

5) ให้นิสิตสามารถนำทักษะแนวคิดการเลือกและการเตรียมอาหาร มาวิเคราะห์และประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

6. คำอธิบายรายวิชา

หลักโภชนาการ หลักความปลอดภัย และการป้องกันในการจัดเตรียม และประกอบอาหาร การวางแผนจัดรายการอาหาร และการบริการ ประเภท และชนิดของอาหาร

7. วิธีสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

การบรรยาย การเรียนแบบร่วมมือ อภิปราย ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ศึกษาค้นคว้าแบบกลุ่ม การรายงานหน้าชั้น การทำการบ้าน

8. อุปกรณ์สื่อการสอน

Power Point Presentation เอกสารประกอบการบรรยาย และตัวอย่างประกอบการสอน

9. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

รายการ		ร้อยละ
1. การศึกษาค้นคว้า		30
- รายงาน	30 %	
2. การสอบ		60
- การสอบกลางภาค	30 %	
- การสอบปลายภาค	30 %	
3. การเข้าห้องเรียน		10
- การเข้าห้องเรียน	10 %	
รวม		<u>100</u>

10. การประเมินผลการเรียน

- ขาดเรียน 1 ครั้ง หักคะแนน 1% (ในกรณีที่มิได้ไปรับรองแพทย์มายืนยันจะไม่หักคะแนน) หากขาดเกิน 3 ครั้ง หกคสิทธิ์สอบ
- หากสายเกิน 15 นาที 2 ครั้ง เท่ากับขาดเรียน 1 ครั้ง
- แต่งกายไม่เรียบร้อย เช่น ใส่รองเท้าแตะ เอาเสื้อออกนอกกางเกง/กระโปรง พบ 1 ครั้ง หักคะแนน 1%

11. เกณฑ์การตัดเกรดจะใช้คะแนนของกลุ่ม โดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

80	คะแนนขึ้นไป	ได้เกรด A
75-79	คะแนน	ได้เกรด B+
70-74	คะแนน	ได้เกรด B
65-69	คะแนน	ได้เกรด C+
60-64	คะแนน	ได้เกรด C
55-59	คะแนน	ได้เกรด D+
50-54	คะแนน	ได้เกรด D
0-49	คะแนน	ได้เกรด F

12. เอกสารอ่านประกอบ

1. ตำราหรือเอกสารหลัก

- 1) ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร. พิมพ์ครั้งที่ 2
กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์ , 2549
- 2) อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล . หลักการประกอบอาหาร: พิมพ์ครั้งที่ 6
กรุงเทพฯ สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554.
- 3) วดีนา จันทศิริ และ สุวิทย์ เกษรศรี. การวางแผนและการประยุกต์รายการอาหาร.
เอกสารการสอนชุดวิชา การ จัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่
7 นนทบุรี มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, พิมพ์ครั้งที่ 4. 2550.
- 4) วิชัย เจริญธรรมานนท์ และ จิตตินันท์ เตชะคุปต์. รูปแบบการจัดบริการธุรกิจ
อาหาร. เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร
หน่วยที่ 8 นนทบุรี มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, พิมพ์ครั้งที่ 4. 2550.

13. ตารางกิจกรรมการเรียนการสอน

ลำดับที่	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน
1	- อธิบายรายละเอียดรายวิชา - บทนำ - หลักโภชนาการ	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
2	- หลักโภชนาการ (ต่อ) - โภชนบัญญัติ 9 ประการ , ธงโภชนาการ - ความรู้เกี่ยวกับสารอาหาร	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
3	- ประเภทและชนิดของอาหาร	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
4	- ความรู้เกี่ยวกับอาหารและ มืออาหาร	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
5	- เทคนิคพื้นฐานในการ ประกอบอาหาร	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
6	- การเลือกซื้อและการ จัดเตรียมเนื้อสัตว์	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
7	- การเลือกซื้อและการ จัดเตรียมผลิตภัณฑ์จากสัตว์	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
8	ทบทวนบทเรียน	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
10	- การเลือกซื้อและการ จัดเตรียมผักและผลไม้	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
สอบปลายภาค			

สัปดาห์ที่	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน
11	- การเลือกซื้อธัญชาติและแป้ง น้ำตาล	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
12	- การเลือกซื้อไขมันและน้ำมัน - การเลือกซื้อและการจัดเตรียมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
13	- การวางแผนและออกแบบรายการอาหาร	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
14	- การให้บริการลูกค้า - หลักการบริการอาหารตะวันตก	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
15	- หลักความปลอดภัยและการป้องกันในการจัดเตรียมและประกอบอาหาร	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
16	- ทบทวนเนื้อหา - การนำเสนอรายงาน	1. บรรยายโดยใช้เอกสารประกอบการสอน 2. นำเสนอตัวอย่างและซักถามข้อสงสัย 3. ทดสอบความเข้าใจ	อ.ดร.ปิยภาคย์ ภูมิภมร
สอบปลายภาค			

หมายเหตุ :

- กำหนดส่งรายงาน ในชั่วโมงเรียน สัปดาห์ที่ 14 หากส่งช้ากว่ากำหนดหักคะแนนวันละ 1% เกิน 10 วันถือว่าคะแนนรายงานเดียวเป็น 0
- หากไม่มีการใส่ข้อมูลอ้างอิงหรือแหล่งที่มาของข้อมูล จะถือว่าคะแนนรายงานเป็น 0
- กำหนดรายงานหน้าชั้นเรียน ในชั่วโมงเรียน สัปดาห์ที่ 14-16

ลงนาม..........ผู้รายงาน

(อาจารย์ดร. ปิยภาคย์ ภูมิภมร)

วันที่ 9 ธันวาคม 2562

ตัวอย่างแบบฟอร์มหน้าปกรายงาน



รายงาน

(หัวข้อเรื่อง)

เสนอ

..... (ชื่ออาจารย์ผู้สอน).....

จัดทำโดย

ชื่อ-สกุล	รหัสประจำตัว	หมู่เรียน	เลขที่
1.....
2.....
3.....
4.....
5.....

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 0376336การเลือกและการจัดเตรียมอาหาร

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2562

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โครงการจัดตั้งวิทยาเขตสุพรรณบุรี