

มคอ.3

อาหารมังสวิรัต (Vegetarian Cuisine)
(5073318)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคเรียนที่ ภาคฤดูร้อน/2561 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
5073318 อาหารมังสวิรัต (Vegetarian Cuisine)
- จำนวนหน่วยกิต
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ ณิชยา เมฆรวี
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 08-5833-1728
e-mail natjaya_mek_sdu@hotmail.co.th
- 4.1 อาจารย์ผู้สอนภายในมหาวิทยาลัย
อาจารย์ ณิชยา เมฆรวี
โทรศัพท์ภายใน 02-423-9443 โทรศัพท์มือถือ 08-5833-1728
e-mail natjaya_mek_sdu@hotmail.co.th
- 4.2 อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี
อ.พรทวิ รัตนบัณเฑาะว์ โทรศัพท์มือถือ 06-3236-5163
E-mail : kob_fst1977@hotmail.com
อ.มนฤทัย ศรีทองเกิด โทรศัพท์มือถือ 08-3088-3373
E-mail : s_monruthai@hotmail.com
- 4.3 อาจารย์ผู้สอน: ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
อ.สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์ โทรศัพท์มือถือ 08-7741-2774
E-mail : Suttapong_s@hotmail.com
- 4.4 อาจารย์ผู้สอน ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง
อาจารย์ อรรถ ชันสี
โทรศัพท์ภายใน 6505 โทรศัพท์มือถือ 089-853-1256
e-mail att_kmitl@hotmail.com
อาจารย์ สักวาฬ ชมภูจา
โทรศัพท์ภายใน 6505 โทรศัพท์มือถือ 082-459-4651
e-mail sungwan262@gmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ ภาคฤดูร้อน นักศึกษาชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี ลำปาง ตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 พฤษภาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษาทราบถึงความเป็นมา และหลักปฏิบัติที่เกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต
- 1.2 นักศึกษาทราบถึงแนวความคิดการบริโภคอาหารมังสวิรัตตามหลักความเชื่อ และศาสนา
- 1.3 นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเรื่องประเภทของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้วัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดตกแต่งตลอดจนการจัดเสิร์ฟ
- 1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารมังสวิรัต
- 1.5 นักศึกษาสามารถพัฒนาตำรับอาหารมังสวิรัตได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความเป็นมา หลักปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต แนวความคิดการบริโภคอาหารมังสวิรัตตามหลักความเชื่อ และศาสนา ประเภทของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้วัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ การพัฒนาตำรับอาหารมังสวิรัต และฝึกปฏิบัติ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง E-mail และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 กลยุทธ์การสอน

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 2) การเป็นตัวอย่างที่ดีของอาจารย์
- 3) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 กลยุทธ์การประเมินผล

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และมีทักษะ ความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับ เชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ รายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่ อาจเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 กลยุทธ์การสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสามารถกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอน

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่ นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - แนะนำอาจารย์ผู้สอน - ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัต - ประเภทของอาหารมังสวิรัต - หลักการบริโภค และข้อควรปฏิบัติในการรับประทานอาหารมังสวิรัต 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหาอาหารรายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือและเวปไซด์ - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องฉาย - โปรแกรมนำเสนอ power point 	
2	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดทำตำรับมาตรฐานและพัฒนาตำรับอาหารมังสวิรัต - การควบคุมคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นสำคัญให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม - แบ่งกลุ่มนักศึกษา มอบหมายงานให้จัดทำตำรับมาตรฐานและพัฒนาตำรับ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องฉาย - โปรแกรมนำเสนอ Power point 	
3	บทปฏิบัติการที่ 1 <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัตถุดิบ ปรงประกอบอาหาร - การทำหิม่กึ่ง - การทำไส้หมูเทียม - การทำกระเพาะหมูเทียม - การทำแคปหมูเทียม 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบและอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปรายซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่มและทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
4	บทปฏิบัติการที่ 2 อาหารจากแป้งหมี่กึ่ง - การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ - กระจ่างปลาเทียม - ไส้หมูเทียมผัดเคี่ยมฉ่าย - บะหมี่กรอบราดหน้า - การจัดเสิร์ฟ	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
5	บทปฏิบัติการที่ 3 การทำเต้าหู้ และอาหารจากเต้าหู้ - การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ - สตูร์เต้าหู้ - เต้าหู้สอดไส้ราดน้ำแดง - พะโล้เต้าหู้ - การจัดเสิร์ฟ	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
6	บทปฏิบัติการที่ 4 ประเภทแกง - การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ - แกงเขียวหวานเนื้อเทียม - แกงคั่วฟักทอง - แกงกะหรี่เต้าหู้ - การจัดเสิร์ฟ	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
7	บทปฏิบัติการที่ 5 ประเภทผัดทอด	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การปรุงประกอบ - ผัดพริกขิง - ผัดกระเพรากรอบ - ผัดเผ็ดปลาดุกเหียม - ไช้เจียวกรอบ - การจัดเสิร์ฟ 		<ul style="list-style-type: none"> - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
8	บทปฏิบัติการที่ 6 ประเภทหนึ่ง <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การปรุงประกอบ - ห่อหมกมังสวิรัติ - ผักกาดขาวสอดไส้ - เห็ดหอมสองสี - การจัดเสิร์ฟ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
9	บทปฏิบัติการที่ 7 ประเภทยำ ลาบ พล่า <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การปรุงประกอบ - ยำปลาดุกพุ่มังสวิรัติ - ลาบเนื้อเหียม - พล่าหัวปลี - การจัดเสิร์ฟ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ชักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
10	บทปฏิบัติการที่ 8 ประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การปรุงประกอบ - น้ำพริกเผวมังสวิรัติ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ 	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำพริกกะปิมังสวิรัต - น้ำพริกอ่องมังสวิรัต - น้ำพริกหน้าเลียบ 		<ul style="list-style-type: none"> - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
11	บทปฏิบัติการที่ 9 ประเภทข้าว <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ - ข้าวผัดหน้าเลียบ - ข้าวผัดเต้าหู้ยี้สับปรด - บะจ่างมังสวิรัต - การจัดเสิร์ฟ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
12	บทปฏิบัติการที่ 10 ประเภทเส้น <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ - ข้าวซอยมังสวิรัต - ขนมจีนน้ำยาเห็ด - มั๊กกะโรนีรวมมิตร - การจัดเสิร์ฟ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ 	
13	บทปฏิบัติการที่ 11 ประเภทอาหารว่าง <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ - หอยจ้อมังสวิรัต - หัวไชเท้าทอด - กวางเจียฮวงกวย - การจัดเสิร์ฟ 	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ 	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
14	บทปฏิบัติการที่ 12 ประเภทน้ำสลัด ของหวาน และเครื่องดื่ม - การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ - น้ำสลัดเต้าหู้ - มันท้มซิง ถั่วเขียวต้มน้ำตาล - น้ำเต้าหู้ - น้ำธัญพืช 5 สี - การจัดเสิร์ฟ	4	กิจกรรม - บรรยายเนื้อหา - สาธิต และอธิบายรายละเอียดวัตถุดิบ และอุปกรณ์ - เปิดโอกาสให้นักศึกษา อภิปราย ซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
15	สร้างสรรค์เมนูอาหารมังสวิรัตให้มีความทันสมัย โดยใช้ความรู้จากบทปฏิบัติการ และมีการ นำเสนอแบบ Modern	4	กิจกรรม - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการโดยแบ่งกลุ่ม และทำรายงานบทปฏิบัติการ - นำเสนอผลงาน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	
16	สอบปลายภาค			

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา	1-15	10%
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการแนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ	1) ประเมินการเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น 2) ประเมินจากการสอบปลายภาค การสอบปฏิบัติ	3-15	40%
ทักษะทางปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ 2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	1-15	30%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และการปฏิบัติทางด้านอาหาร 2) รายงานรายบุคคลและกลุ่ม	1-15	10%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟังถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษาชั้นนั้นรับผิดชอบ 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	1-15	10%

5.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียน วิชาอาหารมังสวิรัต

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และรายการอาหารทางโทรทัศน์ วิทยุ

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

ฉัญนันท์ อภถม. (2548). **25 สำหรับเจ**. กรุงเทพฯ:ไพลิน.

ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. (2545). **อาหารเครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร**. กรุงเทพฯ :
โอเดียนสโตร์.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล