**แบบ มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา**

**รายละเอียดของรายวิชา** หมายถึง ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการบริหารจัดการของแต่ละรายวิชาเพื่อให้การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องและเป็นไปตามที่วางแผนไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร ซึ่งแต่ละรายวิชาจะกำหนดไว้อย่างชัดเจนเกี่ยวกับวัตถุประสงค์และรายละเอียดของเนื้อหาความรู้ในรายวิชา แนวทางการปลูกฝังทักษะต่างๆ ตลอดจนคุณลักษณะอื่นๆ ที่นักศึกษาจะได้รับการพัฒนาให้ประสบความสำเร็จตามจุดมุ่งหมายของรายวิชา มีการกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาที่ใช้ในการเรียน วิธีการเรียน การสอน การวัดและประเมินผลในรายวิชา ตลอดจนหนังสืออ้างอิงที่นักศึกษาจะสามารถค้นคว้าได้ นอกจากนี้ยังกำหนดยุทธศาสตร์ในการประเมินรายวิชาและกระบวนการปรับปรุง

**ประกอบด้วย 7 หมวด ดังนี้**

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียน  
หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

**รายละเอียดของรายวิชา**

|  |  |
| --- | --- |
| **ชื่อสถาบันอุดมศึกษา** | **มหาวิทยาลัยราชภัฎบุรีรัมย์** |
| **วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา** | คณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร  Faculty of Science Program in Food Science |

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. รหัสและชื่อรายวิชา** | | | | | | รหัสวิชา4142302 | | | | ชื่อรายวิชาการแปรรูปอาหาร 2 | |
| **2. จำนวนหน่วยกิต** | | | | | | 3 หน่วยกิต | | | | (3(2-2-5)  (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) | |
| **3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา** | | | | | | | | | | | |
|  | **3.1 สำหรับ ☑** | | | หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต | | | | | | สาขาวิชา วิทยาศาตร์การอาหาร | |
|  | **สำหรับ** 🞏 | | | หลายหลักสูตร | | | | | |  | |
|  | **3.2 ☑ ประเภทของรายวิชา** | | | | | | | | 🞏 ศึกษาทั่วไป |  | |
|  |  | | | | | | | | ☑ วิชาเฉพาะ | กลุ่มวิชา 🞏 แกน **☑** เอกบังคับ 🞏 เอกเลือก | |
|  |  | | | | | | | | 🞏 วิชาเลือกเสรี |  | |
| **4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา** | | | | | | | | | | | |
|  | **4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา** | | | | | | | | | | |
|  |  | | อาจารย์เพียรพรรณ สุภะโคตร | | | | | | | | |
|  | **4.2 อาจารย์ผู้สอน** | | | | | | | | | | |
|  |  | | อาจารย์เพียรพรรณ สุภะโคตร | | | | | | | | |
| **5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน** | | | | | | | | | | | |
|  | **ภาคการศึกษาที่ 🞏 1 ☑ 2** | | | | | | | **ชั้นปีที่เรียน ชั้นปีที่ 3** | | |  |
| **6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) (ถ้ามี)** | | | | | | | | | | | |
|  | ไม่มี | | | |  | | | | | | |
| **7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (co-requisites) (ถ้ามี)** | | | | | | | | | | | |
|  | ไม่มี | | | |  | | | | | | |
| **8. สถานที่เรียน**  คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ | | | | | | | | | | | |
| **9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด** | | | | | | | | | | | |
|  | | ภาคการศึกษาที่ 🞏 1 **☑** 2 | | | | | ปีการศึกษา 2562 | | | วันที่ 20 กันยายน 2562 | |

**หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**

|  |
| --- |
| **จุดมุ่งหมายของรายวิชา**   * 1. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจความสำคัญของการถนอมและการแปรรูปอาหาร   2. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจหลักการแช่เย็นและแช่เยือกแข็งอาหาร   3. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจการใช้เกลือในการถนอมอาหาร   4. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจวิธีการหมักดองอาหาร   5. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจวิธีการรมควันอาหาร   6. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจวิธีการอบแห้งอาหาร   7. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจการทำให้อาหารเข้มข้น   8. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจการใช้น้ำตาลและสารให้ความหวานในการถนอมอาหาร   9. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจการใช้สารกันบูดในอาหาร   10. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงหลักการฉายรังสีอาหาร   11. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจผลในขั้นตอนการแปรรูปที่มีต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ |
| **2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา** ควรมีการนำนักศึกษาดูกระบวนการแปรรูปอาหารจากสถานที่ผลิตจริงเพื่อให้เกิดความเข้าใจมากยิ่งขึ้น |

**หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. คำอธิบายรายวิชา **(Course Description)**  การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร โดยการแช่เย็น การแช่เยือกแข็ง การใช้เกลือ การหมักดอง การรมควัน การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การใช้น้ำตาล และสารให้ความหวาน การใช้สารกันบูด และการใช้รังสี ผลในขั้นตอนการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ | | | |
| 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา | | | |
| บรรยาย | สอนเสริม (ถ้ามี) | การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
| 32 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | ตามความเหมาะสมของเนื้อหาบทเรียน | 32 ชั่วโมง  ต่อภาคการศึกษา | 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ |
| **3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล**  1. อาจารย์ประจำรายวิชาประกาศเวลาให้คำปรึกษาที่หน้าห้องทำงาน  2. นักศึกษาจองวันเวลาล่วงหน้าหรือมาพบตามนัด  3. อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่ม โดยกำหนดไว้ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์์ | | | |

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อของรายวิชา (Curriculum Mapping)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รหัสวิชา** | **รายวิชา** | **1.คุณธรรมจริยธรรม** | | | | | | | **2.ความรู้** | | | | | | | **3.ทักษะทางปัญญา** | | | **4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล**  **และความรับผิดชอบ** | | | **5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร**  **และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| **กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน วิชาบังคับ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4142302 | การแปรรูปอาหาร 2 | • | ο | • | ο | ο | • | • | • | • | ο | ο | • | • | ο | ο | • | ο | • | • | • | ο | ο | ο |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. คุณธรรม จริยธรรม** | | |
| **คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอนที่จะใช้พัฒนา**  **การเรียนรู้** | **วิธีการประเมินผล** |
| * 1. ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต | 1. บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง กรณีศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้อง | 1. ประเมินผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา |
| 1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม | 2. วิเคราะห์เนื้อหาและ  สถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง | 2. ประเมินผลพฤติกรรมการเข้าห้องเรียน |
| 1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขปัญหา ความขัดแย้งและลำดับความสำคัญ | 1. มอบหมายงานเพื่อทำ  รายงานและนำเสนอหน้าชั้นเรียน | 3. ประเมินผลการร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน |
| * 1. เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็น   ของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ | 1. อภิปรายกลุ่ม และอภิปรายกลุ่มย่อย | 4. ประเมินผลงานและการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลา |
| * 1. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์การและสังคม | 1. อภิปรายกลุ่ม และอภิปรายกลุ่มย่อย |  |
| * 1. สามารถวิเคราะห์ผลกระทบจากการใช้เทคโนโลยีวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารต่อบุคคล องค์กรและสังคม | 1. อภิปรายกลุ่ม และอภิปรายกลุ่มย่อย |  |
| * 1. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ |  |  |
| **2. ความรู้** | | |
| **ความรู้ที่ต้องได้รับ** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.1 มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร | 1. ศึกษาเอกสารประกอบการสอน  2. บรรยาย  3. สนทนาซักถาม  4. ทำแบบฝึกหัดตามใบงาน | 1. ประเมินผลชิ้นงาน  2. สอบเก็บคะแนน  3. สอบกลางภาค  4. สอบปลายภาค |
| 2.2 มีความรู้ตาม หลักการทฤษฎีในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร | 1. มอบหมายงานให้ทำแล้วเสนอผลการศึกษา  2. อภิปรายภายในชั้นเรียน | 1. ประเมินผลจากชิ้นงาน  2. สอบเก็บคะแนน  3. สอบกลางภาค  4. สอบปลายภาค |
| 2.3 รู้กฎระเบียบ ข้อกำหนด ทางเทคนิคที่ใช้ในวิชาชีพ | 1. มอบหมายงานให้ทำแล้วเสนอ  ผลการศึกษา  2. อภิปรายภายในชั้นเรียน | 1. ประเมินผลจากชิ้นงาน  2. สอบเก็บคะแนน  3. สอบกลางภาค  4. สอบปลายภาค |
| 2.4 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ | 1. มอบหมายงานให้ไปค้นคว้าแล้วเสนอผลการศึกษา  2. อภิปรายภายในชั้นเรียน | 1. ประเมินผลจากชิ้นงาน  2. สอบเก็บคะแนน  3. สอบกลางภาค  4. สอบปลายภาค |
| 2.5 สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง | 1. สอบหมายงาน  2. บรรยาย  3. สนทนาซักถาม | 1. ประเมินผลจากชิ้นงาน  2. สอบเก็บคะแนน  3. สอบกลางภาค  4. สอบปลายภาค |
| 2.6 สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและผู้อื่น | 1. ศึกษาเอกสารประกอบการสอน  2. บรรยาย  3. สนทนาซักถาม  4. สนทนาซักถาม | 1. ประเมินผลจากชิ้นงาน  2. สอบเก็บคะแนน  3. สอบกลางภาค  4. สอบปลายภาค |
| 2.7 สามารถเชื่อมโยงความรู้และเทคนิคที่ได้ให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน | 1. ศึกษาเอกสารประกอบการสอน  2. บรรยาย  3. สนทนาซักถาม  4. สนทนาซักถาม | 1. ประเมินผลจากชิ้นงาน  2. สอบเก็บคะแนน  3. สอบกลางภาค  4. สอบปลายภาค |
| **3. ทักษะทางปัญญา** |  |  |
| **ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| * 1. สามารถค้นหาข้อเท็จจริง สรุป ทำความเข้าใจได้ | 1. มอบหมายงานให้ทำแล้วเสนอผลการศึกษา  2. อภิปรายภายในชั้นเรียน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการเข้าเรียนและการมีส่วนร่วม  2. ประเมินผลการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลา  3. ประเมินผลการวิเคราะห์ตัวอย่าง  4. ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาค |
| * 1. สามารถวิเคราะห์ปัญหา และแนวทางแก้ไข | 1. มอบหมายงานให้ทำแล้วเสนอผลการศึกษา  2. อภิปรายภายในชั้นเรียน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการเข้าเรียนและการมีส่วนร่วม  2. ประเมินผลการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลา  3. ประเมินผลการวิเคราะห์ตัวอย่าง  4. ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาค |
| * 1. สามารถนำความรู้ไปใช้ได้ในชีวิตประจำวัน | 1. มอบหมายงานให้ทำแล้วเสนอผลการศึกษา  2. อภิปรายภายในชั้นเรียน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการเข้าเรียนและการมีส่วนร่วม  2. ประเมินผลการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลา  3. ประเมินผลการวิเคราะห์ตัวอย่าง  4. ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาค |
| **4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** |  |  |
| **ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องการพัฒนา** | | |
| **ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 4.1 พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกันและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี | 1. การทำงานเป็นกลุ่ม การปฏิบัติหน้าที่และความรับผิดชอบในกลุ่ม  2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกลุ่ม  3. การนำเสนอผลงาน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการทำงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม |
| 4.2 พัฒนาความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม พัฒนาเรียนรู้ด้วยตนเอง | 1. การทำงานเป็นกลุ่ม การปฏิบัติหน้าที่และความรับผิดชอบในกลุ่ม  2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกลุ่ม  3. การนำเสนอผลงาน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการทำงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม |
| 4.3 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายให้ครบถ้วนตามกำหนดเวลา | 1. การทำงานเป็นกลุ่ม การปฏิบัติหน้าที่และความรับผิดชอบในกลุ่ม  2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกลุ่ม  3. การนำเสนอผลงาน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการทำงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม |
| **5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** |  |  |
| **ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.1 พัฒนาทักษะในการเก็บข้อมูล นำเสนอ และสามารถเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมโดยผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศ และสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งการพูดและการเขียน | 1.การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจากแหล่งเรียนรู้ออนไลน์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์  2. กำหนดให้มีการนำเสนอผลงานด้วยการบรรยายประกอบสื่ออิเล็กทรอนิกส์  3. การนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าโดยการวิเคราะห์และสังเคราะห์จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ  4. การส่งผลงาน การตรวจสอบผลงาน และการแก้ไขผลงานทางอีเมล์ | 1. ประเมินผลจากการส่งผลงาน ชิ้นงาน  2. ประเมินผลจากการนำเสนอผลงานผลงานที่ได้รับมอบหมาย |
| 5.2 พัฒนาทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเชิงตัวเลข | 1.การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจากแหล่งเรียนรู้ออนไลน์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์  2. กำหนดให้มีการนำเสนอผลงานด้วยการบรรยายประกอบสื่ออิเล็กทรอนิกส์  3. การนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าโดยการวิเคราะห์และสังเคราะห์จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ  4. การส่งผลงาน การตรวจสอบผลงาน และการแก้ไขผลงานทางอีเมล์ | 1. ประเมินผลจากการส่งผลงาน ชิ้นงาน  2. ประเมินผลจากการนำเสนอผลงานผลงานที่ได้รับมอบหมาย |
| 5.3 สามารถเชื่อมโยงความรู้และเทคนิคที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ | 1.การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจากแหล่งเรียนรู้ออนไลน์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์  2. กำหนดให้มีการนำเสนอผลงานด้วยการบรรยายประกอบสื่ออิเล็กทรอนิกส์  3. การนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าโดยการวิเคราะห์และสังเคราะห์จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ  4. การส่งผลงาน การตรวจสอบผลงาน และการแก้ไขผลงานทางอีเมล์ | 1. ประเมินผลจากการส่งผลงาน ชิ้นงาน  2. ประเมินผลจากการนำเสนอผลงานผลงานที่ได้รับมอบหมาย |

**6. ภารกิจอื่น ๆ ที่นำมาบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน**

**6.1 ผลงานวิจัย**

...........................................ไม่มี..................................................

มีการนำความรู้และประสบการณ์จากผลงานวิจัยมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนโดยมีการดำเนินการ ดังนี้

...........................................ไม่มี..................................................

**6.2 งานบริการวิชาการ** ได้แก่ การเป็นวิทยากรทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย การเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ การเป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจผลงานวิจัย การเป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในการอ่านบทความวิชาการและอื่น ๆ

.........................................ไม่มี........................................

**6.3 งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม** ได้แก่ การผนวกเอาศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นไว้ในการเรียนการสอน เช่น การสอนโดยยกตัวอย่างสิ่งที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตตามวิถีพื้นบ้าน การอ้างอิงถึงเครื่องมือพื้นบ้าน วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตที่มีเฉพาะในท้องถิ่น ภูมิปัญญาพื้นบ้านภาคเหนือ และอื่น ๆ

...........................................ไม่มี..................................................

มีการนำความรู้และประสบการณ์จากการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนโดยมีการดำเนินการ ดังนี้

...........................................ไม่มี..................................................

**6.4 ทรัพยากรหรือวิธีการใช้ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา**

ตัวอย่างเช่น การใช้ text book การใช้บทความวิจัย/ บทความภาษาอังกฤษ การเข้าถึง website ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

...........................................ไม่มี..................................................

มีการนำความรู้และประสบการณ์จากการนำทรัพยากรมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนโดยมีการดำเนินการ ดังนี้

...........................................ไม่มี..................................................

**6.5 การบรรยายโดยมีผู้มีประสบการณ์ทางวิชาการหรือวิชาชีพจากหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก** เรื่องที่บรรยาย/ ชื่อและสังกัดของวิทยากร/ วัน/เวลา/สถานที่บรรยาย

...........................................ไม่มี..................................................

**6.6 การดูงานนอกสถานที่ในรายวิชา** ชื่อของหน่วยงาน /วัน/เวลาดูงาน

...........................................ไม่มี..................................................

**หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. แผนการสอน** | | | | | | | | |
| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน (ชั่วโมง) | กิจกรรมการเรียนการสอน | | | สื่อการเรียนรู้ที่ใช้ | | ผู้สอน |
| 1 | แนะนำรายวิชา บทนำเข้าสู่พื้นฐานการถนอมและการแปรรูปอาหาร | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 2 | การแช่เย็น | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 3-4 | การแช่เยือกแข็ง | 8 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 5 | การใช้เกลือในการถนอมอาหาร และปฏิบัติการใช้เกลือในการถนอมอาหาร | 4 | 1. บทปฏิบัติการแต่ละกลุ่ม  2.นำเสนอผลการทดลอง และวิเคราะห์ผลการทดลอง | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 6 | สอบย่อยครั้งที่ 1 | 3 | แบบทดสอบ | | | - | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 7 | การหมักดอง | 4 | 1. บรรยายและบทปฏิบัติการแต่ละกลุ่ม  2. อภิปรายและซักถาม  3. ยกตัวอย่างงานวิจัย | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 8 | การทำแห้ง | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม  3. ยกตัวอย่างงานวิจัย | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 9 | **สอบกลางภาค** | | | | | | | |
| 10 | การใช้น้ำตาลและสารให้ความหวาน | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 11 | การใช้สารกันบูด | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม  3.นำเสนอผลการทดลอง และวิเคราะห์ผลการทดลอง | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 12-13 | การใช้รังสี | 8 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 14-16 | ผลของการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ | 12 | 1. ฝึกปฏิบัติการ  2. นำเสนอผลการทดลองแต่ละกลุ่ม  3.นำเสนอผลการทดลอง และวิเคราะห์ผลการทดลอง | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| **17** | สอบปลายภาค | | | | | | | |
| **2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้** | | | | | | | | |
| **ที่** | **วิธีการประเมิน\*\*** | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | | | **สัดส่วนของการประเมิน** | | | |
| 1 | การสอบกลางภาค | 9 | | | 30% | | | |
| 2 | ทดสอบย่อย | 6 | | | 10% | | | |
| 3 | ฝึกปฏิบัติการ | 5,7,14,15 และ 16 | | | 30% | | | |
| 4 | การสอบปลายภาค | 17 | | | 30% | | | |
| **เกณฑ์การประเมินผล** | | | | | | | | |
|  | 80 % ขึ้นไป | ระดับคะแนน A | | 60 – 64 % | | | ระดับคะแนน C | |
|  | 75 – 79 % | ระดับคะแนน B+ | | 55 – 59 % | | | ระดับคะแนน D+ | |
|  | 70 – 74 % | ระดับคะแนน B | | 50 – 54 % | | | ระดับคะแนน D | |
|  | 65 – 69 % | ระดับคะแนน C+ | | ต่ำกว่า 50 % | | | ระดับคะแนน F | |

##### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ตำราและเอกสารหลัก**  1.1 คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2543. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์  ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.   * 1. บวรศักดิ์ ลีนานนท์. 2548. จุลชีววิทยาของอาหาร เล่ม 1. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร, คณะเทคโนโลยี,   มหาวิทยาลัยขอนแก่น.  1.3 บุษกร อุตรภิชาติ. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. มหาวิทยาลัยทักษิณ.  1.4 วิไล รังสาดทอง. 2552. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  พระจอมเกล้าพระนครเหนือ.  1.5 ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2525. ทฤษฎีอาหาร เล่ม 2 หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพ. วรวุฒิ การพิมพ์.  1.6 อนุกูล พลศิริ. 2537. การควบคุมคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง. | |
| **2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ**  2.1 ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร Food Network Solution [http://www.foodnetworksolution.com](http://www.foodnetworksolution.com/)  2.2 ห้องสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ | |
| **3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ**  ไม่มี | |
| **4. ภารกิจอื่นๆ ที่นำมาบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน**  ไม่มี | |
|  | **4.1 ผลงานวิจัย** |
|  | **4.2 งานบริการวิชาการ**  ไม่มี |
|  | **4.3 งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**  ไม่มี |
| **5. ทรัพยากรหรือวิธีการใช้ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา**  สื่อการสอนที่ใช้เป็นภาษาอังกฤษ เพื่อสอดแทรกทักษะในการแปลภาษาอังกฤษในบางส่วน | |
| **6. การบรรยายโดยผู้มีประสบการณ์ทางวิชาการหรือวิชาชีพจากหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก**  ไม่มี | |
| **7. การดูงานนอกสถานที่ในรายวิชา**  ไม่มี | |

**หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

|  |
| --- |
| **1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**  การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา |
| **2. กลยุทธ์การประเมินการสอน**  การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน ผลการสอบ และการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้ |
| **3. การปรับปรุงการสอน**  สัมมนาการจัดการเรียนการสอน และการวิจัยในและนอกชั้นเรียน |
| **4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา**  - ทวนสอบโดยสังเกตพฤติกรรม­­­ การมีส่วนร่วมในห้องเรียนของนักศึกษาทั้งต่อผู้สอนและเพื่อนร่วมงานกลุ่ม  - พิจารณาจากความเข้าใจผ่านการนำเสนองานรายบุคคล  - ประเมินจากคุณภาพของงานที่ได้รับมอบหมาย  - พิจารณาจากผลการสอบ |
| **5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**  จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้   * ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4   เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์และอุตสาหกรรมต่างๆ |

ลงชื่อ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( นางสาวเพียรพรรณ สุภะโคตร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**รายวิชา**/ผู้รายงาน

วันที่ 20 กันยายน 2562