัดผลไม้ ที่สวยงาม	ฝึกปฏิบัติการทำสลัด ผลไม้ที่สวยงาม	-



14	53-56	บทที่ 5 พืชผักและผลไม้ (ต่อ) 5.3 การแกะสลักและการจัดตกแต่งผักและผลไม้ 5.3.1 หลักการแกะสลักผักและผลไม้ 5.3.2 วิธีการแกะสลัก การคว้านและการจัดตกแต่งผักและผลไม้ 5.3.3 ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ ระดับงานอาหารสวยงาม	อบรมเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้แกะสลัก ผลักการตกแต่งผัก ผลักผัก และผักสลัด	ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้	—
15	57-60	บทที่ 5 อาหารพืชมื้อ (เพิ่มเติม) 5.3.4 สอบปฏิบัติสร้างสรรค์ เมนูอาหารไทยพืชมื้อภายใต้แนวคิด อาหารไทยที่รักห้องเรียนต่างชาตินิยมบริโภค	สอบปฏิบัติอาหารไทยพืชมื้อ	ทดสอบปฏิบัติอาหาร	—



กำหนดการสอน

ลำดับ ที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการแก้ปัญหา
16		61-64	บทที่ 6 ของหวานและเบเกอรี่ 6.1 ของหวาน 6.1.1 เครื่องปรุงสำหรับของหวาน 6.1.2 เทคนิคการเตรียมของหวาน 6.1.3 ประเภทของของหวาน 6.1.4 ฝึกปฏิบัติการทำอาหารประเภทของ หวาน 6.2 เบเกอรี่ 6.2.1 ฝึกปฏิบัติการทำขนมเค้ก	บรรยาย ประกอบของของ หวาน ฝึกปฏิบัติการทำขนมหวาน นักศึกษา	ปฏิบัติ ของหวาน ปฏิบัติ เค้ก อธิบาย เทคนิคการ เตรียมของของหวาน ฝึกปฏิบัติ คุกกี้ ขนมของหวาน	อุปกรณ์ไม่เพียงพอ พอที่จะใส่ตัว ในภาชนะอีกตัว
17		65-68	สอบปลายภาค			



การพัฒนาการเรียนการรู้ของนักศึกษา

ด้าน	ประเด็นที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	<p>1 ตระหนักในจริยธรรม จรรยาบรรณ ซื่อสัตย์สุจริต และความภูมิใจในวิชาชีพ</p> <p>2 มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีม ยอมรับความแตกต่างด้านความคิด และมีทัศนคติที่เป็นบวกในการทำงานและดำรงชีวิต</p> <p>3 มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม</p> <p>4 มีน้ำใจ เสียสละ และเคารพสิทธิของผู้อื่น</p>	<p>1 สอดแทรกคุณธรรม และจริยธรรมในการสอนทุกสัปดาห์</p> <p>2 ให้อำนาจรายงาน นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงาน พร้อมนำเสนอ</p> <p>3 ชี้แจงเรื่องของกฎและระเบียบในการเรียนทุกครั้ง</p> <p>4 ชี้แจงกฎในการทำงานกลุ่ม และให้แต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมานำเสนอ โดยไม่ให้ซ้ำกัน</p>	<p>1 ให้นักศึกษาร่วมกันแสดงความคิดเห็นในเรื่องจริยธรรม และยกตัวอย่างร่วมกัน</p> <p>2 ให้คะแนนจากการนำเสนอ พร้อมวิเคราะห์ปัญหาและการทำงานกลุ่มทุกครั้งหลังการนำเสนอ</p> <p>3 ให้คะแนนการเข้าเรียน และเช็คชื่อนักศึกษาเข้าเรียน</p> <p>4 จัดทำคะแนนประเมินการเสียสละในงานกลุ่ม</p>



การพัฒนาการเรียนการรู้ของนักศึกษา

ด้าน	ประเด็นที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ด้านความรู้	<ol style="list-style-type: none"> 1 บุรณาการความรู้ที่ได้รับได้ 2 นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานอาหารและเครื่องดื่ม 3 นักศึกษาสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้รับในงานต่างๆ 	<ol style="list-style-type: none"> 1 สอนโดยให้นักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของการเป็นอาจารย์สอน 2 ส่งงานให้นักศึกษาทำทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่มและภาคปฏิบัติ 3 ให้นักศึกษาเป็นศูนย์กลางในการเรียนรู้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1 ประเมินจากคะแนนชิ้นงาน 2 ประเมินจากคะแนนปฏิบัติ 3 ประเมินจากคะแนนกิจกรรม
ทักษะทางปัญญา	<ol style="list-style-type: none"> 1 สามารถวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหา 2 สามารถสืบค้นข้อมูลหาความรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต 3 สามารถบูรณาการความรู้จากการเรียนทั้งการศึกษาทั้งในระบบ นอก ระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย 4 สามารถนำเสนอหรือถ่ายทอดความรู้ที่ได้มาอย่างเป็นระบบ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้นักศึกษาทำรายงาน 2 กำหนดให้นักศึกษานำเสนอผลงานของตนเองและกลุ่มทุกครั้ง 3 สร้างสถานการณ์ให้นักศึกษาแสดงความคิดสร้างสรรค์ และแก้ไขปัญหาที่เกิดจากการปฏิบัติงาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1 ประเมินจากการปฏิบัติงาน 2 ประเมินจากการแก้ปัญหาและบูรณาการความรู้มาใช้ในสถานการณ์ต่างๆ



การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

ด้าน	ประเด็นที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	1 มีความรับผิดชอบในการ กระทำของตนเองและ รับผิดชอบต่องานในกลุ่ม 2 มีความฉลาดทางอารมณ์ และสามารถร่วมงานกับ ผู้อื่นได้ 3 รู้จักบทบาท หน้าที่ และ ความ รับผิดชอบของ ตนเอง ทั้งในสถานะของ ผู้นำและสถานะของ ผู้ร่วมงาน	1 กำหนดให้มีการทำงาน กลุ่ม และเน้นการเรียนรู้ แบบ เน้นผู้เรียนเป็น สำคัญ 2 กำหนดอำนาจหน้าที่ใน การทำงานกลุ่ม ให้เกิด พฤติกรรมการยอมรับ	1 ให้คะแนนจากประสิทธิภาพ ของงานกลุ่มและงานเดี่ยว 2 พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม และการยอมรับในกลุ่ม
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	1 มีทักษะในการเข้าถึง ข้อมูลการปฏิบัติการงาน อาหารและเครื่องดื่ม และ นำมาใช้ได้อย่างเหมาะสม 2 สามารถสรุปประเด็น และวิเคราะห์ข้อมูลโดยมี เหตุผลเชิงตัวเลขสนับสนุน 3 สามารถสื่อสารได้อย่างมี ประสิทธิภาพ ทั้งรูปแบบ การนำเสนอทั้งการเขียน และการพูด	1 กำหนดให้ทำรายงาน	1 ประเมินจากประสิทธิภาพของ รายงาน



ความคิดเห็นหัวหน้าแผนกวิชา/สาขาวิชา

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อหัวหน้าแผนกวิชา/สาขาวิชา..... ใจรักษ์ จันทร์แก้ว
นางสาวปิยภัทร อินทวิสัย
วันที่..... 01 ต.ค. 2556

ความคิดเห็นของผู้มีอำนาจอนุมัติ

.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติ
(นางฟ้าพิไล ทวีสินโสภณ)
ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการและวิจัย
วันที่..... 31 ต.ค. 56