



ประมวลการสอน
ภาคปลาย ปีการศึกษา ๒๕๖๐

๑. คณะเกษตร ภาควิชา พืชสวน
๒. รหัสวิชา ๐๑๐๐๗๔๒๕ ชื่อวิชา (ไทย) ผักพื้นบ้านและพืชเครื่องเทศ
จำนวนหน่วยกิต ๓ (๒-๒) (อังกฤษ) Indigenous Vegetables and Spices
วิชาพื้นฐาน ๐๑๔๐๑๑๑๔ พุทธศาสตร์ทั่วไป
หมู่ ๑ (บรรยาย) วัน เวลา และสถานที่สอน วันพฤหัสบดี (๐๘:๓๐-๑๐:๓๐ น.) ห้อง ๕๑๓ ตึกคณะเกษตร
๑๑ (ปฏิบัติการ) วันพฤหัสบดี (๑๐:๓๐-๑๒:๓๐ น.) ห้อง ๔๐๓ และ ๕๑๓ ตึกคณะเกษตร

๓. ผู้สอน / คณะผู้สอน

๑. อ.ดร.ทัศน์ไย จารุวัฒน์พันธ์ e-mail : dipteris@gmail.com
๒. อ.ดร. เบญญา มะโนชัย (ผู้จัดการวิชา) e-mail : agrbym@ku.ac.th

๔. การให้นักศึกษาเข้าพบและให้คำแนะนำนอกเวลาเรียน

วันจันทร์- ศุกร์ เวลา ราชการ โทรศัพท์ ๐-๒๕๖๑-๔๘๘๑, ๐-๒๕๗๙-๗๙๐๔, ๐๒-๕๗๙๐๓๐๘ ต่อ
๑๓๘ อีเมล agrbym@ku.ac.th ห้องพักชั้น ๕ ตึกคณะเกษตร

๕. จุดประสงค์ของวิชา

๑. เพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสรู้จักทรัพยากรผักพื้นบ้านและพืชเครื่องเทศพื้นบ้านและองค์ความรู้พื้นบ้านเพื่อสามารถนำมาพัฒนาให้เกิดประโยชน์ต่อไป
๒. เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการดูงานและฝึกงานภาคสนาม

๖. คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญ การจำแนก การผลิต และการตลาดของผักพื้นบ้านและพืชเครื่องเทศ การผสมผสานผักพื้นบ้านและพืชเครื่องเทศในระบบเกษตรยั่งยืน มีการศึกษานอกสถานที่

๗. เนื้อหาวิชา

๑. ขอบเขตของวิชา นิยามศัพท์ ความสำคัญ
๒. สันฐานวิทยาและการจำแนกผักพื้นบ้านและเครื่องเทศ
๓. รูปแบบการดำรงชีพ นิเวศวิทยา และพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน
๔. คุณค่าทางอาหารของผักพื้นบ้านและเครื่องเทศ
๕. คุณค่าทางยาของผักพื้นบ้านและพืชเครื่องเทศ
๖. ผักพื้นบ้านและพืชเครื่องเทศกับระบบเกษตรยั่งยืน
๗. พืชเครื่องเทศ-ประวัติและความสำคัญ
๘. พืชเครื่องเทศ-แหล่งผลิตและตลาดหลักของโลก
๙. พืชเครื่องเทศจากเขตร้อนชื้นของโลก
๑๐. บทบาทของผักพื้นบ้านกับการพัฒนาสังคม
๑๑. ผักพื้นบ้านในประเทศไทย การเพาะปลูก และศักยภาพ

๘. วิธีสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

๑. บรรยายในชั้นเรียน นิสิตอ่านและสืบค้นข้อมูลจากเอกสารและระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ Edufarm
๒. อภิปราย ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง/กลุ่ม การรายงานหน้าชั้น ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ
๓. การทบทวนบทเรียนและสื่อสารผ่านระบบ Google plus

๙. อุปกรณ์สื่อการสอน

ภาคบรรยาย ใช้สื่อ Power Point และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง เอกสารประกอบคำบรรยาย ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ ภาคปฏิบัติ ใช้ตัวอย่างพืชจริงทั้งตัวอย่างสดและตัวอย่างแห้ง ใช้สื่อ Power Point และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง เข็มเขี่ย ปากคีบปลายแหลม ใบมีด แวนขยาย กล้องจุลทรรศน์แบบ Compound และ Stereo Microscope อุปกรณ์เก็บตัวอย่างพืช ได้แก่ถุงพลาสติก เสียม กรรไกรตัดกิ่ง อุปกรณ์ทำแห้งได้แก่แผงอัดตัวอย่าง กระดาษแข็ง กระดาษหนังสือพิมพ์ ตู้อบตัวอย่างพืช ขวดดองตัวอย่างพืช น้ำยาดอง รูบิวไรนจำแนกพืช ระดับวงศ์ สกุล และชนิด

๑๐. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

๑๐.๑ ความสนใจเข้าเรียน	๑๐ %
(ขาดเรียนชั่วโมงบรรยายและปฏิบัติการได้ไม่เกินอย่างละ ๓ ครั้ง และสาย ๒ ครั้ง = ขาด ๑ ครั้ง)	
๑๐.๒ การสอบ	๖๐ %
- การสอบกลางภาค	๓๐ %
- การสอบปลายภาค	๓๐ %
๑๐.๓ ปฏิบัติการ	๓๐ %
- รายงานจากการสำรวจภาคสนาม และงานที่ได้รับมอบหมาย	๒๐ %
- การสอบปฏิบัติการ	๑๐ %
รวม	๑๐๐ %

หมายเหตุ จรรยาบรรณและความซื่อสัตย์

- ต้องอ้างอิงที่มาของแหล่งข้อมูลทุกครั้งในรายงานที่ได้รับมอบหมาย
- ต้องไม่คัดลอกข้อมูลของผู้อื่นมาโดยไม่มีการปรับปรุงข้อความให้เหมาะสม
- ต้องไม่เอาเปรียบผู้ร่วมงานเมื่อได้รับมอบหมายให้ทำงานเป็นกลุ่ม
- ต้องไม่ทุจริตการสอบ หรือการทำงานอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย

๑๑. การประเมินผลการเรียน

โดยวิธีอิงเกณฑ์ และอิงกลุ่ม

ตัดเกรด	$\geq ๘๐\%$	= A	๗๕-๗๙.๙%	= B+
	๗๐-๗๔.๙%	= B	๖๕-๖๙.๙%	= C+
	๖๐-๖๔.๙%	= C	๕๕-๕๙.๙%	= D+
	๕๐-๕๔.๙%	= D	< ๕๐%	= F

๑๒. เอกสารอ่านประกอบ (โปรดระบุชื่อเอกสารตามหลักการอ้างอิง ควรระบุ บทที่ / หน้า / ทั้งเล่ม)

นิรนาม. (254-). ผักพื้นบ้านอาหารพื้นเมือง. กรุงเทพฯ: ฟ้าอภัย. QK83.ผ1117

ประชิด วามานนท์ และคณะ. 2548. ผักพื้นบ้านกับสังคมไทย.เพื่อคุณภาพ ทรัพย์สินเจริญ บรรณาธิการ. นนทบุรี:

ศูนย์พัฒนาตำราการแพทย์แผนไทย มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา. E50-0002

เพลินใจ ตังคณะกุล และคณะ. 2544. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผักพื้นบ้านในอาหารเหนือและอาหารอีสาน.

กรุงเทพฯ: สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. TP159.A5. ๑14

- มาโนช วาฆานนท์ และ เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ (บรรณาธิการ). 2538. **ผักพื้นบ้าน: ความหมายและภูมิปัญญาของสามัญชนไทย กรุงเทพฯ** : สำนักงานคณะกรรมการสาธารณสุขมูลฐาน สำนักงานปลัดกระทรวง. QK83. ผ1111
- เมฆ จันทน์ประยูร. 2541. **ผักพื้นบ้าน:เคล็ดลับของคนอายุยืน.กรุงเทพฯ: ไททรรศน์. QK83. ม51**
- พิทยา สรวมศิริ. 2551. **อุตสาหกรรมพืชเครื่องเทศ. วนิดาเพรส. เชียงใหม่. 306 น.**
- ยิ่งยง ไผ่สุขตานติวัฒนา และคณะ. 2548. **ผักพื้นบ้านกับการพัฒนาชุมชนเกษตรกรรมในเขตชานเมือง. รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปีงบประมาณ 2546-2548 โครงการวิจัยรหัส 04111213 ในชุดโครงการ การวิจัยเพื่อพัฒนาระบบการเกษตรในเขตชานเมืองใหญ่. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. SB320.9.ย32**
- รักษ์ พลุกษชาติ. 2550. **ผักพื้นบ้าน:คู่มือการปลูกเชิงการค้า. กรุงเทพฯ : นีออน บุ๊ค มีเดีย. QK83. ร111**
- ลลิตา อีระสิริ. 2543. **ผักพื้นบ้านด้านทานโรค: คุณค่าจากธรรมชาติของผักไทย.กรุงเทพฯ: รวมทรรศน์. RM219. ล17.**
- ลั่นทม จวนจวบทรง (บรรณาธิการ). 2537. **ผักพื้นบ้าน(ภาคใต้): ทางเลือกในการผลิตและการบริโภค. กรุงเทพฯ: สมาคมขยายดฝน. (QK83. ผ111)**
- แสงโสม ลินะวัฒน์ และคณะ. 2548. **โภชนาการและคุณค่าผักพื้นบ้านอาหารด้านทานโรค. บรรณาธิการ เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ กรุงเทพฯ: ศูนย์พัฒนาตำราการแพทย์แผนไทย มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา. (RM216. ภ821)**
- อุไร จิรมงคลการ. 2547. **ผักพื้นบ้าน. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. 2 เล่ม: ภาพประกอบ (QK83. อ 47)**
- De Guzman, C. C. and J.S. Siemonsma (Editors). 1999. **Plant Resources of Southeast Asia No. 13. Spices.** Backhuys Publisher, Leiden. 400 p. (QK98.5A785.P62 1999)
- Dransfield, S. and Widjaja, E.A. (Editors). 1994. **Plant Resources of Southeast Asia No. 6. Rattans.** Prosea, Bogor. (HD9769.R3.P42 1993)
- Dransfield, S. and Widjaja, E.A. (Editors). 1994. **Plant Resources of Southeast Asia No. 7. Bamboos.** Backhuys Publisher, Leiden. 189 p.
- Jacquat C. and G. Bertossa. 1990. **Plants from the markets of Thailand.** Duang Kamol. Bangkok. Thailand. (QK364.J32 1990)
- Office of Public Health and Institute of Thai Traditional medicine. 1995. **Local Vegetables: Value and local wisdom of Thai ethnic.** Office of Secretariat, Ministry of Public Health, Bangkok, Thailand. 261 pp. (in Thai)
- Paisooksantivantana, Y. and K. Nakahara. 2009. **Local Vegetable of Thailand: Color illustrated.** Japan International Research Center for Agricultural Sciences. Ibaraki. Japan. 79 pp.
- Purseglove, John William. 1981. **Spices, 2 volumes.** London: Longman. (TX406. P316)
- Siemonsma, J.S. and K. Piluek (editors). 1994. **Plant Resource of South-East Asia No.8. Vegetables.** Prosea, Bogor. (SB320.9.P42 1993)
- Van der Maesen, L.J.G. and S. Samaatmadja (Editors). 1990. **Plant Resource of South-East Asia No.8. Pulse.** Pudoc/Prosea, Wageningen, the Netherlands. 94 pp.

๑๓. ตารางกิจกรรมการเรียนการสอน (บรรยาย: พงศให้สปีดี ๐๘:๓๐-๑๐:๓๐ น. ห้อง ๕๑๓ ตึกคณะเกษตร)

สัปดาห์	วันที่	หัวข้อ	กิจกรรม	ผู้บรรยาย
1	11/1/61	แนะนำวิชา ขอบเขตของวิชา	ทดสอบความรู้เบื้องต้น/บรรยาย	เบญญา
2	18/1/61	สัณฐานวิทยาและการจำแนกผักพื้นบ้านและเครื่องเทศ รูปแบบการดำรงชีพ นิยามศัพท์ ความสำคัญ นิเวศวิทยา และพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน	บรรยาย/ถาม-ตอบ/ ค้นคว้าเพิ่มเติม	ทัศน์ไຍ
3	25/1/61	สัณฐานวิทยาและการจำแนกผักพื้นบ้านและเครื่องเทศ รูปแบบการดำรงชีพ	บรรยาย/ถาม-ตอบ	ทัศน์ไຍ
4	1/2/61	หยุดเนื่องในงานเกษตรแห่งชาติ		
5	8/2/61	ผักพื้นบ้านวงศ์แตง (Cucurbitaceae) และวงศ์มะเขือ (Solanaceae)	บรรยาย/ถาม-ตอบ	ทัศน์ไຍ
6	15/2/61	ผักพื้นบ้านวงศ์ถั่ว	บรรยาย/ถาม-ตอบ	ทัศน์ไຍ
7	22/2/61	ผักพื้นบ้านวงศ์ต่างๆ (ประเมินการสอนของนิสิตผ่านเว็บ ครั้งที่ ๑)	บรรยาย/ถาม-ตอบ	ทัศน์ไຍ
8	สัปดาห์สอบกลางภาค (24 ก.พ. - 4 มี.ค. 2561)			
9	8/3/61	คุณค่าทางอาหารและทางยาของผักพื้นบ้าน	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
10	15/3/61	ผักพื้นบ้านต้านอนุมูลอิสระ	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
11	22/3/61	ผักพื้นบ้านในประเทศไทย การเพาะปลูกและศักยภาพ	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
12	29/3/61	พืชเครื่องเทศ-ประวัติ ความสำคัญ แหล่งผลิตและตลาด หลักของโลก	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
13	5/4/61	พืชเครื่องเทศจากเขตร้อนชื้น	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
14	12/4/61	พืชเครื่องเทศจากเขตอบอุ่น	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
15	19/4/61	พืชเครื่องเทศจากเขตอบอุ่น	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
16	26/4/61	คุณค่าทางอาหารและคุณค่าทางยาของพืชเครื่องเทศ	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
17	3/5/61	การผลิตพืชเครื่องเทศเชิงการค้า (ประเมินการสอนของนิสิตผ่านเว็บ ครั้งที่ ๒)	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา
18	สอบปลายภาค (7-18 พ.ค. 2561)			

๑๓. ตารางกิจกรรมการเรียนการสอน (ปฏิบัติการ: ๑๐:๓๐-๑๒:๓๐ น.) ห้อง ๕๑๓ และ ๕๑๑ ตึกคณะเกษตร และ
โรงเรียนต้นแบบสาธิตทางด้านพืชสวนข้างอาคารสารนิเทศ ๕๐ ปี)

สัปดาห์	วันที่	หัวข้อ	กิจกรรม	ผู้บรรยาย
1	11/1/61	แนะนำการเรียนปฏิบัติการ และการตรวจสอบเอกสาร และการค้นคว้าข้อมูลบนเครือข่าย	ทดสอบความรู้เบื้องต้น/บรรยาย	เบญญา/ทัศนัย
2	18/1/61	สัณฐานวิทยาของผักพื้นบ้าน/รสชาติและสรรพคุณในการป้องกันโรคของผักพื้นบ้าน	บรรยาย/มอบหมายงาน	เบญญา/ทัศนัย
3	25/1/61	การปลูกผักพื้นบ้าน	ปฏิบัติการ	เบญญา/ทัศนัย
4	1/2/61	หยุดเนื่องในงานเกษตรแห่งชาติ		
5	8/2/61	การสำรวจผักพื้นบ้านในกรุงเทพฯ มหานคร	บรรยาย/ถาม-ตอบ	เบญญา/ทัศนัย
6	15/2/61	นำเสนอผลงานการสำรวจผักพื้นบ้าน	ศึกษาตัวอย่างจริง	เบญญา/ทัศนัย
7	22/2/61	ผักพื้นบ้านภาคเหนือและอีสาน	ศึกษาตัวอย่างจริง	เบญญา/ทัศนัย
8	สัปดาห์สอบกลางภาค (24 ก.พ. - 4 มี.ค. 2561)			
9	8/3/61	ผักพื้นบ้านภาคกลางและใต้	ศึกษาตัวอย่างจริง	เบญญา/ทัศนัย
10	15/3/61	สัณฐานวิทยา, รสชาติและกลิ่น เครื่องเทศในเขตร้อน	ศึกษาตัวอย่างจริง	เบญญา/ทัศนัย
11	22/3/61	สัณฐานวิทยา, รสชาติและกลิ่น เครื่องเทศในเขตหนาว	ศึกษาตัวอย่างจริง	เบญญา/ทัศนัย
12	29/3/61	การสกัดสารสำคัญในผักพื้นบ้านและเครื่องเทศ	ปฏิบัติการ	เบญญา/ทัศนัย
13	5/4/61	การทดสอบสารสำคัญในผักพื้นบ้านและเครื่องเทศ (๑)	ปฏิบัติการ	เบญญา/ทัศนัย
14	12/4/61	การทดสอบสารสำคัญในผักพื้นบ้านและเครื่องเทศ (๒)	ปฏิบัติการ	เบญญา/ทัศนัย
15	19/4/61	การวิเคราะห์และแปลผล	ปฏิบัติการ	เบญญา/ทัศนัย
16	26/4/61	อาหารจากผักพื้นบ้านภาคต่างๆ	ศึกษาตัวอย่างจริง	เบญญา/ทัศนัย
17	3/5/61	นำเสนอผลงาน สรุป และส่งรายงาน (ประเมินการสอนของนิสิตผ่านเว็บ ครั้งที่ ๒)	อภิปราย	เบญญา
18	สอบปลายภาค (7-18 พ.ค. 2561)			

หมายเหตุ: มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ มีการนัดหมายเพิ่มเติม

๑๔. การปรับปรุงการสอนจากผลการประเมิน

เน้นให้นิสิตปฏิบัติจริงและศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองมากขึ้นและเปิดสอนในภาคต้น เนื่องจากเป็นช่วงฤดูฝน ทำให้มีตัวอย่างให้นิสิตได้เรียนรู้ได้มากยิ่งขึ้น และการให้นิสิตได้ฝึกปฏิบัติการทำอาหารจากผักพื้นบ้าน

ลงนาม.....ผู้รายงาน
(อ.ดร. เบญญา มะโนชัย)
วันที่.....