

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

4513212 การประกอบอาหารจีน
(Chinese Cuisine)

อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2556

สารบัญ

| หมวด | | หน้า |
|--------|---|-----------|
| หมวด 1 | ข้อมูลทั่วไป | 4 |
| | 1. รหัสและชื่อรายวิชา | 4 |
| | 2. จำนวนหน่วยกิต | 4 |
| | 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา | 4 |
| | 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน | 4 |
| | 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน | 5 |
| | 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) | 5 |
| | 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) | 5 |
| | 8. สถานที่เรียน | 5 |
| | 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด | 5 |
| หมวด 2 | จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ | 5 |
| | 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา | 5 |
| | 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา | 6 |
| หมวด 3 | ลักษณะและการดำเนินการ | 6 |
| | 1. คำอธิบายรายวิชา | 6 |
| | 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา | 6 |
| | 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล | 7 |
| หมวด 4 | การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา | 7 |
| | 1. คุณธรรม จริยธรรม | 7 |
| | 2. ความรู้ | 7 |
| | 3. ทักษะทางปัญญา | 8 |
| | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | 8 |
| | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 9 |
| หมวด 5 | แผนการสอนและการประเมินผล | 9 |
| | 1. แผนการสอน | 9 |
| | 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ | 14 |
| หมวด 6 | ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน | 14 |
| | 1. เอกสารและตำราหลัก | 14 |
| | 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ | 14 |
| | 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ | 16 |
| หมวด 7 | การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา | 16 |
| | 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา | 16 |
| | 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน | 17 |

| | |
|--|----|
| 3. การปรับปรุงการสอน | 17 |
| 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา | 17 |
| 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา | 17 |

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
โรงเรียนการเรือน / หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513212 การประกอบอาหารจีน (Chinese Cuisine)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ เป็นรายวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์อมราภรณ์ วงษ์ฟัก

อาจารย์ผู้สอน :

4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย



1) อาจารย์อมราภรณ์ วงษ์ฟัก

e-mail : otid_kowkrua@hotmail.com

ห้องพัก : อาคารสมเด็จพระเทพรัตนฯ (ตึก 10) ชั้น 2 ห้อง 10202

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต โรงเรียนการเรือน

โทรศัพท์ : 081-337-7810



2) อาจารย์จารุณี วิเทศ

e-mail : charunee10@hotmail.com

ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ

ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและ

การประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 086-339-6186

4.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง



1) อาจารย์อรรถ ชันสี

e-mail : att_kmitl@hotmail.com

ห้องพัก : หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง

โทรศัพท์ : 054-222637 ต่อ 9604

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 การศึกษา 2556 ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

4512217 ความรู้เกี่ยวกับผัก พืชหัว ธัญพืช และการปรุง

4512218 ความรู้เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำและการปรุง

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย , ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง,

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 พฤษภาคม พ.ศ. 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา****1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน)**

1.1.1 สามารถอธิบายประเภท ชนิด ของอาหารจีนได้อย่างถูกต้อง

1.1.2 สามารถอธิบายคุณลักษณะของอาหารจีนได้อย่างถูกต้อง

1.1.3 สามารถอธิบายคุณลักษณะวัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผล กระทบต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารจีนได้

1.1.4 มีความรู้ความเข้าใจเทคนิคต่าง ๆ ในการปฏิบัติอาหารจีนได้อย่างถูกต้อง

1.1.5 สามารถอธิบายมารยาทในการรับประทานอาหารจีนได้อย่างถูกต้อง

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 สามารถควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิตตลอดจนกระบวนการจัดทำกับวัตถุดิบเพื่อให้ได้อาหารจีนที่มีคุณภาพได้

1.2.2 สามารถนำเทคนิคการประกอบอาหารจีนมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารปฏิบัติได้

1.2.3 สามารถเขียนตำรับมาตรฐานและคำนวณต้นทุนได้

1.2.4 สามารถทำงานเป็นกลุ่มและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน โดยใช้กระบวนการคิดสร้างสรรค์และการแก้ปัญหา

1.2.5 สามารถสืบค้นข้อมูลจากสื่อสารสนเทศได้

1.2.6 สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้

1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากการเรียน)

- 1.3.1 มีวินัยในตนเองและมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 1.3.2 มีการวางแผนการปฏิบัติงานได้อย่างมีแบบแผน
- 1.3.3 มีการทำงานเป็นกลุ่มอย่างมีระเบียบแบบแผน

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษานำความรู้ทางในการประกอบอาหารจีนมาประยุกต์ใช้ในการจัดบริการ และพัฒนาให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม การบริโภคอาหารในปัจจุบัน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทและชนิดของอาหารจีน คุณลักษณะของอาหารจีน วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลกระทบต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารจีน เทคนิคการประกอบอาหารจีน การควบคุมคุณภาพ การจัดวางและการเสิร์ฟอาหารจีน มารยาทในการรับประทานอาหารจีน การทำสูตรมาตรฐานและการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย ฝึก | สอนเสริม | ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
|------------|----------|------------------------------|-------------------|
| 30 ชม. | ไม่มี | ฝึกงาน 30 ชม. | 5 ชม.ต่อสัปดาห์ |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยประกาศให้นักศึกษาทราบ ให้ e-mail และเบอร์โทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- พัฒนาผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบ มีวินัยและมีจรรยาบรรณวิชาชีพ
- มีวินัยในตนเองและมีความรับผิดชอบเข้าชั้นเรียน และงานที่ได้รับมอบหมาย
- รับฟังการแสดงความคิดเห็นของเพื่อนร่วมกลุ่มและในชั้นเรียน
- มีความซื่อสัตย์และจริงจังต่อเพื่อนร่วมกลุ่มและตนเอง
- เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

1.2 วิธีการสอน

- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน

- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาตัวอย่างการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ
- อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการ

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
- จากการมีส่วนร่วมฝึกปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและเป็นความจริงการตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาและการฝึกปฏิบัติงาน และการมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- มีความรู้เรื่องการประกอบอาหารจีนให้ถูกต้องตามกระบวนการประกอบ และถูกสุขลักษณะ
- มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจีน และสามารถบอกถึงหน้าที่ของวัตถุดิบนั้นๆ ต่ออาหารจีน
- เข้าใจวัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคในปัจจุบัน สามารถดัดแปลง หรือ กำหนดรูปแบบของอาหารให้เหมาะสมกับสภาวะปัจจุบันได้
- รู้จักวิธีใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์แต่ละชนิดได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- รู้จักมารยาทในการรับประทานอาหารจีนได้อย่างถูกต้อง

2.2 วิธีการสอน

- บรรยายประกอบสื่อการสอน
- จัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง รายงาน
- การสาธิตกระบวนการประกอบอาหาร และบอกถึงสาเหตุความสำคัญในแต่ละขั้นตอนการประกอบอาหารรวมถึงการเปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามเกี่ยวกับข้อสงสัยที่เกี่ยวกับการสาธิตการประกอบอาหารนั้นๆ
- การจัดแบ่งกลุ่มนักศึกษาให้ฝึกปฏิบัติตามที่อาจารย์สาธิต โดยมอบหมายภาระหน้าที่ในแต่ละคนเพื่อเสริมสร้างการทำงานเป็นทีม ซึ่งสำคัญมากในการประกอบอาชีพ

2.3 วิธีการประเมินผล

- ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการอภิปราย การระดมสมอง การทำรายงาน การปฏิบัติ
- ทดสอบปลายภาคโดยสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- การแบ่งหน้าที่และการทำงานเป็นทีม
- ความตั้งใจและมีสมาธิในการทำงาน
- การแก้ไขปัญหา หากเกิดข้อผิดพลาดในการทำงาน

3.2 วิธีการสอน

- วิเคราะห์และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

- ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- ทดลองสาธิตให้เห็นภาพที่มา รูปแบบและสาเหตุของปัญหา
- สาธิตการแก้ปัญหาพร้อมอธิบายถึงขั้นตอนในการแก้ไขปัญหา
- ทราบถึงวิธีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเกิดความผิดพลาด

3.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการทำรายงานและฝึกปฏิบัติการ
- การนำเสนอรายงาน
- การทดสอบปลายภาค ทฤษฎีและปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม
- พัฒนาความเป็นผู้นำ และ ความเป็นผู้ตามในการทำงานเป็นทีม
- มีส่วนร่วมและร่วมปฏิบัติในงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย

4.2 วิธีการสอน

- แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการ โดยมอบหมายงานและให้นักศึกษางานแผนร่วมกันกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน และให้มีการหมุนเวียนหน้าที่ เพื่อเป็นฝึกทำงานในหลายหน้าที่
- นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุว่าเกิดจากความบกพร่องส่วนใด เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการทำงานในครั้งต่อไป
- ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม

4.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา
- ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา
- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล
- สามารถค้นคว้าหาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เช่น ทางอินเทอร์เน็ต เอกสารต่างๆ การสัมภาษณ์
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

5.2 วิธีการสอน

- ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่ โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประกอบการสอน
- การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

- มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต เอกสารต่างๆ และการสัมภาษณ์ โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
- งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปแบบเอกสาร และ สื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
- ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูล

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|--|---------------|---|---|
| 1 | - ความเป็นมาของอาหารจีน - การแบ่งกลุ่มอาหารจีน - ลักษณะอาหารจีน - การแบ่งประเภทอาหารจีน | 3 | - อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และอธิบายเนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม - มอบหมายงาน - บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 2 | - เครื่องเทศในอาหารจีน | 3 | - บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น - เอกสารประกอบการสอน | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 3 | - วัตถุดิบ ในการประกอบอาหารจีน | 3 | - บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 4 | - เทคนิค ในการประกอบอาหารจีน | 3 | - บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|--|------------------|---|---|
| 5 | - การจัดตกแต่งอาหารจีน | 3 | - บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 6 | การจัดเสิร์ฟอาหารจีน - การจัดโต๊ะจีน - ภาชนะในการจัดเสิร์ฟ - ขั้นตอนการจัดเสิร์ฟ - มารยาทในการรับประทาน อาหารจีน | 3 | - บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint และอุปกรณ์มาตรฐาน - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 7 | - การทำตำรับมาตรฐาน - การคำนวณต้นทุน | 3 | - บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - ชักถาม อภิปราย - เอกสารประกอบการสอน - มอบหมายให้ นศ. แบ่งกลุ่มในชั้นเรียนให้ แต่ละกลุ่มหมุนเวียนเป็นกลุ่มเวร ซึ่งมี หน้าที่ในการเบิก – รับวัตถุดิบและ อุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเรียนปฏิบัติ โดย คำนวณจาก ตำรับอาหาร แล้วเขียนใบสั่ง วัตถุดิบ และใบเบิกอุปกรณ์ จากนั้น นำมาให้อาจารย์ ผู้สอนตรวจความ เรียบร้อย และนำไปส่งให้ เจ้าหน้าที่ ห้องปฏิบัติการก่อน วันที่มีการเรียนการ สอน 7 วัน | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 8 | ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท ออร์เดิร์ฟร้อน ออร์เดิร์ฟเย็น | 3 | - อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุป รายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้คะแนน - อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟัง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ เครื่องครัว | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|---|---------------|---|---|
| 9 | ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท งานสัตว์ปีก | 3 | - อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ.ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ สรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน - อาจารย์สรุปรูปการปฏิบัติให้ฟัง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 10 | ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท งานสัตว์ปีก | 3 | - อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ.ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ สรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน - อาจารย์สรุปรูปการปฏิบัติให้ฟัง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 11 | ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท ปู กุ้ง ปลา | 3 | - อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ.ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ สรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน - อาจารย์สรุปรูปการปฏิบัติให้ฟัง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|--|---------------|---|---|
| 12 | ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท เส้น ข้าว และซूप | 3 | - อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ.ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ สรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน - อาจารย์สรุปรายการปฏิบัติให้ฟัง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 13 | ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท อาหารหวาน | 3 | - อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ.ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ สรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน - อาจารย์สรุปรายการปฏิบัติให้ฟัง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 14-15 | อาหารจีนในประเทศ | 3 | นำเสนอผลงานสำเร็จ และ รายงานการศึกษาตำรับ | ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.อรรณ |
| 16 | สอบปลายภาค | | | |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรมที่ | ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|------------|---------------|---|-------------------|------------------------|
| 1 | 1.1 | ด้านความรู้และทักษะ (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร) | 5 - 13 | 30% |
| 2 | 2.1, 2.2 ,3.3 | นำเสนอรายงานอาหารจีนในประเทศ | 14-15 | 10% |
| 3 | 1.1,2.1,3.3 | การสอบปลายภาค | 16 | 40% |
| 4 | 1.1 | การประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร) | 1-16 | 5% |
| 5 | 1.1, 2.1, 4.1 | การประเมินตนเองของนักศึกษา พฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบ (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร) | 1-16 | 5% |
| 6 | 4.1,5.2 | การประเมินด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มโดยนักศึกษาสมาชิกกลุ่ม (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร) | 5-13 | 10% |

3. การประเมินผล

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 60 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหาดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 10 คะแนน
- มอบหมายงาน ความรับผิดชอบ ศึกษาดูงาน 10 คะแนน
- แบบทดสอบ ประเมินผลท้ายชั่วโมง 10 คะแนน
- การศึกษาค้นคว้าและการปฏิบัติในการประกอบอาหาร 30 คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 40

- สอบปฏิบัติ 20 คะแนน
- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

รวม

100 คะแนน

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

| ระดับผลการเรียน | ช่วงคะแนน | ระดับผลการเรียน | ช่วงคะแนน |
|-----------------|-----------|-----------------|------------|
| A | 90-100 | C | 60-69 |
| B+ | 85-89 | D+ | 55-59 |
| B | 75-84 | D | 50-54 |
| C+ | 70-74 | F | ต่ำกว่า 50 |

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการประกอบอาหารจีน

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรองแก้ว ก้อนนาค.(2526). **อาหารจีนยอดนิยม**. กรุงเทพมหานคร.อาเซียน พลับลิชซิง.

จิตรรา ก้อนันทเกียรติ.(2540). **ตั้ง หนึ่ง เกี้ยว**. กรุงเทพฯ. แพรว .

_____ (2544). **ความรู้เรื่องจีนจากผู้เฒ่า**. พิมพ์ครั้งที่ 21. กรุงเทพฯ. แพรว.

_____ (2547). **ธรรมเนียมจีน**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ. จิตรรา.

_____ (2547). **เรื่องจีนหลายเรื่องหนึ่งเรื่องมีหลายตำรา**. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง.

_____ (2554). **คู่มือกินเจยุคใหม่**. กรุงเทพฯ. จิตรรา.

ตู้ เหิง. เซีย เกิง เฟิง.(ม.ป.ป.). **ตำราอาหารจีน**. กรุงเทพฯ. นานมี.

เทวี โพธิผล และอรวิทย์ เล่าห์รัตน์. (2543). **เทคโนโลยีอาหารและเครื่องต้ม**.กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

ประชุม ศิริธรรมวัฒน์ บก..(2525). **อาหารโรงแรม**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. รุ่งศิลป์.

ประยงค์ อนันทวงศ์.(2536). **คัมภีร์การกินของจีน**. กรุงเทพฯ. N. เดอะเนชั่น.

_____ (2536). **นิยายปลายตะเกียบ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. บุ๊คคอร์เนอร์.

พลศรี คชาชีวะ.(2544). **อาหารนั่งมหัศจรรย์**. กรุงเทพฯ. แม่บ้านทันสมัย.

พิชัย วาสนาส่ง. (2544). **ข้างครัว 2**. กรุงเทพมหานคร : สีดา.

_____ (2548). **ข้างครัวตะวันออก** . พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. สีดา.

_____ (2547). **ข้างครัว 108** . กรุงเทพฯ. สีดา.

มานะ เทวินทร์.(2540). **The Chaina House**. อัดสำเนา.โรงแรมโอเรียนเต็ล.

ยุวดี ต้นสกุลรุ่งเรือง.(2545). **ครัวอาสา**. กรุงเทพฯ. อมรินทร์.

วีระชัย มาศฉลาด.(2531). **ยาจีน(คู่มือสมุนไพรและตำรายาบำรุงของจีน)**. กรุงเทพมหานคร :นานมีบุ๊ค.

ศักดิ์ บวร.(2537). **โสม ราชันย์สมุนไพรแห่งโลกตะวันออก**. นนทบุรี. เจริญวิทย์.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2535) . **อาหารเหลา**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.

สุโขทัยธรรมาธิราช.(2542). **เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องต้ม หน่วยที่ 1-5**.
พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

สุภาวดี โกมารทัต บก..(2543). **Fisherman's Cook Book**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. อมรินทร์.

สุรินทร์ มัจฉาชีพ.(2532). **สัตว์ชายฝั่งทะเลไทย**. กรุงเทพฯ. รุ่งศิลป์.

สีว์สี้อเทา.(2553). **ต้นกำเนิดอาหารจีน**. กรุงเทพฯ. ตาตา พับลิเคชั่น.

แสงแดด.(2540). **อาหารขึ้นเหลา**. กรุงเทพฯ. เอ.ที. พริ้นติ้ง.

อรชุน เลี้ยววัฒนผล.(2535). **ความลับของโสม จากสูตรยาต้นถึงงานวิจัย**. กรุงเทพฯ. รวมทรรศน์.

อมรินทร์.(2553). **อาหารจากเครื่องยาจีน**. กรุงเทพฯ. อมรินทร์.

อดุลย์ รัตนมันเกษม.(2536). **100 ยาจีน**. กรุงเทพฯ. นานมี.

อิทธิพล จันท์เพ็ญ.(ม.ป.ป.). **การเพาะเลี้ยงปลากระรัง (ปลาเก๋า)**.

_____ (ม.ป.ป.). **ความรู้เรื่องการเพาะเลี้ยงปลาทูทราย**.

- Brennen, Jennifer.(1984).**Encyclopedia of Chinese and oriental Cooking**. St. Martins Press, New York.
- Brigid Iceloar.(2000). **Steaming**. Singapore. Lansdowne Publishing Pty.Ltd.
- Callery Emma.(1991). **The Complete Chaineese Cook Book**. London. Tiger Books International Plc.
- Catherine Atkinson. Juliet Barker. Gina Steer. Carol Tennant. Liz Martin. Mari Mereid Willams And Elizabrth Wolf-Cohen.(2001). **Wok & Stir Fry**. Italy. The Foundry Creative Media Company Limited Crabtree Hall.
- Chen Chang-Yen, Gloria C. Martinez.(1983). **Chinese Cuisine**. Taiwan. Huang Su-Huei.
- Doeser L.(1997). **Best-Even Chinese and Asian**.HK. Astes Graficas Toledo, S.A.
- _____. (2000). **The Ultimate Chinese and Asian Cook Book**.London.Hemes House.
- Fulton. M.(1986). **Encyclopedia of Asian and Oriental Cookery**. London: Octopus Books Limited.
- Gail Duff.(1986). **Chaineese Cookery**. Spain. Hamlyn Publishing Group Limited.
- Grigson Jane.(1995). **The Book Of Ingredient**. English. The Penguin Group.
- Hook, B.(1991). **The Cambridge Encyclopedia of Chain**. New York: Cambridge University Press.
- Hsiung Deh-Ta.(1979). **Chinese Regional Cooking**. New Jersey. Chartwell Books Inc.
- Huan Su-Huei.(1988). **Chinese Cooking**. Taiwan. Internatiol Scanner Colour Separation Inc.
- Jane Price.(1999). **Chinese & Asian**. Singapore. Berkeley Books Pte.Ltd.
- Juddy Lew.(2003). **Enjoy Chinese Cuisine**. Honh Kong. Joie, Inc.
- Ken Hom.(1994). **Kem Hom's Chinese Kitchen**. London. Pavillion Books Limited.
- Leung Wai Kwong.(1989). **Modern Chinese Dishes in Hong Kong**. Hong Kong. Food Paradise Publishing Co.
- Lo Kenneth.(1995). **New Chinese Cooking School**. New Jersey. Grescent Books.
- Mark Willie.(1991). **The Best Of Chinese Cooking**. United Kingdom. Genturion Book Limited.
- Maureen Callis.(1991). **Chinese Dishes**. Hong Kong. Octopus Book Limited.
- Robina Pelham-Burn.(1999). **The Chinese Kitchen**. America. Deh-Ta- Hsiung.
- Sheung Yeung Wai (Rudolph).(1995). **Choice Sea-Food And Dried Foodstuffs**. Hong Kong. Catering Survice Promotion Co.
- Solomon, C. (1981). **The Complete Asian Cookbook5™ ed**. New South Wales: Lansdowne Press,
- Tan Teery.(1990). **Cooking With Chinese Herble**. Singapore. Times.
- Tettoni, Luca Invernizzi and Hutton, Wendy.(1996). **The food of China**. Periplus Edns (HK) Ltd.
- Vicki Liley. (2000). **Asain Hot & Spicy**. Singapore. Lonsdowne Publishing Pty Ltd.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำหนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

<http://www.chaia.org.cn>

<http://www.chaiafood.about.com>

<http://www.flavorandfortune.com/dataaccess/article.php?ID=38>

http://en.wikipedia.org/wink/Dim_sum

<http://www.kruaklaibaan.com/>

<http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=king-of-lan&month=032009&date=04&group = 7&gblog=12>

<http://www.thaigoodview.com/node/7933>

<http://www.discoverhongkong.com/thai/dining/tea-culture.html>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทวนสอบเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป