

แนวการจัดการเรียนรู้

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โปรแกรมวิชาการจัดการอาหาร
วิชา การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ (Food Creation for Business) รหัสวิชา 4532306 หน่วยกิต 3(2-2-5)
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการอาหาร) ประเภทของรายวิชา วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเลือก
อาจารย์ผู้สอน อาจารย์วรารัตน์ สานนท์ วุฒิศึกษา วท.ม.(คหกรรมศาสตร์)สาขาอาหารและโภชนาการ
Tel : 085 – 510 – 6889 E-mail : swararat0@gmail.com
ภาคการศึกษาที่/ชั้นปีที่เรียน 2/2557 ชั้นปีที่ 3

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจหลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะเพื่อประยุกต์ใช้ในการตกแต่งอาหาร
2. เพื่อให้นักศึกษาสามารถออกแบบตกแต่งอาหารและสร้างสรรค์อาหารได้อย่างดี
3. เพื่อให้นักศึกษาสามารถกำหนดรูปแบบเมนูอาหารเพื่อใช้ในร้านอาหารหรือภัตตาคารได้
4. เพื่อให้นักศึกษาสามารถใช้อาหารเป็นสื่อในการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ได้

คำอธิบายรายวิชา

การศึกษาหลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและสร้างสรรค์อาหารงานสำเร็จประเภทต่างๆ ให้สวยงาม มีเอกลักษณ์ การวางแผน การจัดอาหาร การเป็นนักตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสาร โดยใช้อาหารเป็นสื่อ และการฝึกปฏิบัติ

กำหนดแผนการเรียนการสอน

สัปดาห์ที่	เรื่อง	เนื้อหาสำคัญ	สื่อ	กิจกรรม
1	ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร	- ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของการใช้ศิลปะเพื่อการจัดและตกแต่งอาหาร - หลักการศิลปะพื้นฐาน และศิลปะที่เกี่ยวข้องกับการจัดตกแต่งอาหาร	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint - ภาพประกอบการสอน	- แจกและชี้แจงแนวการจัดการเรียนรู้ - อธิบายประกอบการซักถาม นักศึกษาแสดงความคิดเห็นความรู้เดิม - ค้นคว้าภาพอาหารอธิบายถึงหลักศิลปะในภาพส่งสัปดาห์หน้า

ลำดับที่	เรื่อง	เนื้อหาสำคัญ	สื่อ	กิจกรรม
2	หลักการประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับการตกแต่งอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดตกแต่งและออกแบบอาหาร - หลักการและศิลปะในการประกอบอาหารเบื้องต้น เช่น การหั่น การเรียง ประเภทซอสที่ใช้ในอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ภาพตัวอย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> - อภิปรายและแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับภาพอาหารตัวอย่างและอาจารย์สรุป
3	เทคนิคการจัดตกแต่งอาหาร	เทคนิคและวิธีต่างๆที่ใช้ในการตกแต่ง เช่น การโรย การใช้สีจากผักผลไม้ การใช้ซอส การใช้แป้ง การใช้น้ำตาล	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint ประกอบการบรรยาย - วัสดุศิลปะและอุปกรณ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาซักถามข้อสงสัย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ค้นคว้าตัวอย่างแผ่นพับ หรือเมนูอาหาร อธิบายศิลปะการออกแบบเกี่ยวกับตัวอย่าง
4	การออกแบบและตกแต่งอาหารเชิงธุรกิจ / molecular gastronomy	<ul style="list-style-type: none"> - การทำเมนูและแผ่นพับร้านอาหารและภัตตาคาร - การถ่ายรูปเพื่อนำเสนอชิ้นงาน - ทฤษฎี molecular gastronomy 	<ul style="list-style-type: none"> - PowerPoint ประกอบการบรรยาย - แผ่นพับและเมนูอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - อภิปรายและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - แบ่งกลุ่มเพื่อทำโครงการเมนูร้านอาหารเพื่อนำเสนอรายงานปลายภาคเรียน
5-6	ปฏิบัติการเทคนิคการออกแบบและตกแต่งอาหาร /	เทคนิคและวิธีการทำส่วนตกแต่งอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน 	<ul style="list-style-type: none"> - บทปฏิบัติการส่วนตกแต่งอาหาร

	molecular gastronomy	- เทคนิค molecular gastronomy	- บทปฏิบัติการ - วัตถุดิบและอุปกรณ์	- การโรย และการลากเส้นจากซอส / การทำผลไม้และแป้งอบตกแต่ง
7	ปฏิบัติการการออกแบบและตกแต่งอาหารประเภทอาหารว่าง	ปฏิบัติการ เทคนิคการออกแบบและจัดตกแต่งอาหารว่าง	- วัตถุดิบและอุปกรณ์ - ภาพตัวอย่างอาหาร	- การออกแบบและจัดตกแต่งอาหารว่าง โดยให้นักศึกษาเลือกอาหารที่ต้องการออกแบบและตกแต่ง 3 อย่าง
8	สอบกลางภาค			
9	ปฏิบัติการการออกแบบและตกแต่งอาหารจานเดียวประเภทเส้นแบบแห้ง	เทคนิคการออกแบบและจัดตกแต่งอาหารจานเดียวประเภทเส้น	- วัตถุดิบและอุปกรณ์ - ภาพตัวอย่างอาหาร	- ออกแบบและตกแต่งจากเส้น 3 ประเภท จากตัวอย่างเส้นดังนี้ เส้นใหญ่ เส้นหมี่ สปาเกตตี้ พาสต้า บะหมี่ เส้นโซบะ ฯลฯ
10	ปฏิบัติการการออกแบบและตกแต่งอาหารจานเดียวประเภทเส้นแบบน้ำ	เทคนิคการออกแบบและจัดตกแต่งอาหารจานเดียวประเภทเส้น	- วัตถุดิบและอุปกรณ์ - ภาพตัวอย่างอาหาร	- ออกแบบและตกแต่งจากเส้น 3 ประเภท จากตัวอย่างเส้นดังนี้ เส้นก๋วยเตี๋ยวต่างๆ เส้นโซบะ ราเมน ฯลฯ
11	ปฏิบัติการการออกแบบและตกแต่งอาหารจานเดียวประเภทข้าว	เทคนิคการออกแบบและจัดตกแต่งอาหารจานเดียวประเภทข้าว	- วัตถุดิบและอุปกรณ์ - ภาพตัวอย่างอาหาร	- ออกแบบและตกแต่งจากอาหารประเภทข้าว 2 แบบ 1. อาหารจานข้าวและ

				กับข้าว 2. อาหารจานข้าวเดียว
12-13	ปฏิบัติการการออกแบบและตกแต่งอาหารหวานไทยและเบเกอรี่	เทคนิคการออกแบบและจัดตกแต่งอาหารหวาน - อาหารหวานไทย - เบเกอรี่	- วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ - ภาพตัวอย่างอาหาร	- ออกอาหารหวานที่ต้องการออกแบบและตกแต่งทั้ง 2 ประเภท อย่างละ 2 ชนิด โดยนำเทคนิคการตกแต่งอาหารมาประยุกต์ใช้
14	ปฏิบัติการการออกแบบและตกแต่งอาหารชุด	เทคนิคการออกแบบและจัดตกแต่งอาหารชุด	- วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ - ภาพตัวอย่างอาหาร	- ออกแบบและตกแต่งเซตอาหาร โดยต้องมีส่วนประกอบของอาหารหลัก ของว่าง อาหารหวาน และเครื่องดื่ม
15	ปฏิบัติการการออกแบบและตกแต่งเครื่องดื่มและไอศกรีม	- เทคนิคการออกแบบและจัดตกแต่งเครื่องดื่มและไอศกรีม - การทำไอศกรีมปลอม	- วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ - ภาพตัวอย่างอาหาร	- ออกแบบตกแต่งเครื่องดื่มเย็นและร้อน อย่างละ 1 ชนิด - ออกแบบและจัดตกแต่งไอศกรีม
16	เมนูอาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหาร	- นำเสนอโครงการเมนูอาหารที่สร้างขึ้น	- PowerPoint ประกอบการบรรยาย - เมนูอาหาร	โครงการการจัดทำเมนูอาหารที่นักศึกษาจำลองขึ้น โดยนำเสนออาหารตัวอย่างในเมนู และนำเสนอ PowerPoint พร้อมรายงาน
17-18	สอบปลายภาค			

สื่อประกอบการสอน

1. หนังสือ และตำราประกอบการสอน
2. Power point
3. โปสเตอร์ และรูปภาพ
4. ใบงานแบบฝึกหัด
5. ตัวอย่างอุปกรณ์และวัสดุดิบ
6. เครื่องคอมพิวเตอร์และ LCD

กิจกรรมการเรียนการสอน

1. การบรรยายประกอบ Power point
2. การสาธิต
3. การศึกษาค้นคว้ารายงาน
4. การฝึกปฏิบัติการ
5. การจัดการอบรมโดยผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

การประเมิน	งานที่จะใช้ประเมินผลผู้เรียน	สัปดาห์ที่กำหนด	สัดส่วนของการประเมินผล
(1)	สอบ - สอบกลางภาค - สอบปลายภาค	8 17	20 20
(2)	การเข้าชั้นเรียนและจิตพิสัย	ตลอดเทอม	5
(3)	การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดเทอม	5
(4)	ฝึกปฏิบัติการ	สัปดาห์ที่ 7,9-15	20
(5)	รายงานการค้นคว้า	สัปดาห์ที่ 2-4	10
(6)	การทำงานกลุ่ม รายงาน และการนำเสนอผลงานและเมนูอาหาร	สัปดาห์ที่ 16	20

เกณฑ์การประเมินผล

80	คะแนนขึ้นไป	ระดับ A
75 – 79	คะแนน	ระดับ B ⁺
70 – 74	คะแนน	ระดับ B
65 – 69	คะแนน	ระดับ C ⁺
60 – 64	คะแนน	ระดับ C
55 – 59	คะแนน	ระดับ D ⁺
50 – 54	คะแนน	ระดับ D
ต่ำกว่า 50	คะแนน	ระดับ E

ตำราอ่านประกอบ

เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์. ศิลปะการจัดตกแต่งขนมไทย. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 2552
ชลลดา มงคลวนิช. การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม, 2546
ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร. กรุงเทพมหานคร :
โอ.เอส .พรีนติ้ง เฮ้าส์, 2545
เอกพล ศรีคงรักษ์. ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว. กรุงเทพฯ: วาดศิลป์, 2552
เอกพล ศรีคงรักษ์. ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารหวาน. กรุงเทพฯ: วาดศิลป์, 2552

วารสาร

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. คริว | 4. Gourmet and cuisine |
| 2. Health and Cuisine | 5. Food Stylist |
| 3. แม่บ้าน | 6. Thailand Restaurant |

เงื่อนไขข้อตกลง

1. กรณีที่นักศึกษาขาดเรียน เมื่อมาเรียนครั้งต่อไปต้องมาพบอาจารย์ผู้สอนเพื่อรับงานไปทำชดเชย
2. ในช่วงโม่งการฝึกปฏิบัตินักศึกษาต้องตรวจสอบและรับผิดชอบอุปกรณ์ทุกครั้งที่เกิดอุบัติเหตุ หากมีการชำรุดเสียหายให้แจ้งอาจารย์ผู้สอนทันที