



School of Culinary Art, 2019

Module 3 อัตลักษณ์สวนดุสิต

Unit 4-5 สวนดุสิตกับอาหาร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

นักศึกษาได้**รับรู้** เข้าใจ และ**ภาคภูมิใจ**ในความเป็น “อาหารสวนดุสิต” ที่พัฒนาผ่านกาลเวลา ภายใต้บริบทของมหาวิทยาลัยที่เปลี่ยนแปลงไป ...

- การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหาร การผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพทั้งในด้านความรู้และทักษะวิชาชีพ
- การผลิตและจัดบริการอาหารอย่างมืออาชีพ ที่มีคุณภาพและถูกต้องตามหลักวิชาการ อีกทั้งยังมีความประณีตและสวยงามตามสมัย
- การจัดตั้งหน่วยธุรกิจวิชาการด้านอาหารที่สามารถสร้างชื่อเสียงเป็นที่รู้จักได้อย่างกว้างขวาง

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ต่อ)

นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารที่ถูกต้องเหมาะสมตามหลักโภชนาการ เพื่อการมีสุขภาพที่ดี

และเรียนรู้มารยาทในการรับประทานอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

1

วิวัฒนาการ “อาหารสวนดุสิต”

หัวข้อในการสอน

- วิวัฒนาการอาหารสวนดุสิต (5 ยุค)
- สิ่งที่แสดงความโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์
- บุคคลสำคัญ

กิจกรรม-ประเมินผล

- นักศึกษาแบ่งกลุ่ม ระดมความคิดเห็น อภิปรายสรุปความรู้ที่ได้รับจากการชมวีดิทัศน์ หรือจากโจทย์ที่ได้รับจากผู้สอน จัดทำเป็น Mind map แล้วส่งตัวแทนกลุ่มนำเสนอหน้าชั้นเรียน

2

Home Bakery

หัวข้อในการสอน

- ชมวีดิทัศน์เกี่ยวกับขนมอบ Home Bakery
- ประวัติความเป็นมาของ Home Bakery และบทบาทหน้าที่ที่มีต่อมหาวิทยาลัย

กิจกรรม-ประเมินผล

- นักศึกษาแบ่งกลุ่ม ระดมความคิดเห็นเพื่อหาคำตอบจากโจทย์ที่ได้รับจากผู้สอน
- ศึกษาดูงาน ณ สถานที่จริง Home Bakery

3

การจัดบริการอาหาร และ มารยาทการรับประทานอาหาร

หัวข้อในการสอน

- การจัดสำหรับอาหารแบบไทย
- การจัดบริการอาหารในรูปแบบต่างๆ และมารยาทในการรับประทานอาหาร
- มาตรฐานการบริการอาหาร (ครัวสวนดุสิต)

กิจกรรม-ประเมินผล

- นักศึกษารับประทานอาหารที่จัดบริการแบบบุฟเฟต์ แล้วประเมินผลการเรียนรู้ (เมนู : ข้าวผัดน้ำพริกถนึ่งเรือ หมูหวาน/ไก่หวาน/ผักสด แกงจืดไข่น้ำ และเงาะก้วย)

4

โภชนาการ และการเลือก รับประทานอาหาร

หัวข้อในการสอน

- ข้อปฏิบัติ การบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย (โภชนบัญญัติ 9 ประการ)
- ความหลากหลายของอาหาร ตามธงโภชนาการ
- รายการอาหารแลกเปลี่ยน

กิจกรรม-ประเมินผล

- นักศึกษาฝึกการคำนวณพลังงานจากอาหารที่รับประทาน