



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา : 2404-2125

ชื่อวิชา : อาหารมังสวิรัต

จำนวน : 2 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง

หลักสูตรการศึกษา (Course status) : ชคอ. 2/1 - 2/4

ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite) :

ภาคเรียนที่ (Semester) : 1/2561

วัน-เวลาที่เรียน (Class Meeting) :

ชื่อผู้สอน (Instructor) : นางสาวชิสา เมืองสิงห์

ที่ทำงาน (Office) : วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

ตำแหน่ง : ครู

วุฒิการศึกษา : คบ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)

โทรศัพท์ (Phone) : 087-8162950

อีเมล (E-Mail) : chisahandmade.2527@gmail.com

หนังสือเรียน (Text Book) :

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม (Reference) :

- เอกสารประกอบการเรียนวิชา อาหารมังสวิรัต
- หนังสือตำรับ อาหารมังสวิรัต
- อินเทอร์เน็ต

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัต หลังการและเทคนิคการประกอบอาหารมังสวิรัต การตกแต่ง และการเก็บรักษา
2. มีความสามารถในการเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ วัตถุดิบ วัตถุดิบทดแทน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารมังสวิรัต
3. มีความสามารถในการประกอบอาหารมังสวิรัต การตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ สร้างสรรค์และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารมังสวิรัติตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารมังสวิรัต
3. ใช้วัตถุดิบ และวัตถุดิบแทนการประกอบอาหารมังสวิรัติตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบ ตกแต่ง เก็บรักษาอาหารมังสวิรัติตามหลักการกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย และประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียม และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัตหลักการและเทคนิคการประกอบอาหารมังสวิรัต การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

สมรรถนะ (Competency)

ความรู้

1. อธิบาย ความหมาย และประโยชน์ของอาหารมังสวิรัต
2. อธิบายลักษณะที่ดีของอาหารมังสวิรัตหลักการและเทคนิคการประกอบอาหารมังสวิรัต

ทักษะ

1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารมังสวิรัต
2. เลือกใช้วัตถุดิบ และวัตถุดิบแทนการประกอบอาหารมังสวิรัติตามหลักการและกระบวนการ
3. ปฏิบัติการประกอบอาหารมังสวิรัต เทคนิค การจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร

คุณธรรม

1. มีวินัย
2. ใฝ่เรียนรู้
3. อยู่อย่างพอเพียง
4. มุ่งมั่นในการทำงาน
5. มีจิตสาธารณะ

ตัวชี้วัด (KPI : Key Performance Indicator)

1. ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
3. ผู้เรียนผ่านการประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2.0 ขึ้นไป ร้อยละ 80 ของจำนวนผู้เรียนทั้งหมด

เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

เกณฑ์การให้คะแนน มี 4 ส่วน	100 %
1. คะแนนระหว่างเรียน	40 %
2. การสอบภาคปฏิบัติรายกลุ่ม	20 %
3. การสอบภาคทฤษฎีรายบุคคล	20 %
4. จิตพิสัย	20 %

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

การจัดการเรียนการสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มุ่งให้ผู้เรียน ได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งทางด้าน ร่างกาย สติปัญญา สังคม และอารมณ์ ดังนี้

1. บรรยายและให้นักเรียนทำการค้นคว้าจากหนังสือและอินเทอร์เน็ต
2. ฝึกให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ เจตคติ วินัย และความรับผิดชอบ ที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า (Work Assignments)

ให้นักเรียนนำความรู้เกี่ยวกับอาหารมังสวิรัตที่ได้ศึกษาแลกเปลี่ยนความรู้กัน

เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
80 – 100	4.0	การเรียนดีเยี่ยม
75 – 79	3.5	การเรียนดีมาก
70 – 74	3.0	การเรียนดี
65 – 69	2.5	การเรียนดีพอใช้

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
60 – 64	2.0	การเรียนพอใช้
55 – 59	1.5	การเรียนอ่อน
50 – 54	1.0	การเรียนอ่อนมาก
0 – 49	0	การเรียนขั้นต่ำ

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : อาหารมังสวิรัต 18 ครั้ง 72 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
1	<p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร มังสวิรัต</p> <p>1.1 ความหมาย และประโยชน์ ของอาหารมังสวิรัต</p> <p>1.2 ลักษณะที่ดีของอาหาร มังสวิรัต</p> <p>1.3 วัตถุประสงค์ของการประกอบ อาหารมังสวิรัตตามหลักการและ กระบวนการ</p> <p>1.4 ประเภทแบ่งตามหลักการ ประกอบอาหารมังสวิรัต</p> <p>1.5 หลักการและเทคนิคการ ประกอบอาหารมังสวิรัต</p>	<p>-แนะนำรายวิชา</p> <p>- ทดสอบก่อนเรียน</p> <p>- แบ่งกลุ่มนักเรียน ออกเป็น 5 กลุ่ม (เท่าๆกัน)</p> <p>- แต่ละกลุ่มศึกษา (อินเทอร์เน็ตหรือใน ห้องสมุด)เนื้อหาตามที่ จับฉลากได้</p> <p>- แต่ละกลุ่มนำความรู้ที่ ศึกษาเขียนเป็นผัง ความคิดและนำเสนอ หน้าชั้นเรียน</p> <p>- ครูและนักเรียน ช่วยกันอภิปรายและ สรุปตามหัวข้อ</p> <p>- ครูแจกใบงานที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ อาหารมังสวิรัต ให้ นักเรียนทำทุกคน</p>	<p>- ใบความรู้ที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับอาหาร มังสวิรัต</p> <p>- แบบทดสอบ ก่อนเรียน</p> <p>- ใบงานที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับอาหาร มังสวิรัต</p>	<p>- การทำ แบบทดสอบ ก่อนเรียน</p> <p>- เฉลยใบงาน ที่ 1 เรื่อง ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับ อาหาร มังสวิรัต</p>	<p>ความรู้(K)</p> <p>1.อธิบาย ความหมาย และ ประโยชน์ของอาหาร มังสวิรัต</p> <p>2.อธิบายลักษณะที่ดีของ อาหารมังสวิรัตหลักการ และเทคนิคการประกอบ อาหารมังสวิรัต</p> <p>คุณธรรม(A)</p> <p>- มีวินัย</p> <p>- ใฝ่เรียนรู้</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
2	อาหารมังสวิรัต ประเภท ยำ,ลาบ,สลัด	ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม เท่าๆกันใช้วิธี จับ ฉลาก จากนั้น ครูให้ นักเรียนหาสูตรอาหาร มังสวิรัต ประเภท ยำ จาก อินเทอร์เน็ต วางแผน เพื่อลงมือปฏิบัติในคาบ ต่อไป	- ใบปฏิบัติงาน -อินเทอร์เน็ต	แบบสังเกต พฤติกรรม การทำงาน กลุ่ม	คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
3	การปฏิบัติอาหารมังสวิรัต ประเภท ยำ,ลาบ,สลัด(ต่อ)	นักเรียนลงมือ ปฏิบัติการทำอาหาร มังสวิรัต ประเภท ยำ ตามที่ได้ วางแผนไว้เมื่อคาบที่ แล้ว โดยมีครูเป็นผู้ คอยให้คำปรึกษาอย่าง ใกล้ชิด - นำเสนอผลงาน ครูแจกใบความรู้ที่ 2 เรื่องอาหารมังสวิรัต ประเภท ยำ,ลาบ,สลัด เพื่อหาข้อสรุป	- ใบปฏิบัติงาน -วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร ใบความรู้ที่ 2 เรื่องอาหาร มังสวิรัต ประเภท ยำ,ลาบ ,สลัด	แบบประเมินผล การปฏิบัติงาน	ทักษะ(P) 1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบ อาหารมังสวิรัต 2. เลือกใช้วัตถุดิบ และ วัตถุดิบแทนการประกอบ อาหารมังสวิรัตตาม หลักการและกระบวนการ 3. ปฏิบัติการประกอบ อาหารมังสวิรัต เทคนิค การจัดตกแต่ง และการ เก็บรักษาอาหาร คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
4	อาหารมังสวิรัต ประเภท น้ำพริกเครื่องจิ้ม,แกง	- ครูแจกใบความรู้ที่3 เรื่อง อาหารมังสวิรัต ประเภท น้ำพริกเครื่อง จิ้ม,แกง พร้อมอธิบาย - นักเรียนแบ่งกลุ่มและ เลือกเมนูจากใบความรู้ ที่ครูแจกให้ และ วาง แผนการปฏิบัติอาหาร เพื่อปฏิบัติคาบต่อไป	- ใบปฏิบัติงาน - ใบความรู้ที่3 เรื่อง อาหาร มังสวิรัต ประเภท น้ำพริก เครื่องจิ้ม,แกง	แบบสังเกต พฤติกรรม การทำงาน กลุ่ม	คุณธรรม(A) - มีวินัย - ใฝ่เรียนรู้ - อยู่อย่างพอเพียง - มุ่งมั่นในการทำงาน - มีจิตสาธารณะ
5	การปฏิบัติอาหารมังสวิรัต ประเภท น้ำพริกเครื่องจิ้ม,แกง (ต่อ)	นักเรียนลงมือ ปฏิบัติการทำอาหาร มังสวิรัต ประเภทน้ำพริกเครื่อง จิ้ม,แกง ตามที่ได้ วางแผนไว้เมื่อคาบที่ แล้ว โดยมีครูเป็นผู้ คอยให้คำปรึกษา อย่าง ใกล้ชิด - นำเสนอผลงาน ครูและนักเรียนร่วมกัน อภิปราย ผลงาน	- ใบปฏิบัติงาน - วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร	แบบประเมินผล การปฏิบัติงาน	ทักษะ(P) 1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบ อาหารมังสวิรัต 2. เลือกใช้วัตถุดิบ และ วัตถุดิบแทนการประกอบ อาหารมังสวิรัตตาม หลักการและกระบวนการ 3. ปฏิบัติการประกอบ อาหารมังสวิรัต เทคนิค การจัดตกแต่ง และการ เก็บรักษาอาหาร คุณธรรม(A) - มีวินัย - ใฝ่เรียนรู้ - อยู่อย่างพอเพียง - มุ่งมั่นในการทำงาน - มีจิตสาธารณะ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
6	อาหารมังสวิรัต ประเภทหนึ่ง ,อบ,ย่าง	- ครูแจกใบความรู้ที่4 เรื่อง อาหารมังสวิรัต ประเภท ประเภทหนึ่ง , อบ,ย่างพร้อมอธิบาย - นักเรียนแบ่งกลุ่มและ เลือกเมนูจากใบความรู้ ที่ครูแจกให้ และ วาง แผนการปฏิบัติอาหาร เพื่อปฏิบัติคาบต่อไป	- ใบปฏิบัติงาน - ใบความรู้ที่4 เรื่อง อาหาร มังสวิรัตประเภท หนึ่ง ,อบ,ย่าง	แบบสังเกต พฤติกรรม การทำงาน กลุ่ม	คุณธรรม(A) - มีวินัย - ใฝ่เรียนรู้ - อยู่อย่างพอเพียง - มุ่งมั่นในการทำงาน - มีจิตสาธารณะ
7	ปฏิบัติอาหารมังสวิรัต ประเภทหนึ่ง ,อบ,ย่าง(ต่อ)	นักเรียนลงมือ ปฏิบัติการทำอาหาร มังสวิรัต ประเภท ประเภทหนึ่ง , อบ,ย่าง ตามที่ได้ วางแผนไว้เมื่อคาบที่ แล้ว โดยมีครูเป็นผู้ คอยให้คำปรึกษา อย่าง ใกล้ชิด - นำเสนอผลงาน ครูและนักเรียนร่วมกัน อภิปราย ผลงาน	- ใบปฏิบัติงาน - วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร	แบบประเมินผล การปฏิบัติงาน	ทักษะ(P) 1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบ อาหารมังสวิรัต 2. เลือกใช้วัตถุดิบ และ วัตถุดิบแทนการประกอบ อาหารมังสวิรัตตาม หลักการและกระบวนการ 3. ปฏิบัติการประกอบ อาหารมังสวิรัต เทคนิค การจัดตกแต่ง และการ เก็บรักษาอาหาร คุณธรรม(A) - มีวินัย - ใฝ่เรียนรู้ - อยู่อย่างพอเพียง - มุ่งมั่นในการทำงาน - มีจิตสาธารณะ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
8	สอบกลางภาค	ทำข้อสอบทฤษฎี	-	เฉลยข้อสอบ	ความรู้(K) 1.อธิบาย ความหมาย และ ประโยชน์ของอาหาร มังสวิรัต 2.อธิบายลักษณะที่ดีของ อาหารมังสวิรัตหลักการ และเทคนิคการประกอบ อาหารมังสวิรัต
9	อาหารมังสวิรัต ประเภท ผัก, ทอด	- ครูแจกใบความรู้ที่5 เรื่อง อาหารมังสวิรัต ประเภท ผัก, ทอด พร้อมอธิบาย - นักเรียนแบ่งกลุ่มและ เลือกเมนูจากใบความรู้ ที่ครูแจกให้ และ วาง แผนการปฏิบัติอาหาร เพื่อปฏิบัติคาบต่อไป	- ใบปฏิบัติงาน - ใบความรู้ที่5 เรื่อง อาหาร มังสวิรัตประเภท ผัก, ทอด	แบบสังเกต พฤติกรรม การทำงาน กลุ่ม	คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
10	ปฏิบัติอาหารมังสวิรัต ประเภท ผัก, ทอด	นักเรียนลงมือ ปฏิบัติการทำอาหาร มังสวิรัต ประเภท ผัก, ทอด ตามที่ได้วางแผนไว้เมื่อ คาบที่แล้ว โดยมีครู เป็นผู้คอยให้คำปรึกษา อย่างใกล้ชิด - นำเสนอผลงาน ครูและนักเรียนร่วมกัน	- ใบปฏิบัติงาน -วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร	แบบประเมินผล การปฏิบัติงาน	ทักษะ(P) 1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบ อาหารมังสวิรัต 2. เลือกใช้วัตถุดิบ และ วัตถุดิบแทนการประกอบ อาหารมังสวิรัตตาม หลักการและกระบวนการ 3. ปฏิบัติการประกอบ อาหารมังสวิรัต เทคนิค การจัดตกแต่ง และการ

		อภิปราย ผลงาน			เก็บรักษาอาหาร (ต่อ) คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
11	อาหารมังสวิรัต ประเภท ต้ม,ซूप	- ครูแจกใบความรู้ที่6 เรื่อง อาหารมังสวิรัต ประเภท ต้ม,ซूप พร้อม อธิบาย - นักเรียนแบ่งกลุ่มและ เลือกเมนูจากใบความรู้ ที่ครูแจกให้ และ วาง แผนการปฏิบัติอาหาร เพื่อปฏิบัติคาบต่อไป	- ใบปฏิบัติงาน -ใบความรู้ที่6 เรื่อง อาหาร มังสวิวัติประเภท ต้ม,ซूप	แบบสังเกต พฤติกรรม การทำงาน กลุ่ม	คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
12	ปฏิบัติอาหารมังสวิรัต ประเภทประเภท ต้ม,ซूप	นักเรียนลงมือ ปฏิบัติการทำอาหาร มังสวิวัติ ประเภท ต้ม,ซूप ตามที่ ได้วางแผนไว้เมื่อคาบที่ แล้ว โดยมีครูเป็นผู้ คอยให้คำปรึกษา อย่าง ใกล้ชิด - นำเสนอผลงาน ครูและนักเรียนร่วมกัน อภิปราย ผลงาน	- ใบปฏิบัติงาน -วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร	แบบประเมินผล การปฏิบัติงาน	ทักษะ(P) 1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบ อาหารมังสวิวัติ 2. เลือกใช้วัตถุดิบ และ วัตถุดิบแทนการประกอบ อาหารมังสวิวัติตาม หลักการและกระบวนการ 3. ปฏิบัติการประกอบ อาหารมังสวิวัติ เทคนิค การจัดตกแต่ง และการ เก็บรักษาอาหาร (ต่อ)

					คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
13	อาหารมังสวิรัต ประเภทอาหารว่าง	- ครูแจกใบความรู้ที่ 7 เรื่อง อาหารมังสวิรัต ประเภท อาหารว่าง พร้อมอธิบาย - นักเรียนแบ่งกลุ่มและเลือกเมนูจากใบความรู้ที่ครูแจกให้ และ วางแผนการปฏิบัติอาหารเพื่อปฏิบัติคาบต่อไป	- ใบปฏิบัติงาน - ใบความรู้ที่ 7 เรื่อง อาหารมังสวิรัต ประเภท อาหารว่าง	แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม	คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
14	ปฏิบัติอาหารมังสวิรัต ประเภทอาหารว่าง	นักเรียนลงมือปฏิบัติการทำอาหารมังสวิรัต ประเภท อาหารว่าง ตามที่ได้วางแผนไว้เมื่อคาบที่แล้ว โดยมีครูเป็นผู้คอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด - นำเสนอผลงาน ครูและนักเรียนร่วมกันอภิปราย ผลงาน	- ใบปฏิบัติงาน - วัสดุ อุปกรณ์การประกอบอาหาร	แบบประเมินผล การปฏิบัติงาน	ทักษะ(P) 1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารมังสวิรัต 2. เลือกใช้วัตถุดิบ และ วัตถุดิบแทนการประกอบอาหารมังสวิรัตตามหลักการและกระบวนการ 3. ปฏิบัติการประกอบอาหารมังสวิรัต เทคนิคการจัดตกแต่ง และการเก็บรักษาอาหาร คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง

					-มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
15	การสรุปเนื้อหาที่เรียนมา ภาคปฏิบัติ	-ครูให้นักเรียนรวบรวม ใบปฏิบัติงานแต่ละครั้ง เขียนเป็นรายงาน ตาม แบบฟอร์มที่ครูแจกให้ พร้อมเขียนสรุป ประโยชน์ที่ได้จากการ เรียนวิชา อาหาร มังสวิรัต (ส่งในคาบ เรียนครั้งที่ 17) และให้ทำแบบทดสอบ หลังเรียน -ครูให้นักเรียน จับกลุ่ม โดยให้จับฉลาก เพื่อ สอบปฏิบัติการ ทำอาหารมังสวิรัต ประเภทอาหารจาน เดียว เพื่อสอบปฏิบัติใน คาบต่อไป	-ตัวอย่างการเขียน รายงาน	-แบบทดสอบ หลังเรียน	ความรู้(K) 1.อธิบาย ความหมาย และ ประโยชน์ของอาหาร มังสวิรัต 2.อธิบายลักษณะที่ดีของ อาหารมังสวิรัตหลักการ และเทคนิคการประกอบ อาหารมังสวิรัต 3.หลักการ เลือกใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์การ ประกอบอาหารมังสวิรัต 4.หลักการ เลือกใช้ วัตถุดิบ และวัตถุดิบแทน การประกอบอาหาร มังสวิรัตตามหลักการและ กระบวนการ คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
16	สอบปฏิบัติอาหารมังสวิรัต ประเภทอาหารจานเดียว	สอบปฏิบัติการ ทำอาหารมังสวิรัต ประเภทอาหารจาน เดียว บรรณาฯ อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ งาน จริง	แบบประเมิน การสอบ ปฏิบัติ	ทักษะ(P) 1. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบ อาหารมังสวิรัต 2. เลือกใช้วัตถุดิบ และ วัตถุดิบแทนการประกอบ

					อาหารมังสวิรัติตาม หลักการและกระบวนการ 3. ปฏิบัติการประกอบ อาหารมังสวิรัติตามเทคนิค การจัดตกแต่ง และการ เก็บรักษาอาหาร
17	ทบทวนความรู้ ที่เรียนมาทั้งภาค	ส่งเล่มรายงานที่ให้ทำ (ในคาบที่ 15) เพื่อประ เมินความรู้ทั้งหมดที่ เรียนมา	-	แบบประเมิน ตามรูปเล่ม รายงาน	ความรู้(K) 1.อธิบาย ความหมาย และ ประโยชน์ของอาหาร มังสวิรัติตาม 2.อธิบายลักษณะที่ดีของ อาหารมังสวิรัติตามหลักการ และเทคนิคการประกอบ อาหารมังสวิรัติตาม 3.หลักการ เลือกใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์การ ประกอบอาหารมังสวิรัติตาม 4.หลักการ เลือกใช้ วัตถุดิบ และวัตถุดิบแทน การประกอบอาหาร มังสวิรัติตามหลักการและ กระบวนการ คุณธรรม(A) -มีวินัย -ใฝ่เรียนรู้ -อยู่อย่างพอเพียง -มุ่งมั่นในการทำงาน -มีจิตสาธารณะ
18	สอบปลายภาค(ทฤษฎี)	- การทดสอบภาค ทฤษฎี	แบบทดสอบ ปลายภาค	เฉลย แบบทดสอบ ปลายภาค	ความรู้ที่วัดตาม จุดประสงค์การเรียนรู้

รายละเอียดกำหนดการสอน

ชื่อวิชา : อาหารมังสวิรัต

กระบวนการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มีความหมาย ดังนี้

- | | |
|-----------------------------------|--|
| C (Construction) | คือ ผู้สอนจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนมีโอกาสสร้างความรู้ด้วยตนเอง |
| I (Interaction) | คือ ผู้เรียนทำกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมกับบุคคล และแหล่งความรู้ที่หลากหลาย |
| P (Physical Participation) | คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เคลื่อนไหวร่างกาย |
| P (Process Learning) | คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่าง ๆ เช่น กระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหา กระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ |
| A (Application) | คือ การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน |



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

วิชาอาหารมั่งสวัรตี รหัส 2404-2125

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ประเภทวิชา คหกรรมศาสตร์

จัดทำโดย

นางสาวชิสา เมืองสิงห์

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ