

รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

4514209

หลักการประกอบอาหารเจ และอาหารมังสวิรัต  
Principle of Vegetalian Cuisine

อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
2557

## สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	<b>ข้อมูลทั่วไป</b>	
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	3
	2. จำนวนหน่วยกิต	3
	3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	3
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	3
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	3
	8. สถานที่เรียน	3
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	3
หมวด 2	<b>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</b>	
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	4
หมวด 3	<b>ลักษณะและการดำเนินการ</b>	
	1. คำอธิบายรายวิชา	4
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
หมวด 4	<b>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b>	
	1. คุณธรรม จริยธรรม	5
	2. ความรู้	5
	3. ทักษะทางปัญญา	6
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	7
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
หมวด 5	<b>แผนการสอนและการประเมินผล</b>	
	1. แผนการสอน	8
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	11
หมวด 6	<b>ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน</b>	
	1. เอกสารและตำราหลัก	11
	2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	11
	3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	11
หมวด 7	<b>การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา</b>	

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	12
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	12
3. การปรับปรุงการสอน	12
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	12
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	12

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                    โรงเรียนการเรือน หลักสูตรคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
 4514209 หลักการประกอบอาหารเจ และอาหารมังสวิรัตติ (Principle of Vegetarian Cuisine)
2. จำนวนหน่วยกิต  
 3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
  - 4.1 อาจารย์ พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย  
 โทรศัพท์ภายใน -                      โทรศัพท์มือถือ 081-921-5940  
 e-mail [phonganan\\_paul2556@hotmail.com](mailto:phonganan_paul2556@hotmail.com)  
 ห้องพักอาจารย์ อาคารโรงเรียนการเรือน ชั้น 3 ศูนย์สิริธร ตั้งฮั่วเส็ง
  - 4.2 อาจารย์ ทัดดาร่า กาญจนกฤษ  
 โทรศัพท์ภายใน                      โทรศัพท์มือถือ  
 e-mail  
 ห้องพักอาจารย์ อาคาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ชั้น 3 ศูนย์สิริธร (ตั้งฮั่วเส็ง)
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
 ภาคการศึกษาที่ 1/ 2557 / ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
 ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
 อาคาร 10 ในมหาวิทยาลัย
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
 24 มีนาคม 2557

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

#### 1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ที่ได้รับจากการเรียน)

- 1) เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายคำจำกัดความความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ ได้อย่างถูกต้อง
  - 2) เพื่อให้ผู้เรียน อธิบายถึงประเภทของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ได้อย่างถูกต้อง
  - 3) เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายถึงหลักการบริโภคอาหารมังสวิรัต และข้อควรปฏิบัติในการรับประทานเจ ได้อย่างถูกต้อง
  - 4) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดเสิร์ฟได้อย่างถูกต้อง
  - 5) เพื่อให้ผู้เรียนความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและจำหน่ายอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ
- #### 1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)
- 1) เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการจัดเลี้ยงและงานในโอกาสพิเศษได้
  - 2) เพื่อให้ผู้เรียนปฏิบัติการการจัดเลี้ยงและงานในโอกาสพิเศษได้
  - 3) เพื่อให้ผู้เรียนคำนวณงบประมาณในการจัดงานได้
- #### 1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากการเรียน)
- 1) เพื่อให้ผู้เรียนมีวินัย รับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
  - 2) เพื่อให้ผู้เรียนมีการวางแผนการปฏิบัติงานได้อย่างมีแบบแผน
  - 3) เพื่อให้ผู้เรียนมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมชั้น และรู้จักกาลเทศะที่เหมาะสม

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการจัดงานในโอกาสพิเศษและพัฒนาให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมในยุคปัจจุบัน

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ ประเภทของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ ตลอดจนการจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามข้อกำหนด ปฏิบัติการอาหารมังสวิรัตและอาหารเจตามเนื้อหา

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชม.	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชม. ฝึกงาน 45 ชม.	75 / 90 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
- มีความซื่อสัตย์และจริงใจต่อเพื่อนร่วมกลุ่มและตนเอง
- เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- อาจารย์ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี

#### 1.2 วิธีการสอน

- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน
- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาตัวอย่างการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ
- อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการ

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนจากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ
- มีการอ้างอิงจากการมีส่วนร่วมฝึกปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและเป็นความจริง
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาและการฝึกปฏิบัติงาน และการมีส่วนร่วมการระต่อผู้อาวุโสและอาจารย์

### 2. ความรู้

#### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- มีความรู้เรื่องความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ
- มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคในการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ
- มีความรู้และความเข้าใจในการเลือกอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟ
- มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและจำหน่ายอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ
- ทราบถึงวิธีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเกิดความผิดพลาด
- เข้าใจวัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน สามารถดัดแปลง หรือกำหนดรูปแบบของอาหารมังสวิรัตและอาหารเจให้เหมาะสมกับสภาวะปัจจุบันได้

#### 2.2 วิธีการสอน

- บรรยายประกอบสื่อการสอน การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง
- การสาธิตการจัดตกแต่งสถานที่ รวมถึงการเปิดโอกาสให้นักศึกษาถามคำถามที่เกี่ยวกับข้อ
- การจัดแบ่งกลุ่มนักศึกษาให้ฝึกปฏิบัติตามที่อาจารย์กำหนด โดยให้มีการวางแผนมอบหมายภาระหน้าที่ในแต่ละคนเพื่อเสริมสร้างการทำงานเป็นทีม ซึ่งนักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

### 2.3 วิธีการประเมินผล

- ทำรายงาน
- ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติ
- ทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- การแบ่งหน้าที่และการทำงานเป็นทีม
- ความตั้งใจและมีสมาธิในการทำงาน
- การแก้ไขปัญหา หากเกิดข้อผิดพลาดในการทำงาน

### 3.2 วิธีการสอน

- วิเคราะห์และยกตัวอย่างกรณีศึกษา
- ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- ทดลองสาธิตให้เห็นภาพที่มา รูปแบบและสาเหตุของปัญหา
- สาธิตการแก้ปัญหาพร้อมอธิบายถึงขั้นตอนในการแก้ไขปัญหา

### 3.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติการ
- การนำเสนอรายงาน
- การทดสอบภาค ทฤษฎีและปฏิบัติ

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม
- พัฒนาความเป็นผู้นำและความเป็นผู้ตามในการทำงานเป็นทีม
- มีส่วนร่วมและร่วมปฏิบัติในงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย

### 4.2 วิธีการสอน

- แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการโดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน
- นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุว่าเกิดจากความบกพร่องส่วนใด
- ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม

### 4.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา
- ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา
- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล
- สามารถค้นคว้าหาข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

### 5.2 วิธีการสอน

- ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่เช่นโปรแกรมคอมพิวเตอร์ประกอบการสอน
- การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
- งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

### 5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
- ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การ สอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	หน่วยที่ 1 -ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ -ประเภทของอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ -หลักการบริโภคอาหาร มังสวิรัต และข้อควรปฏิบัติ ในการรับประทานเจ -วัตถุประสงค์ในการประกอบ อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ -การจัดเสิร์ฟ	3	-รายงานผลการศึกษาค้นคว้าแต่ละหัวข้อที่กำหนดให้เป็นรายบุคคล -ทดลองปฏิบัติและทำแบบฝึกหัด	อ.พงศอนันต์ อ.ทัตตารา
2	หน่วยที่ 2 การฝึกปฏิบัติ 2.1 ทำแป้งหมี่กึ่ง 2.2ทำไส้หมูเทียม	3	สาธิตและปฏิบัติกรอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศอนันต์ อ.ทัตตารา



	2.3ทำกระเพาะหมูเทียม 2.4แคบหมูเทียม			
3	หน่วยที่ 3 การฝึกปฏิบัติ ไส้หมูเทียมผัดเคี่ยมฉ่าย หมี่กรอบราดหน้า กระเพาะปลาเจ	3	สาธิต และปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา
4	หน่วยที่ 4 การฝึกปฏิบัติ เต้าหู้สอดไส้น้ำแดง สตูว์เต้าหู้ พะโล้เต้าหู้	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา
5	หน่วยที่ 5 การฝึกปฏิบัติ แกงกะหรี่ แกงเขียวหวาน แกงคั่วสับปรด	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา
6	หน่วยที่ 6 การฝึกปฏิบัติ ห่อหมก ผักกาดขาวสอดไส้ เห็ดหอมสองสี	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา
7	หน่วยที่ 7 การฝึกปฏิบัติ ลาบเนื้อเทียม ปลาหัวปลี แหมมสด	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา
8	หน่วยที่ 8 การฝึกปฏิบัติ ข้าวผัดเจ(ธัญพืช) ข้าวคลุกกะปิ กะหล่ำปลีตุ๋น	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา
9	หน่วยที่ 9 การฝึกปฏิบัติ ขนมจีนน้ำยาเห็ด ข้าวซอย ผัดผักกะโรนี	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา
10	หน่วยที่ 10 การฝึกปฏิบัติ ผัดเผ็ดปลาตุก ผัดพริกขิง ผัดกระเพรากรอบ	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา
11	หน่วยที่ 11 การฝึกปฏิบัติ น้ำพริกเผาเจ น้ำพริกกะปิเจ น้ำพริกอ่องเจ	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศ์อนันต์ อ.ทัตตารา

12	หน่วยที่ 12 การฝึกปฏิบัติ หอยจ้อเจ หัวไชเท้าทอด กวางเจียงโอง	3	สาธิตและปฏิบัติการอาหาร มังสวิรัตและอาหารเจ ตามที่ได้กำหนดไว้	อ.พงศอนันต์ อ.ทัตตารา
13	หน่วยที่ 13 การฝึกปฏิบัติ ทดสอบการทำอาหารเจแบบ สำหรับ 1	3	ปฏิบัติการอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ ตามที่ได้ กำหนดไว้	อ.พงศอนันต์ อ.ทัตตารา
14	หน่วยที่ 14 การฝึกปฏิบัติ ทดสอบการทำอาหารเจแบบ อาหารจานเดียว	3	ปฏิบัติการอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ ตามที่ได้ กำหนดไว้	อ.พงศอนันต์ อ.ทัตตารา
15	หน่วยที่ 15 การฝึกปฏิบัติ ทดสอบการทำอาหารเจแบบ บุปเฟ่ต์	3	ปฏิบัติการอาหารมังสวิรัต และอาหารเจ ตามที่ได้ กำหนดไว้	อ.พงศอนันต์ อ.ทัตตารา
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
1	2.1,3.3	ด้านความรู้และทักษะ(การฝึกปฏิบัติการ)	3 - 13	5%
2	2.1, 3.3, 4.4, 5.1	นำเสนอรายงานและผลงาน	9-14	5%
3	1.1,2.1,3.3	การสอบปลายภาค	15-16	50%
4	1.1 ,4.4	การประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรม, การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ จริยธรรม(การฝึกปฏิบัติการ)	1-16	10%
5	4.1,4.2,4.3	(การฝึกปฏิบัติการ)	13-15	20%
6	1.1, 2.1, 4.1	การประเมินตนเองของนักศึกษา พฤติกรรม ด้านคุณธรรม จริยธรรมและความ รับผิดชอบ(การฝึกปฏิบัติการ)	1-16	5%
7	4.1	การประเมินด้านความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบในการทำงาน กลุ่มโดยนักศึกษาสมาชิกกลุ่ม(การฝึก ปฏิบัติ)	5-13	5%

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการประกอบอาหารเจ และอาหารมังสวิรัต

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรมอาชีวศึกษา. กระทรวงศึกษาธิการ.(2530).คู่มือการเรียนการสอนอาหารมังสวิรัต.พิมพ์ครั้งที่1

กรุงเทพฯ : ครูสภา.

กลางเบเกอรี่. (ม.ป.ป.).อาหารมังสวิรัต. กรุงเทพฯ : สุขภาพใจ.

กองทัพธรรมมูลนิธิ. (ม.ป.ป.). มังสวิรัต. กรุงเทพฯ : ห้องภาพสุวรรณ.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2534).ตำรับอาหารจานเดียวกับคุณค่า

โภชนาการ. กรุงเทพมหานคร:องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กิตติยา วีระพันธุ์.(2528).ตำรับอาหารธรรมชาติ.กรุงเทพฯ :มูลนิธิธรรมสันติ.

เฉลิมศรี ศณีภิรมย์.(ม.ป.ป.).มังสวิรัต.กรุงเทพมหานคร:แม่บ้าน.

ชมรมอาหารมังสวิรัตแห่งประเทศไทย, (2529). ร้องขอชีวิต.พิมพ์ครั้งที่4. กรุงเทพฯ : ธรรมสาร.

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. (2545). ผักพื้นบ้านอาหารสุขภาพ. กรุงเทพฯ: แสงแดด.

ทวีรัสมิ ธนาคม.บ.ก.(ม.ป.ป.).ตำรับอาหารเจ 108.กรุงเทพฯ :วิบูลย์กิจการพิมพ์.

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และ ประสงค์ศักดิ์ อักษรรัตน์.(2542). " การบริการอาหาร." เอกสารคำสอน

อุตสาหกรรมบริการ. พิมพ์ครั้งที่ 3. นนทบุรี:มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

ชัยนันท์ อบอุ่น.(2548).25 สำหรับเจ.กรุงเทพฯ:ไพลิน.

นลิน คูอมรพัฒน.บ.ก.(2538).จานเจ-ไทย.กรุงเทพฯ :แสงแดด.

\_\_\_\_\_กับข้าวจานเจ-ไทย.กรุงเทพฯ :แสงแดด.

นายท้ายคร้ว (ค.ศ.2006). เครื่อง ชั่ง-ตวง. Gourmet & Cuisine June 2006. Vol.6. Issue 071.

นิตยา ศรีสังวาล.(2542).มังสวิรัตกับสุขภาพ.กรุงเทพฯ : สุขภาพใจ.

นิลุบล นวเรศ. (ม.ป.ป.). คู่มือก่อนเข้าครัว. กรุงเทพฯ : แสงแดด.

บรรจบ ชุณหสวัตติกุล.(2549).อาหารมังสวิรัต.มติชนวันที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2549 ปีที่ 29 ฉบับที่ 10231 หน้า 33 .

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น.(2545). อาหารเครื่องต้ม และการบริการในภัตตาคาร. กรุงเทพฯ :

โอเดียนสโตร์.

ประยงค์ จินดาวงศ์. (2525). ตำรับอาหารแบบประหยัดและสงวนคุณค่า. พิมพ์ครั้งที่ 4.

กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.

ประยูร จรรยาวงษ์. (2542). กินอาหารแก้โรค. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

ภรตราษสุพิช.พระยา.(2543).วิธีประกอบอาหารมังสวิรัต.กรุงเทพฯ : สุขภาพใจ.

เพลินใจ ตั้งคณะกุล.(ม.ป.ป.).อาหารมังสวิรัต.กรุงเทพฯ: สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์

อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วรรณภา จารุสมบุญ และ ชูศักดิ์ สุวิมลเสถียร. (2541) ครัวกรมตกรั้วไทย ครัวไทย คนไทย.

กรุงเทพฯ : แสงแดด.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี.(2552).อาหารมังสวิรัต. <http://th.wikipedia.org/wiki/> 22มกราคม 2552.

- ศรีสมร คงพันธุ์ และมณี สุวรรณผ่อง.(2526).อาหารมังสวิรัต.กรุงเทพฯ ฯ ปลาตะเพียน.  
 สุขุทัยธรรมธิดา.(2542).เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องต้ม.พิมพ์ครั้งที่ 2.  
 นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิดา.  
 สุขุทัยธรรมธิดา,มหาวิทยาลัย. (2542). เอกสารสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการใน  
 ภัตตาคาร. หน่วยที่ 1. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิดา.  
 สุวพร เรื่องศิริ.(ม.ป.ป.).อาหารมังสวิรัตกับข้าวเจ.กรุงเทพฯ ฯ :รุ่งเรืองการพิมพ์.  
 อบเชย วงศ์ทอง และ ชนิษฐา พูนผลกุล. (2547). หลักการประกอบอาหาร.กรุงเทพฯ ฯ :  
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.  
 อมรรภรณ์ วงษ์พิภ. (มมป), อาหารเจ. กรุงเทพมหานคร:แม่บ้าน.  
 \_\_\_\_\_ .อาหารจากฟองเต้าหู้. กรุงเทพมหานคร:แม่บ้าน.  
 \_\_\_\_\_ .กลูเตนโปรตีนจากแป้งขนมปัง. กรุงเทพมหานคร:แม่บ้าน.  
 stauffer, C.E.1990. Functional Additives for Bakery Foods. Van Nostrand Reinhold,  
 New York. 279 p.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จาก การสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

## 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป และนำข้อมูลจากการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาจากข้อ 4 มาใช้