

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

- 1 รหัสและชื่อวิชา
07-312-204 อาหารนานาชาติ
International Cuisine
- 2 จำนวนหน่วยกิต
3 หน่วยกิต 3 (1-4-4)
- 3 หลักสูตรและประเภทของวิชา
คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเป็นหมวดวิชาเฉพาะ
กลุ่มวิชาชีพบังคับ
- 4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ณนัท แดงสังวาลย์
- 5 ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2
- 6 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- 7 รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- 8 สถานที่เรียน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 9 วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
20 พฤศจิกายน 2554

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- 1 จุดมุ่งหมายของรายวิชา
 - 1.1 สามารถบอกลักษณะสำคัญของอาหารตะวันตกและอาหารตะวันออก
 - 1.2 เข้าใจเรื่องวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ
 - 1.3 เข้าใจการจัดเตรียม เทคนิคการประกอบอาหาร และการจัดบริการอาหารนานาชาติที่นิยม
 - 1.4 มีทักษะในการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารนานาชาติที่นิยม
 - 1.5 เห็นความสำคัญและมีเจตคติที่ดีต่องานการประกอบอาหารนานาชาติ
- 2 วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา
เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ 2

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

- 1 คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารนานาชาติที่อยู่ในความนิยม ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก อาหารตะวันออก อาหารจานหลัก จานหวาน และการจัดบริการ
- 2 จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง
บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะ ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วย ตนเอง 4 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

- 3 จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
สถานที่ให้คำปรึกษาฯ อาคารเรือนไม้ วันศุกร์ เวลา 14.00 – 16.00 น.
อาจารย์ณนัท แดงสังวาลย์ โทรศัพท์มือถือ 085 334 3993
E-mail: teddybear_karb@hotmail.com

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1 คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1.1.1 ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม

1.1.2 มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ

1.1.3 มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

1.2 วิธีการสอน

1.2.1 ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา จากการการเข้าชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติ การส่งงาน ภายในเวลาที่กำหนด

1.2.2 เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

1.2.3 ปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ และสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคมในการสอน

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติ และการส่งงานตรงเวลาที่กำหนด

1.3.2 สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง

1.3.3 ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ

2 ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

2.1.1 เข้าใจองค์ความรู้ และสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหารนานาชาติที่อยู่ในความนิยม

2.1.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก อาหารตะวันออก อาหารจานหลัก จานหวาน

2.1.3 การจัดบริการสามารถบูรณาการความรู้ใช้กับชีวิตประจำวันได้

2.2 วิธีการสอน

2.2.1 บรรยายร่วมกับอภิปราย โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้

2.2.2 จัดให้นักศึกษา การทำงานกลุ่ม และมอบหมายให้ศึกษาคูณสถานประกอบการด้านอาหารนานาชาติ

2.3 วิธีการประเมิน

2.3.1 ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลงานสำเร็จของนักศึกษา

2.3.2 ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำ

3 ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดเป็นระบบ คิดเพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 การศึกษาค้นคว้า รายงานทางเอกสารและอภิปรายกลุ่ม

3.2.2 ให้นักศึกษาปฏิบัติงานจากสถานการณ์จริง

3.2.3 การสะท้อนคิดของนักศึกษา

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 สอบกลางภาคและปลายภาค

3.3.2 ประเมินผลการปฏิบัติการ

4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

มีทักษะในการสร้างสัมพันธภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกัน แสดงความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม รับผิดชอบในการเรียนรู้ด้วยตนเอง และทำงานที่มีมอบหมายให้แล้วเสร็จตรงตามเวลาที่กำหนด

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 กำหนดการทำงานกลุ่ม

4.2.2 ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ

4.2.3 ส่งเสริมให้นักศึกษาก้าวแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปราย งานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า

4.2.4 ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

4.3 วิธีการประเมินผล

พิจารณาจากการปฏิบัติงานของนักศึกษา โดยประเมินพฤติกรรมภาวะ การเป็นผู้นำ และผู้ตามที่ดี

5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

5.1.1 สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

5.1.2 สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.2 วิธีการสอน

5.2.1 อภิปราย

5.2.2 มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจาก web site, e-learning และการทำงาน

5.2.3 มอบหมายงานให้เตรียมและนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1 การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและคุณภาพการอภิปราย

5.3.2 รายงาน

5.3.3 การนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ

6 ทักษะด้านการปฏิบัติงาน

6.1 ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา

6.1.1 สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้

6.1.2 สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ

6.1.3 สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้

6.2 วิธีการสอน

6.2.1 สอนโดยวิธีการที่หลากหลายโดยให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ มีการวางแผน

6.2.2 สร้างสถานการณ์จำลอง เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความคิดในการปฏิบัติ

6.2.3 ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา

6.3 วิธีการประเมินผล

สังเกตและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1 แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการ เรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
1	แนะนำรายวิชา เกณฑ์การให้ คะแนน ระบบการเรียน หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ อาหารตะวันตก	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน	ผลงานสำเร็จ
2	หน่วยที่ 2 การประกอบอาหาร ตะวันตกประเภท น้ำสต็อก ซุป และซอส	5		PowerPoint ใบงาน ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
3	หน่วยที่ 2 การประกอบอาหาร ตะวันตกประเภท น้ำสต็อก ซุป และซอส	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
4	หน่วยที่ 3 การประกอบอาหาร ตะวันตก ประเภทอาหารเรียกน้ำย่อย	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
5	หน่วยที่ 3 การประกอบอาหาร ตะวันตก ประเภทอาหารเรียกน้ำย่อย	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
6	หน่วยที่ 4 การประกอบอาหาร ตะวันตก ประเภทอาหารจานหลัก	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
7	หน่วยที่ 4 การประกอบอาหาร ตะวันตกประเภทอาหารจานหลัก	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
8	หน่วยที่ 5 การประกอบอาหาร ตะวันตกประเภทอาหารจาน หวานและซอส	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	
9	สอบทฤษฎีเก็บคะแนน หน่วยที่ 6 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน	

	อาหารตะวันออก			3.ใบปฏิบัติงาน 4. แบบทดสอบ	
10	หน่วยที่ 7 การประกอบอาหาร ตะวันออกประเภทอาหารจีน	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	
11	หน่วยที่ 7 การประกอบอาหาร ตะวันออกประเภทอาหารจีน	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	
12	หน่วยที่ 8 การประกอบอาหาร ตะวันออกประเภทอาหารญี่ปุ่น	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	
13	หน่วยที่ 8 การประกอบอาหาร ตะวันออกประเภทอาหารญี่ปุ่น	5		1.PowerPoint 2.ใบงาน 3.ใบปฏิบัติงาน	
14	สอบปฏิบัติครั้งที่ 1การประกอบ อาหารตะวันตก	5		1. แบบทดสอบ	
15	สอบปฏิบัติครั้งที่ 2 การประกอบ อาหารตะวันออก	5		1. แบบทดสอบ	
16	สอบปลายภาคการศึกษา			1. แบบทดสอบ	

1. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	10 %
ด้านความรู้	สอบเก็บคะแนน	9	10 %
	สอบปลายภาค	16	20 %
ด้านทักษะทางปัญญา	สอบเก็บคะแนน	9	10 %
	สอบปลายภาค	16	20 %
ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง	การสังเกตการปฏิบัติงาน	ตลอดภาคเรียน	10 %

บุคคลและความ รับผิดชอบ			
ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	เพิ่มสะสมผลงาน	1-15	20 %
ด้านทักษะพิสัย	ผลงานสำเร็จ	1-13 14-15	20 % 20 %

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1 เอกสารและตำราหลัก

จุฑา พีรพัชระ. 2548. **อาหารนานาชาติ**. เอกสารประกอบการเรียนการสอนสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช. ฝ่ายเอกสารการพิมพ์, กรุงเทพฯ

2 เอกสารและข้อมูลสำคัญ

อาหารนานาชาติ

อาหารตะวันตก

อาหารตะวันออก

3 เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ขวัญแก้ว วัชโรทัย. **วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหารเครื่องตั้งและเมนูอาหาร**
กรุงเทพมหานคร บริษัทอัมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ปจำกัด 2534

Eileen Reece. 1983. **French Cooking**. Exeter books, New York

Jeni Wright and Eric Treuille. 1996. **Le cordon Bleu Complete Cooking Techniques**.

William Morrow and Company, New York

The Culinary Institute of America. 2002. **The Professional Chef**. 7th. John Wiley & Sons,
New York

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

- 1 กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
 - 1.1 การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน
 - 1.2 การสะท้อนคิด (reflective journal) ของผู้เรียน
 - 1.3 แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- 2 กลยุทธ์การประเมินการสอน
 - 2.1 แบบประเมินผู้สอน
 - 2.2 ผลการสอบ/การเรียนรู้
 - 2.3 การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้
- 3 การปรับปรุงการสอน
การวิจัยในชั้นเรียน
- 4 การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา
- 5 การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา
ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามผลการสัมมนาการจัดการเรียนการสอน