

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

4513212 การประกอบอาหารจีน
(Chinese Cuisine)

อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2555

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 : 02-423-9443

4.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง



1) อาจารย์อรรถ ชันสี

e-mail : _____@hotmail.com

ห้องพัก : หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง

โทรศัพท์ : 054-222637 ต่อ 9604

4.3 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง



อาจารย์สุภาวดี นาคบรรพ์

e-mail : siwly12@hotmail.com

ห้องพัก : หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

โทรศัพท์ : 075-221212-5 ต่อ 6817

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 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

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 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 กระทบต่อคุณลักษณะและ

คุณภาพของอาหารจีนได้

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 มีวินัยในตนเองและมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย

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 การฝึก	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
- มีความซื่อสัตย์และจริงใจต่อเพื่อนร่วมกลุ่มและตนเอง
- 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
- ทราบถึงวิธีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเกิดความผิดพลาด
- เข้าใจวัฒนธรรมและพฤติกรรมบริการโภชนาในปัจจุบัน 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

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 และ การสัมภาษณ์ โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
- งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปแบบเอกสาร และ สื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
 - ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงาน
- ในชั้นเรียน
- ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูล

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- ความเป็นมาของอาหารจีน - การแบ่งกลุ่มอาหารจีน - ลักษณะอาหารจีน - การแบ่งประเภทอาหารจีน	3	- อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และ อธิบาย เนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมาย ของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม - มอบหมายงาน -บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
2	- เครื่องเทศในอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี

			- แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น - เอกสารประกอบการสอน	ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
3	- วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
4	- เทคนิคในการประกอบอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี อาจารย์ทิพย์พิภา
5	- การจัดตกแต่งอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
6	การจัดเสิร์ฟอาหารจีน - การจัดโต๊ะจีน - ภาชนะในการจัดเสิร์ฟ - ขั้นตอนการจัดเสิร์ฟ - มารยาทในการรับประทานอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint และอุปกรณ์มาตรฐาน - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	- การทำตำรับมาตรฐาน - การคำนวณต้นทุน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - ชักถาม อภิปราย	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี

			<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน -มอบหมายให้นักศ. แบ่งกลุ่มโนชั้นเรียนให้แต่ละกลุ่มหมุนเวียนเป็นกลุ่มเวร ซึ่งมีหน้าที่ในการเบิก – วัสดุดิบและอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเรียนปฏิบัติ โดยคำนวณจากตำรับอาหาร แล้วเขียนใบสั่งวัสดุดิบ และใบเบิกอุปกรณ์ จากนั้นนำมาให้อาจารย์ ผู้สอนตรวจความเรียบร้อย และนำไปส่งให้ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการก่อนวันที่มีการเรียนการสอน 7 วัน 	ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
8	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท ออร์เดิร์ฟร้อน ออร์เดิร์ฟเย็น	3	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้นักศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน -อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟังพร้อมอีกครั้ง (ถ้าไม่ทันให้สรุปในครั้งต่อไป) - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ วัสดุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ เครื่อง ครัว	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
9	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท งานสัตว์บก	3	<ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้นักศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน -อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟังพร้อมอีกครั้ง (ถ้าไม่ทันให้สรุปในครั้งต่อไป)	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
9 (ต่อ)	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท		- สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ	

	งานสัตว์บก		การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุบิ ุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่อง คริว	
10	ฝึกปฏิบัติ - อาหารเงินประเภท งานสัตว์ปีก	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ใน การสรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน -อาจารย์สรุปรูปการปฏิบัติให้ฟัง พร้อมอีกครั้ง (ถ้าไม่ทันให้สรุปรูปใน ครั้งต่อไป) - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุบิ ุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่อง คริว	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
11	ฝึกปฏิบัติ - อาหารเงินประเภท ปู กุ้ง ปลา	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ใน การสรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน -อาจารย์สรุปรูปการปฏิบัติให้ฟัง พร้อมอีกครั้ง (ถ้าไม่ทันให้สรุปรูปใน ครั้งต่อไป) - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุบิ ุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่อง คริว	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรีย์พร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ ใช้	ผู้สอน
12	ฝึกปฏิบัติ - อาหารเงินประเภท เส้น ข้าว และซุปร	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ใน	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง

			การสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน -อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟังพร้อมอีกครั้ง (ถ้าไม่ทันให้สรุปในครั้งต่อไป) - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่อง คริว	อ.สุรียพร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
13	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท อาหารหวาน	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน -อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟังพร้อมอีกครั้ง (ถ้าไม่ทันให้สรุปในครั้งต่อไป) - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่อง คริว	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรียพร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
14-15	จัดทำเมนูอาหารอาหารจีนในประเทศ	3	เชิญวิทยากร :เชฟไพบูลย์ นวลปาน เชฟกระทะเหล็กอาหารเจ และให้นักศึกษานำเสนอผลงานสำเร็จและรายงานการศึกษาตำรับ บูรณาการการจัดทำเมนูอาหารจีนร่วมกับวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ในมหาวิทยาลัยฯ อ.อมราภรณ์ อ.จารุณี ศ.ลำปาง อ.สุรียพร ศ.ตรัง อาจารย์สุภาวดี
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1	ด้านความรู้และทักษะ(การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร)	5 - 13	30%

2	2.1, 2.2 ,3.3	การสอบปฏิบัติปลายภาค	14-15	20%
3	1.1,2.1,3.3	การสอบปลายภาค	16	20%
4	1.1	การประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร)	1-16	10%
5	1.1, 2.1, 4.1	การประเมินตนเองของนักศึกษา พฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบ (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร)	1-16	10%
6	4.1,5.2	การประเมินด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มโดยนักศึกษาสมาชิกกลุ่ม (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร)	5-13	10%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

การประกอบอาหารจีน

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

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

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

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

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

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

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

เทวี โพธิผล และอรวิทย์ เลาห์รัตนันท์. (2543). **เทคโนโลยีอาหารและเครื่องต้ม**.กรุงเทพมหานคร :

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

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.

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

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

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

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

สุโขทัยธรรมมาธิราช.(2542). เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 1-5.

พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

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

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

สีว์สือเทา.(2553). **ต้นกำเนิดอาหารจีน**. กรุงเทพฯ. ตาต้า พับลิเคชั่น.

แสงแดด.(2540). **อาหารขึ้นเขลา**. กรุงเทพฯ. เอ.ที. พรีเมียม.

อรุณ เลี้ยววัฒนผล.(2535). **ความลับของโสม จากสูตรยาต้นถึงงานวิจัย**. กรุงเทพฯ. รวมพรรณ.

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

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

อิทธิพล จันทรเพ็ญ.(ม.ป.ป.). **การเพาะเลี้ยงปลากะรัง (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 และสิ่งสนับสนุน การเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมิน รายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่ม สังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลใน การพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณา ปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบใน การทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการ สอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุม อาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป