



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต ฉบับปี พ.ศ.2564

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAL215	ปฏิบัติการสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง (Stock Soup Sauce Salad and Appetizers)	2	(0-4-4)
วิชาบังคับร่วม	CAT215 ปฏิบัติการ สต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง	1	(1-0-4)
วิชาบังคับก่อน	--		
ภาคการศึกษา	1/2568		
กลุ่ม	11, 12		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพ-บังคับ) ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์ อธิกรณ ตั้งสุวรรณรังษี	อาจารย์ประจำ	
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์ อธิกรณ ตั้งสุวรรณรังษี	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ	
สถานที่สอน	การเรียนในห้องเรียนและฝึกปฏิบัติการ ห้อง 6-B403 อาคารเรียนรวมพระพิมลเนศ (ตึก6) มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง	
วันที่จัดทำ	1 สิงหาคม 2568		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 การเตรียมและการปรุงน้ำสต็อก น้ำซุป และซอสต่างๆ สำหรับใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้งแบบสากล แบบร่วมสมัย และสำหรับการประกอบอาหารในวัฒนธรรมต่างๆ
- 1.2 การปรุงและการนำเสนออาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัดประเภทต่างๆ ทั้งแบบสากลและแบบร่วมสมัย รวมถึงอาหารว่าง สลัด และยำตามหลักการประกอบอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมต่างๆ
- 1.3 การปรุงและเตรียมน้ำสลัดและน้ำยำประเภทต่างๆ ล่วงหน้าก่อนเสิร์ฟ และการเก็บรักษาให้คงสภาพ รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ

2. คำอธิบายรายวิชา

พัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการเตรียมและการปรุงน้ำสต็อก น้ำซุป และซอสต่างๆ สำหรับใช้ในธุรกิจ บริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งแบบสากล แบบร่วมสมัย และสำหรับการประกอบอาหารในวัฒนธรรมต่างๆ การพัฒนา ทักษะการปรุงและการนำเสนออาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัดประเภทต่างๆ ทั้งอาหารว่างและสลัดแบบสากล และร่วมสมัย รวมถึงอาหารว่าง สลัด และยำตามหลักการประกอบอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมต่างๆ การปรุงและเตรียม น้ำสลัดและน้ำยำประเภทต่างๆ การเตรียมน้ำก่อนเสิร์ฟ และการเก็บรักษาให้คงสภาพ รสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ

Development of knowledge, understanding, and skills in preparation and cooking of different types of stocks, soups and sauces both classical and contemporary or culture specific ones for commercial food and beverage; development of skills necessary for cooking and preparing different types of salads and appetizers including classical, contemporary and those of specific cultural origins; seasoning and preparation of dressing; pre-serving preparation and preservation to maintain gustatory and nutritional qualities.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail: Teerakunya.t@rsu.ac.th

☐ Facebook :.....

☐ Line :.....

☒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน หมายเลข
02-997-2220-3 ต่อ 4142

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs)

เมื่อสิ้นสุดการศึกษาแล้วนักศึกษามีผลลัพธ์การเรียนรู้ดังต่อไปนี้

- 1) มีความเข้าใจและทักษะในการเตรียมและการปรุงน้ำสต็อก น้ำซุป และซอสต่างๆ สำหรับใช้ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งแบบสากล แบบร่วมสมัย และสำหรับการประกอบอาหารในวัฒนธรรมต่างๆ
- 2) สามารถปรุงและการนำเสนออาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัดประเภทต่างๆ ทั้งอาหารว่างและสลัดแบบสากล และร่วมสมัย รวมถึงอาหารว่าง สลัด และยำตามหลักการประกอบอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมต่างๆ
- 3) สามารถการปรุงและเตรียม น้ำสลัดและน้ำยำประเภทต่างๆ การเตรียมล่วงหน้าก่อนเสิร์ฟ และสามารถเก็บรักษาอาหารให้คงสภาพทั้งรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการได้

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้รายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 1.1	เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบ คุณธรรม จริยธรรม เสียสละและ ซื่อสัตย์สุจริต	● ใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับ คุณธรรมจริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ	● ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนและในโอกาสที่ภาควิชา/คณะ จัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
● 1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	● ยกตัวอย่างกรณีศึกษาต่างๆ จากประสบการณ์การทำงาน	● การตรวจสอบความมีระเบียบวินัยในการตรงต่อเวลาเมื่อเข้าชั้นเรียน และการตรวจสอบความรับผิดชอบเมื่อส่งรายงาน
○ 1.3	มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์	● อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษา แสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา	● ประเมินพฤติกรรม การเคารพกฎระเบียบที่ได้กำหนดขึ้นสำหรับการศึกษาในรายวิชานี้
○ 1.4	สามารถวิเคราะห์และประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กรสังคม และสิ่งแวดล้อม		● ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยนักศึกษาคนอื่นๆ ในรายวิชานี้
○ 1.5	มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพรวมถึงเข้าใจ		

	ถึงบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละสาขาทันทีตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน		
--	---	--	--

2. ความรู้

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 2.2	มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี	● การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่การสอนบรรยายร่วมกับการสื่อสารสองทาง โดยเน้นให้นักศึกษาหาทาง	● สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎี ● สอบปฏิบัติเพื่อวัดทักษะกาปฏิบัติงาน
○ 2.4	สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์เป็นต้น	● ค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ตและนำเสนอผลการศึกษาในชั้นเรียน ● การสอนด้วยวิชาปฏิบัติการควบคู่ไปกับการเรียนการสอนภาคทฤษฎีโดยเนื้อหาวิชาปฏิบัติการ สาธิต ตัวอย่างของจริงโดยเน้นให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริง	● ประเมินผลจากการนำเสนอผลงาน โครงงาน รายงาน จากการค้นคว้าหาบทความ และข้อมูลด้านต่างๆ

3. ทักษะทางปัญญา

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 3.3	สามารถคิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	● สอนโดยทำให้เกิดกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบและสร้างสรรค์โดยให้โจทย์ปัญหาเพื่อให้เกิดการคิดวิเคราะห์และฝึกปฏิบัติ	● ประเมินจากการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม
○ 3.1	มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี	● มอบหมายงานในชั้นเรียนและระดมสมองในการแก้ไขปัญหาจากหัวข้อที่กำหนดไว้แล้วโดยแบ่งนักศึกษาเป็น	● การสอบปฏิบัติสอบกลางภาคและสอบปลายภาค
○ 3.5	สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ	● กลุ่มและนำเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือและความเป็นไปได้	● การนำเสนอผลงาน และการทำรายงานจากการทำโครงงาน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 4.1	สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลายและสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม	● การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ● การมอบหมายงานกลุ่มที่ต้องการประสานความร่วมมือกับนักศึกษาในหลักสูตรเดียวกันหรือหลักสูตรอื่นๆ ● บุคคลภายนอก หรือชุมชน ● การพัฒนานักศึกษาผ่านกิจกรรมของคณะฯ มหาวิทยาลัยฯ และองค์กรภายนอกผ่านการบริการวิชาการวิชาชีพ และสังคม ● การฝึกปฏิบัติงานแบบปกติและการศึกษาแบบสหกิจศึกษา ● การมอบหมายโครงงานรูปแบบต่างๆ	● ประเมินจากผลของการทำรายงานการปฏิบัติการแต่ละครั้ง ● ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ● ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่มของนักศึกษา ● ให้นักศึกษาประเมินนักศึกษาอื่นๆในรายวิชา ในด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
○ 4.4	รู้จักบทบาทหน้าที่และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่มสามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบและมีความรักองค์กร		

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 5.3	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	● มอบหมายให้นักศึกษาปฏิบัติงานเดี่ยวและงานกลุ่ม โดยการสืบค้นข้อมูลจากห้องสมุด เว็บไซต์ ฯลฯ การจัดทำรายงาน พร้อมนำเสนอผลงานด้วยวาจาประกอบ PowerPoint ● กำหนดให้นักศึกษาชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ ก่อนลงมือปฏิบัติด้านอาหาร สามารถระบุอัตราส่วนของวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน อาหาร เพื่อจัดทำเป็นตำรามาตรฐานอาหาร	● ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน ● ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ ● ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียน จากการทำรายงานผลการปฏิบัติงานในแต่ละชั่วโมงปฏิบัติงาน และ
○ 5.5	สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณและเครื่องมือทางเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้		

		(รายงานผลการทดลองวิชา ปฏิบัติการ) ● นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยี ที่เหมาะสม	รายงานการทำโครงการ
--	--	--	--------------------

6. ทักษะการปฏิบัติงาน

	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
● 6.1	มีทักษะปฏิบัติการใช้เครื่องมือและ อุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยี เพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่ เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและ ปลอดภัย	● จัดการเรียนการสอนโดยมุ่งเน้น ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และตระหนักในเรื่องการความ ปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยี เพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่ เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องทั้ง ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	● ประเมินจากผลการปฏิบัติงาน โครงการ รายงานหรืองานอื่น ๆ ที่มอบหมาย ● ประเมินจากผลการสอบ ข้อเขียน ● ประเมินจากผลการเข้าร่วม กิจกรรมต่างๆ
○ 6.2	มีทักษะในการบริหารจัดการการ วางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบ การทำงานอย่างต่อเนื่อง	● จัดการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม มอบหมายโครงการ หรือรายงาน ที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ใช้ ทักษะการวางแผนการบริหาร ความเสี่ยงรวมทั้งการปรับปรุง พัฒนาระบบการทำงานอย่าง ต่อเนื่อง ● จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่เปิด โอกาสให้นักศึกษาได้แสดง ความสามารถและปฏิบัติงานใน สถานการณ์จริง	

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	ผู้สอน
1	- ปฐมนิเทศแนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ รายวิชา แนว การเรียนการสอน การวัดและประเมินผล บทนำ - ส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงสต็อก ซุป ซอส สลัดและอาหารว่าง - เทคนิคในการปรุงสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง	5	- ปฐมนิเทศแนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชา แนว การเรียนการสอน การวัดและประเมินผล - บรรยายความรู้บทนำ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น สื่อการสอน - ประมวลการสอน (Course Syllabus) - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint	อ.ธีรกัญญา
2	- ส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงสต็อก ซุป ซอส สลัดและอาหารว่าง(ต่อ) - เทคนิคในการปรุงสต็อก ซุป ซอส สลัด และอาหารว่าง(ต่อ)	5	- บรรยาย - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น สื่อการสอน - ประมวลการสอน (Course Syllabus) - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint	อ.ธีรกัญญา
3	บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสต็อก 1.1 ประเภทของสต็อก 1.2 การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ 1.3 หลักการประกอบและการเก็บรักษา 1.4 ทักษะในการประกอบอาหารประเภท สต็อก การทำไวท์สต็อก, การทำบราวน์สต็อก, การ ทำฟิชสต็อก, การทำและการเลือกใช้เครื่องชูกลิ่นให้ เหมาะสมกับชนิดของอาหาร (Flavoring agent) บทปฏิบัติการอาหารจานซุป - White chicken stock - Brown stock - Fish stock	5	- บรรยายความรู้บทที่ 1 หัวข้อ 1.1-1.3 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - มอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเองเกี่ยวกับการทำสต็อกของวัฒนธรรมต่างๆ - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อการสอน - ประมวลการสอน (Course Syllabus) - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint	อ.ธีรกัญญา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	ผู้สอน
4	บทที่ 2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจาน ซूप 2.1 ประเภทของซूप 2.2 การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ 2.3 หลักการประกอบและการเก็บรักษา 2.4 ทักษะในการประกอบอาหารประเภท ซूप การทำซूपข้น, การทำซूपใส, การทำซूपครีม, การใช้ส่วนผสมที่ทำให้เกิดความข้นหนืด (Thickening agent), การเสิร์ฟซूप และ เครื่องเคียง บทปฏิบัติการอาหารจานซूप - Carrot soup - Mushroom cream soup	5	- ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 1 - บรรยายความรู้บทที่ 2 หัวข้อ 2.1-2.3 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - มอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเองเกี่ยวกับซूपของวัฒนธรรมต่างๆ - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล - แบบทดสอบออนไลน์ google classroom	อ.ธีรภัฏญา
5	บทที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารจานซूप (ต่อ) 2.4 การทำซूपประจำชาติ 2.5 ทักษะในการประกอบอาหารประเภท ซूपประจำชาติ การทำซूपหัวหอม, การทำซूपครีมกึ่ง, การ ทำซूपข้นหอยลาย, การเสิร์ฟซूपประจำชาติ และเครื่องเคียง, การจัดตกแต่งอาหารจานซूपแบบทันสมัย บทปฏิบัติการอาหารจานซूप - Clam chowder - Chicken consommé soup	5	- ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 2 - บรรยายความรู้บทที่ 2 หัวข้อ 2.4-2.5 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - มอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเองเกี่ยวกับซूपของวัฒนธรรมต่างๆ - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งใน สัปดาห์ถัดไป สื่อการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล - แบบทดสอบออนไลน์ google classroom	อ.ธีรภัฏญา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	ผู้สอน
6	บทที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารจานสลัด 3.1 การทำอาหารจานสลัด และซอสที่ไว้ทานคู่กับสลัด 3.2 การทำค็อกเทลกุ้งสลัด, การทำซอสค็อกเทล, การทำซอสชีซาร์, การทำกรุตองท์, การทำนัซซ์สลัด, การทำวินายเกร็ดเดรสซิ่ง, การจัดตกแต่งอาหารจานสลัดแบบทันสมัย บทปฏิบัติการอาหารจานสลัด - Nicoise salad - Caesar salad - Shrimp cocktail	5	- ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 3 - บรรยายความรู้บทที่ 3 หัวข้อ 3.1-3.2 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - มอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเกี่ยวกับสลัดของวัฒนธรรมต่างๆ - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint - ใบมอบหมายงานค้นคว้า	อ.ธีรกัญญา
7	บทที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับซอส Sauce theory , Variation of sauce Veloute, Espanole, Bechamel, Tomatate, Holladaise	5	- ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 4 - บรรยายความรู้บทที่ 4 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - มอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเกี่ยวกับซอสของวัฒนธรรมต่างๆ สื่อการสอน - แบบทดสอบออนไลน์ Google classroom	อ.ธีรกัญญา
8	บทที่ 5 อาหารว่าง 5.1 การทำอาหารว่างประเภทเซิร์ฟเย็น การทำมูสแบบคาว 5.2 การทำอาหารว่างประเภทคานาเป้ บทปฏิบัติการอาหารว่าง - Canape - Mousse salmon - gougere	5	- ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 5 - อภิปรายงานค้นคว้าของสัปดาห์ที่ 5 - บรรยายความรู้บทที่ 5 หัวข้อ 5.1-5.2 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อการสอน - แบบทดสอบออนไลน์ Google classroom - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint - ใบมอบหมายงานค้นคว้า	อ.ธีรกัญญา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	ผู้สอน
9	บทที่ 6 อาหารว่างแบบเสิร์ฟเย็น บทปฏิบัติการอาหารว่าง - Chicken Galantine with raspberry sauce and aspic gelee	5	- ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 6 - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อการสอน - แบบทดสอบออนไลน์ Google classroom - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint - ใบมอบหมายงานค้นคว้า	อ.ธีรภัฏญา
10	บทที่ 7 อาหารว่างแบบterraineเสิร์ฟร้อน บทปฏิบัติการอาหารว่าง - Warm fish terrine	5	- ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 7 - อภิปรายงานค้นคว้าของสัปดาห์ที่ 7 - บรรยายความรู้บทที่ 7 หัว - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อการสอน - แบบทดสอบออนไลน์ Google classroom - ใบมอบหมายงานค้นคว้า	อ.ธีรภัฏญา
11	สอบปฏิบัติครั้งที่ 1	5	อ.สังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบอนามัยส่วนบุคคล ประเมินผล และให้คะแนน	
12	บทที่ 8 การจัดเสิร์ฟอาหารว่าง บทปฏิบัติการอาหารว่าง - Poach Shrimp serve with chili sauce pearl, and watermelon salsa and cream cheese sauce	5	- บรรยายความรู้บทที่ 8 - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ/คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพ อาหาร สรุปผลการปฏิบัติการส่งในสัปดาห์ถัดไป สื่อการสอน - แบบทดสอบออนไลน์ Google classroom - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint - ใบมอบหมายงานค้นคว้า	อ.ธีรภัฏญา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	ผู้สอน
13	บทปฏิบัติการ - liver terrine - salmon tatar	5	- อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - มอบหมายงานให้นักศึกษาไปศึกษาค้นคว้าด้วย ตัวเอง เกี่ยวกับอาหารว่างโดยออกแบบ ระดมความคิด เพื่อการนำเสนอ สื่อการสอน - แบบทดสอบออนไลน์ Google classroom - นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint	อ.ธีรภักดิ์
14	การนำเสนออาหารประเภทซูป ซอส และ สลัด สำหรับการจัดจำหน่าย และการ คำนวณต้นทุน	5	- นักศึกษานำเสนออาหาร - อภิปรายร่วมกัน สื่อการสอน - แบบทดสอบออนไลน์ Google classroom - ใบงานมอบหมายงานค้นคว้าครั้งที่ 12	อ.ธีรภักดิ์
15	การนำเสนออาหารประเภทซูป ซอส และ สลัดสำหรับจัดจำหน่าย และการคำนวณ ต้นทุน	5	- นักศึกษานำเสนออาหาร - อภิปรายร่วมกัน สื่อการสอน - แบบทดสอบออนไลน์ Google classroom - ใบงานมอบหมายงานค้นคว้าครั้งที่ 13	อ.ธีรภักดิ์
16	สอบทฤษฎีปลายภาค	2		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
1.2, 1.3	พฤติกรรมการณ์เรียน การเข้าเรียน การตรงต่อเวลา ความ สนใจ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ความรับผิดชอบ	ทุกสัปดาห์	ร้อยละ 10
3.2, 3.4, 4.1	การฝึกปฏิบัติในห้องเรียน	ทุกสัปดาห์	ร้อยละ 10
2.1, 3.2, 4.2, 5.4	การบ้านและงานที่ได้รับมอบหมาย	ทุกสัปดาห์	ร้อยละ 10
1.3, 4.1, 5.4	การนำเสนออาหารรายกลุ่ม (โปรเจค)	14	ร้อยละ 20
5.3	การสอบปฏิบัติ	15	ร้อยละ 30
2.1	สอบปลายภาค	16	ร้อยละ 20
	รวม		ร้อยละ 100

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

ธีรภัญญา ตั้งสุวรรณรังษี, 2567. Western Culinary Fundamentals 1 พิมพ์ครั้งที่ ๑ กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์บีปรีน.

Wayne Gisslen. 2013. Professional Cooking. 7 th edition .USA : John Wiley&Sons,Inc.

Food Preparation and Cooking. Stanley Thornes (Publishers) Ltd. The French Culinary Institute . 2010.

Classic Culinary Arts Level 1. Quality : Introduction to Culinary techniques. New York City. The French Culinary Institute, 2010.

Classic Culinary Arts Level 2. Quality: Building Culinary Foundations. New York City. The French Culinary Institute, 2010.

Classic Culinary Arts Level 3. Discipline : Skills for consistency and refinement. New York City.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ -- ไม่มี --

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ -- ไม่มี --

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลกระบวนการเรียนการสอนโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดย การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชาซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่ง สนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบ คอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนรู้

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ได้แก่การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการ สอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดย คณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. กลไกการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติม ในการปรับปรุงการสอน ได้แก่การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. กระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของกระบวนการเรียนการสอนของนักศึกษา

- 1) มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการ ปฏิบัติของนักศึกษา
- 2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- 3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของกระบวนวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและ ผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป