



รายละเอียดรายวิชา (มคอ.3) ภาคเรียนที่ 2 : 2555
4513212 : การประกอบอาหารจีน
(Chinese Cuisine)

สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2555

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป	3
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ	5
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล	8
หมวด 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	12
หมวด 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	14

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

ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี



2) อาจารย์จารุณี วิเทศ

e-mail : charunee10@hotmail.com

ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์

ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและ

การประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 086-339-6186

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 การศึกษา 2555 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 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 พฤษภาคม พ.ศ. 2555

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 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
- 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
- เข้าใจวัฒนธรรมและพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน 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
- นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุที่เกิดจากความบกพร่องส่วนใด 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 และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูล

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	1. แนะนำรายวิชากิจกรรมการเรียนการสอน - ความเป็นมาของอาหารจีน - การแบ่งกลุ่มอาหารจีน - ลักษณะอาหารจีน - การแบ่งประเภทอาหารจีน	3	- อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และอธิบาย เนื้อหา รายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม - มอบหมายงาน -บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานที่ 1	อาจารย์จรรุณี
2	- เครื่องเทศในอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานที่ 2	อาจารย์จรรุณี
3	- วัตถุดิบในการประกอบอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานที่ 3	อาจารย์จรรุณี
4	- เทคนิคในการประกอบอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน - มอบหมายงานให้เตรียมวัตถุดิบและเบิกอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติในครั้งต่อไป	อาจารย์จรรุณี
5	- การจัดตกแต่งอาหารจีน	3	- บรรยายและสาธิต ประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานที่ 4	อาจารย์จรรุณี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	การจัดเสิร์ฟอาหารจีน - การจัดโต๊ะจีน - ภาชนะในการจัดเสิร์ฟ - ขั้นตอนการจัดเสิร์ฟ - มารยาทในการรับประทานอาหารจีน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint และอุปกรณ์มาตรฐาน - มอบหมายรายงาน - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานที่ 5	อาจารย์จากรณี
7	- การทำตำรับมาตรฐาน - การคำนวณต้นทุน	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - ชักถาม อภิปราย - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานที่ 6 - มอบหมายให้ นศ. แบ่งกลุ่มในชั้นเรียนให้แต่ละกลุ่มหมุนเวียนเป็นกลุ่มเวร ซึ่งมีหน้าที่ในการเบิก - รับวัตถุดิบและอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเรียนปฏิบัติ โดยคำนวณจากตำรับอาหาร แล้วเขียนใบสั่งวัตถุดิบ และใบเบิกอุปกรณ์ จากนั้นนำมาให้อาจารย์ ผู้สอน ตรวจสอบความเรียบร้อย และนำไปส่งให้ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการก่อนวันที่มีการเรียนการสอน 7 วัน	อาจารย์จากรณี
8	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท ออร์เดิร์ฟร้อน ออร์เดิร์ฟเย็น	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน - อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟังพร้อมอีกครั้ง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ เครื่อง ครัว	อาจารย์จากรณี
9	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท งานสัตว์บก	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนน	อาจารย์จากรณี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
9 (ต่อ)	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท จานสัตว์ปีก		- อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟัง พร้อมอีกครั้ง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว	
10	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท จานสัตว์ปีก	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ สรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน - อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟัง พร้อมอีกครั้ง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว	อาจารย์จรรุณี
11	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท ปู กุ้ง ปลา	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ สรุปรายงาน และอาจารย์ ประเมินโดยการชิมและให้ คะแนน - อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟัง พร้อมอีกครั้ง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว	อาจารย์จรรุณี

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 - อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟัง พร้อมอีกครั้ง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว	อาจารย์จรรุณี
13	ฝึกปฏิบัติ - อาหารจีนประเภท อาหารหวาน	3	- อาจารย์สาธิต - นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุป รายงาน และอาจารย์ประเมินโดย การชิมและให้คะแนน - อาจารย์สรุปการปฏิบัติให้ฟัง พร้อมอีกครั้ง - สื่อที่ใช้ เอกสารประกอบ การสอนและบทปฏิบัติการ วัตถุดิบ อุปกรณ์และ ครุภัณฑ์เครื่องครัว	อาจารย์จรรุณี
14-15	อาหารจีนในประเทศ	3	นำเสนอผลงานสำเร็จ และ รายงานการศึกษาตัวรับ	อาจารย์จรรุณี
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1	ด้านความรู้และทักษะ(การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร)	5-13	40%
2	2.1, 2.2 ,3.3	นำเสนอรายงานอาหารจีนในประเทศ	14-15	10%
3	1.1,2.1,3.3	การสอบปลายภาค	16	30%
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	การประเมินด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มโดยนักศึกษาสมาชิกกลุ่ม (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร)	5-13	10%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

อมราภรณ์ วงษ์พักและ จารุณี วิเทศ. (2555). เอกสารประกอบการสอน การประกอบอาหารจีน. โครงการสวนดุสิต กราฟฟิคไซด์. กรุงเทพฯ.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรองแก้ว ก้อนนาค. (2526). อาหารจีนยอดนิยม. กรุงเทพมหานคร.อาเซียน พลัสลิซซิ่ง.

จิตรรา ก้อนนทเกียรติ. (2540). ตี๋ง หนั่ง เกี้ย. กรุงเทพฯ. แพรว .

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

_____. (2547). ธรรมนิยมจีน. 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 และอรวินท์ เลาห์รัตน์. (2543). เทคโนโลยีอาหารและเครื่องตี๋ม.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). อาหารนิ่งมหัศจรรย์. 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(คู่มือสมุนไพรและตำรับยาบำรุงของจีน)**. กรุงเทพมหานคร : นานมีบุ๊ค.

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

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

สุโขทัยธรรมมาธิราช. (2542). **เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องต้ม 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.

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

แสงแดด. (2540). **อาหารชั้นเหลา**. กรุงเทพฯ. เอ.ที. ฟรินตั้ง.

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

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

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

อิทธิพล จันท์เพ็ญ. (ม.ป.ป.). **การเพาะเลี้ยงปลากะรัง (ปลาเก๋า)**. _____ . (ม.ป.ป.). **ความรู้เรื่องการเพาะเลี้ยงปลาบู่ทราย**.

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 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. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป