

แผนการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา (มคอ.3)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อวิชา
1004 111 หลักการและทักษะการปรุงอาหารเบื้องต้น (Principles and Basic Culinary Skills)
2. จำนวนหน่วยกิต
4(2-4-6)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรศิลปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต
กลุ่มวิชาชีพ (วิชาเฉพาะบังคับ)
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ ดร. ทรงพล อุทัยสาร
5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน
ภาคปลาย ปีการศึกษา 2568
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน
1004 103 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและหลักการทางโภชนาการ (อาจเรียนพร้อมกันได้)
7. รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
8 พฤศจิกายน 2568

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้นิสิตเข้าใจพื้นฐานในการประกอบอาหาร
2. เพื่อให้นิสิตมีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาหาร
3. เพื่อให้นิสิตวางแผนและจัดการพื้นที่ในการประกอบอาหาร
4. เพื่อให้นิสิตใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ
5. เพื่อให้นิสิตถนอมและเก็บรักษาวัตถุดิบอย่างถูกต้อง

1.1 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																		
1004 111	หลักการและ ทักษะการ ปรุงอาหาร เบื้องต้น	●	○	○	○	●	○			●			●			●	○	

1.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน	
1. คุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ 1.1 มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานบริการ 1.2 มีความซื่อสัตย์สุจริต อ่อนน้อมถ่อมตน เสียสละ อุทิศตน มีจิตสาธารณะ ต่อตนเองและองค์กร 1.3 มีความขยัน อดทน และมีวินัยในการปฏิบัติงานตามกฎระเบียบขององค์กร 1.4 มีความตระหนักถึงการรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม	2. ความรู้ 2.1 มีความรอบรู้ด้านสาขาวิชาศิลปะการปรุงอาหาร และการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต ทั้งด้านวิชาการ และวิชาชีพอย่างเป็นสากล และทันต่อสภาวะการณ์โลกปัจจุบัน 2.2 มีความรู้และความเข้าใจในเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอีสาน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ กับวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม 2.3 มีการนำองค์ความรู้ไปบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ในวิชาชีพ 2.4 มีความรู้ในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อแก้ปัญหาและประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้
3. ทักษะทางปัญญา	4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน	
<p>3.1 มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลและสถานการณ์อย่างมีเหตุผลและสามารถนำเสนอเพื่อเป็นประโยชน์ในการทำงานให้มีประสิทธิภาพ</p> <p>3.2 มีความสามารถในการนำความรู้ที่ได้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ</p> <p>3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้การใช้นวัตกรรมของศาสตร์อื่น ๆ เพื่อประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ ให้เกิดประสิทธิผล</p>	<p>4.1 มีความสามารถในการปรับตัว และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 มีความร่วมมือ เข้าใจ เห็นอกเห็นใจ เอื้อเฟื้อ และช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน</p> <p>4.3 มีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้ทันสมัยตามมาตรฐานสากล</p>
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (IT)</p> <p>5.1 มีความสามารถในการใช้สถิติและคณิตศาสตร์ขั้นพื้นฐาน มาใช้วิเคราะห์ข้อมูล และการแปลความหมาย ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.2 มีความสามารถในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ทั้งในด้านวิชาการ วิชาชีพ และสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>5.3 มีความสามารถในการเลือกใช้สื่อสารสนเทศ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการถ่ายทอดหรือนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม</p>	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ศศ.บ. ศิลปะการปรุงอาหารและการจัดการบริการด้วยไมตรีจิต

<p>PLO 1 มีความรู้ทางวิชาการและมีทักษะวิชาชีพในการปฏิบัติงานตามกรอบมาตรฐานของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ</p>	<p>Sub PLO 1.1 สามารถอธิบายหลักการและองค์ประกอบในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักมาตรฐานสากล</p> <p>Sub PLO 1.2 สามารถประยุกต์ใช้หลักโภชนาการและสุขอนามัย ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม</p> <p>Sub PLO 1.3 มีทักษะ ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ</p> <p>Sub PLO 1.4 สามารถวิเคราะห์ประเมินการปฏิบัติงานและพัฒนาออกแบบผลงานการประกอบอาหารได้อย่างสร้างสรรค์</p>
<p>PLO2 ตระหนักถึงความสำคัญของภาพลักษณ์บุคลิกภาพภายใน ภายนอก และมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ</p>	<p>Sub PLO 2.1 สามารถพัฒนาบุคลิกภาพ ดูแลสุขภาพและสุขลักษณะส่วนบุคคลให้ตรงตามมาตรฐานการประกอบอาหาร</p> <p>Sub PLO 2.2 มีความรับผิดชอบ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความเคารพและให้เกียรติ บนพื้นฐานของ จรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>Sub PLO 2.3 สามารถวางแผนความก้าวหน้าในสายอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และพัฒนาตนเองให้สอดคล้องกับเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหารอยู่เสมอ</p>
<p>PLO 3 สามารถออกแบบวิเคราะห์ ประเมิน วิพากษ์แผนธุรกิจด้านอาหารและบริการได้อย่างมี หลักการเป็นเหตุเป็นผล</p>	<p>Sub PLO 3.1 สามารถประยุกต์ ใช้ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ และเทคโนโลยี เพื่อศึกษาแนวโน้มธุรกิจอาหารและบริการ และออกแบบแผนธุรกิจได้อย่างเหมาะสม</p> <p>Sub PLO 3.2 สามารถวิเคราะห์ และประเมิน แผนการตลาด การแข่งขัน กลุ่มลูกค้าเป้าหมายและกลยุทธ์ทางการเงิน ได้อย่างมีหลักการ เป็นเหตุเป็นผล</p>

	Sub PLO 3.3 สามารถวิพากษ์ แผนการดำเนินธุรกิจ และแผนกลยุทธ์ทางธุรกิจ ได้อย่างสร้างสรรค์ มีหลักการ เป็นเหตุเป็นผล
PLO 4 มีทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	Sub PLO 4.1 สามารถเข้าใจ และสื่อสารภาษาอังกฤษในหัวข้อคุ้นเคย และสามารถเชื่อมโยงกับหัวข้อที่เกี่ยวกับความสนใจส่วนบุคคลได้อย่างถูกต้อง Sub PLO 4.2 สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการอธิบายประสบการณ์ การให้เหตุผล และการแสดงออกทางความคิดเห็นได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)												
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	
CLO1 สามารถอธิบายองค์ประกอบและคุณสมบัติของอาหารแต่ละประเภทได้	√												
CLO2 สามารถใช้มีดและการหั่นวัตถุดิบมาใช้ในการเตรียมวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย			√										
CLO3 สามารถเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสมต่อเมนูอาหาร และทำความสะอาด เก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง			√										
CLO4 สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้						√							
CLO5 สามารถปฏิบัติตามสูตรอาหารที่เป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง				√									

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อปรับโครงสร้างรายวิชาให้สอดคล้องกับสมรรถนะความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย
2. เพื่อพัฒนาเนื้อหาและกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร
3. เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) และการประเมินผลเชิงสมรรถนะ (Competency-based Assessment)

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

องค์ประกอบและคุณสมบัติของอาหารแต่ละประเภท กรรมวิธีและเทคนิคในการประกอบอาหาร เบื้องต้น คำศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร การวางแผนการประกอบอาหารและการจัดเตรียมพื้นที่ก่อนการประกอบอาหาร การใช้มีดและการหั่นเบื้องต้น การเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร การเก็บรักษา และการถนอมอาหาร การใช้ ทำความสะอาด และเก็บรักษา อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการประกอบอาหาร

Compositions and characteristics of each type of food; basic cooking methods and techniques; technical terms in cooking; cooking plans and cooking sites preparation; culinary arts knife cuts and basic cutting; ingredients preparation for cooking; storage and preservation of food; using, cleaning, and keeping equipment, tools, utensils for cooking

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง	สอนเสริม
30	60	90	0

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิต

1.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
CLO1 สามารถอธิบายองค์ประกอบและคุณสมบัติของอาหารแต่ละประเภทได้	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ปฏิบัติ 	การสอบข้อเขียน
CLO2 สามารถใช้มีดและการหั่นวัตถุดิบมาใช้ในการเตรียมวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ปฏิบัติ 	สังเกตจากการฝึกปฏิบัติ การสอบปฏิบัติ
CLO3 สามารถเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสมต่อเมนูอาหาร และทำความสะอาด เก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ปฏิบัติ 	สังเกตจากการฝึกปฏิบัติ การสอบปฏิบัติ
CLO4 สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	<ul style="list-style-type: none"> ปฏิบัติ 	สังเกตจากการฝึกปฏิบัติ
CLO5 สามารถปฏิบัติตามสูตรอาหารที่เป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง	<ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ปฏิบัติ 	การสอบปฏิบัติ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่ (วันที่ สอน)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง สอน	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา จุดมุ่งหมายของรายวิชา คำอธิบายรายวิชา ผลลัพธ์การเรียนรู้ วิธีการเรียนการสอน และวิธีการวัดและประเมินผล	บรรยาย 3	แนะนำรายวิชา เนื้อหา วิธีการวัด และประเมินผล กฎระเบียบ	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร
2	Food Hygiene and Safety <ul style="list-style-type: none"> ● Personal hygiene ● Food contamination ● Food storage ● Cooking and cooling foods ● Cleaning 	บรรยาย 3	- บรรยาย - Quiz	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร
3	Tools and Equipment	บรรยาย 3	- บรรยาย - Quiz	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร
4	Basic Methods of Cookery	บรรยาย 3	- บรรยาย - Quiz	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร
5	Basic Methods of Cookery (ต่อ)	บรรยาย 3	- บรรยาย - Quiz	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร
6	Introduction to Culinary Technique <ul style="list-style-type: none"> ● Use of knives and materials Preparation and cuts of vegetables	บรรยาย 2 ปฏิบัติ 4	- บรรยาย/ สาธิต - ปฏิบัติ - Quiz	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร
7	Introduction to Culinary Technique <ul style="list-style-type: none"> ● Use of knives and materials Preparation and cuts of vegetables	บรรยาย 2 ปฏิบัติ 4	- บรรยาย/ สาธิต - ปฏิบัติ - Quiz	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร
8	Vocabulary test (10 คะแนน)	ทดสอบ	ทดสอบ	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร
สอบกลางภาค (12-25 มกราคม 2569)				
9	Raw Appetizers, Salads and Unstable Cold Emulsions <ul style="list-style-type: none"> - Basic Dressing and French Dressing - Lemon Vinaigrette - Selection of Raw Seasonal Salads - Thin Julienne of Carrots with Lemon 	บรรยาย 2 ปฏิบัติ 4	- บรรยาย/ สาธิต - ปฏิบัติ - Quiz	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร

สัปดาห์ ที่ (วันที่ สอน)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง สอน	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> - Sliced Cucumber with Fine Herbs - Plum Tomato and Red Onion Salad with Basil Vinaigrette 			
10	Raw Appetizers, Salads & Stable Cold Emulsions <ul style="list-style-type: none"> - Mayonnaise - Mixed Vegetables, Salami and Anchovy Salad - Avocado Garnished with Prawns, Cocktail Sauce 	บรรยาย 2 ปฏิบัติ 4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย/สาธิต - ปฏิบัติ - Quiz 	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร์
11	Classic Vegetable Preparation <ul style="list-style-type: none"> - Glazed Vegetables - Tomato Fondue - Finely Chopped Mushrooms and Shallots Sweated in Butter 	บรรยาย 2 ปฏิบัติ 4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย/สาธิต - ปฏิบัติ - Quiz 	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร์
12	Classic Stocks, Thickening Agents and Mother Sauces <ul style="list-style-type: none"> - White Chicken Stock - - Bechamel Sauce 	บรรยาย 2 ปฏิบัติ 4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย/สาธิต - ปฏิบัติ - Quiz 	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร์
13	Soups <ul style="list-style-type: none"> - Potato and Leek Soup with Julienne Vegetable - Chicken and Mushroom Soup Enriched with Cream and Egg 	บรรยาย 2 ปฏิบัติ 4	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย/สาธิต - ปฏิบัติ - Quiz 	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร์
14	Practice Examination (Vegetable Cuttings-20 marks)	ทดสอบ	- ทดสอบ	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร์
15	Wrap-up course		บรรยาย	อ.ดร.ทรงพล อุทัยสาร์
สอบปลายภาค (16-29 มีนาคม 2569)				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

2.1 การวัดผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	เข้าห้องเรียน	ทุกสัปดาห์	10%
CLO2 CLO3 CLO4 CLO5	ปฏิบัติระหว่างเรียน	6	20%
CLO1 CLO3	สอบคำศัพท์	8	10%
CLO 2	ทดสอบปฏิบัติ	14	20%
CLO 1	สอบกลางภาค	สอบกลางภาค	20%
CLO 1	สอบปลายภาค	สอบปลายภาค	20%

2.2 การประเมินผล

ระดับคะแนน	ช่วงระดับคะแนน
A	80->>
B+	75-79
B	70-74
C+	65-69
C	60-64
D+	55-59
D	50-54
F	0-49

2.3 แนวทางการอุทธรณ์ผลการประเมิน (เกรด)

นิสิตสามารถดำเนินการอุทธรณ์ผลการประเมินและร้องเรียนด้านวิชาการได้ดังนี้

1. กรอกคำร้องที่ฝ่ายวิชาการคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม หรือ
2. ช่องทางรับคำร้องออนไลน์ผ่านเว็บไซต์ คณะฯ www.thm.msu.ac.th ชื่อร้องเรียนด้านวิชาการ ตาม QR code ด้านล่าง



หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารที่ใช้ในการเรียนการสอน

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินรายวิชา

2. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

ตัวอย่าง : ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา เปิดโอกาสให้นิสิตสะท้อน (feed back) และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา อาจได้จากการสอบถามนิสิตหรือการสุ่มตรวจผลงานของนิสิต รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชาหรือการวิเคราะห์ข้อสอบ