**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 สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและแปรรูป  Faculty of Science Program in Food Science |

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. รหัสและชื่อรายวิชา** | | | | | | รหัสวิชา4142301 | | | | ชื่อรายวิชาการแปรรูปอาหารและนวัตกรรม | |
| **2. จำนวนหน่วยกิต** | | | | | | 3 หน่วยกิต | | | | 3(3-0-6)  (บรรยาย-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) | |
| **3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา** | | | | | | | | | | | |
|  | **3.1 สำหรับ ☑** | | | หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต | | | | | | สาขาวิชา นวัตกรรมอาหารและแปรรูป | |
|  | **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 2** | | |  |
| **6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) (ถ้ามี)** | | | | | | | | | | | |
|  | ไม่มี | | | |  | | | | | | |
| **7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (co-requisites) (ถ้ามี)** | | | | | | | | | | | |
|  | ไม่มี | | | |  | | | | | | |
| **8. สถานที่เรียน**  ตึก 22 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ | | | | | | | | | | | |
| **9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด** | | | | | | | | | | | |
|  | | ภาคการศึกษาที่ 🞏 1 **☑** 2 | | | | | ปีการศึกษา 2563 | | | วันที่ 15 มีนาคม 2565 | |

**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)**  หลักการเบื้องต้นในการแปรรูปอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเน่าเสีย นวัตกรรมการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การทำแห้ง การรมควัน การผลิตอาหารกระป๋อง กระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน การให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟ การฉายรังสี การแปรรูปโดยใช้ Pulsed Electric Fields (PEF) การแปรรูปแบบโดยใช้ความร้อนแบบโอห์มมิก การแปรรูปอาหารโดยไม่ใช้ความร้อน เทคโนโลยีเฮอเดิล การเก็บรักษาด้วยอุณหภูมิต่ำ การบรรจุแบบปลอดเชื้อ นวัตกรรมของบรรจุภัณฑ์อาหาร และวิธีการเก็บรักษาอาหาร | | | |
| 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)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **หมวดวิชา รหัสและชื่อวิชา** | **1.คุณธรรม จริยธรรม** | | | | **2.ความรู้** | | | | **3.ทักษะทางปัญญา** | | | | **4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | | | **5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี** | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** |
| 4142301 การแปรรูปอาหารและนวัตกรรม | **●** | **🌕** | **●** | **🌕** | **●** | **🌕** | **●** |  | **🌕** | **●** | **●** |  | **🌕** | **🌕** | **🌕** |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. คุณธรรม จริยธรรม** | | |
| **คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอนที่จะใช้พัฒนา**  **การเรียนรู้** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม  จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต  1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม  1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขปัญหา ความขัดแย้งและลำดับความสำคัญของปัญหาได้  1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็น  ของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์  1.5 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับ  ต่างๆ ขององค์การและสังคม มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ | 1. บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง กรณีศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้อง  2. วิเคราะห์เนื้อหาและ  สถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง  3. มอบหมายงานเพื่อทำ  รายงานและนำเสนอหน้าชั้นเรียน  4. อภิปรายกลุ่ม และอภิปรายกลุ่มย่อย | 1. ประเมินผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา  2. ประเมินผลพฤติกรรมการเข้าห้องเรียน  3. ประเมินผลการร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน  4. ประเมินผลงานและการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลา |
| **2. ความรู้** | | |
| **ความรู้ที่ต้องได้รับ** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ  เข้าใจความสำคัญของหลักการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหารด้วยวิธ๊การแปรรูปด้วยความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง การฉายรังสี การใช้เกลือ การหมัก การทำให้เข้มข้น และการใช้วัตถุเจือปนอาหาร | 1. บรรยาย อภิปรายพร้อมยกตัวอย่างประกอบ  2. การทำงานกลุ่ม ศึกษาเอกสารประกอบการสอน  3.นำเสนอรายงานเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม  4.สนทนาซักถาม การนำเสนอผลงาน และการสอนเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง พร้อมทั้งมีการฝึกปฏิบัติการ | 1. ประเมินทักษะในห้องเรียน   1. ประเมินทักษะในการฝึก   ปฏิบัติการ   1. ประเมินการนำเสนอ   ความรู้ประกอบการใช้สื่อต่างๆ   1. ทดสอบย่อย 2. สอบกลางภาค 3. สอบปลายภาค |
| **3. ทักษะทางปัญญา** | | |
| **ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| * 1. มีความสามารถในการพัฒนา   ความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ มีการวิเคราะห์ เพื่อการป้องกันและแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์   * 1. สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์   และสรุปปประเด็นปัญหา และความต้องการ   * 1. สามารุใช้ข้อมูลการตัดสินใจในการ   ทำงาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสืบค้นจ้อมูลและค้นคว้าความรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตัวเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดดชีวิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางองค์ความรู้ และเทคโนโลยี | 1. มอบหมายงานให้ทำแล้วเสนอผลการศึกษา  2. อภิปรายภายในชั้นเรียนตามเนื้อหาของบทเรียน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการเข้าเรียนและการมีส่วนร่วม  2. ประเมินผลการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลา  3. ประเมินผลการวิเคราะห์ตัวอย่าง  4. ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาค |
| **4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | | |
| **ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 4.1 การสร้างสัมพันธภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกัน  4.2 ความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม  4.3 การพึ่งตนเองโดยการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบทำงานที่ได้รับมอบหมายให้ครบถ้วนตามกำหนดเวลา | 1. การทำงานเป็นกลุ่ม การปฏิบัติหน้าที่และความรับผิดชอบในกลุ่ม  2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกลุ่ม  3. การนำเสนอผลงาน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการทำงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม |
| **5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | |
| **ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.1 มีทักษะการสื่อสารโดยการทำรายงานส่งและนำเสนองานหน้าชั้นเรียนได้อย่างถูกต้องเหมาะสม  5.2 มีทักษะในการสรุปและวิเคราะห์ข้อมูล  5.3 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร เช่น การส่งงานทางอีเมล์  5.4 การนำเสนอรายงานโดยใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม | 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

- นำข้อมูลจากการทำอาหารพื้นถิ่นของชุมชนมาใช้ในการเรียนการสอน

มีการนำความรู้และประสบการณ์จากการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนโดยมีการดำเนินการ ดังนี้

- นำนักศึกษาลงพื้นที่พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชน เช่น ขนมเปี๊ยะไส้ลูกหว้า

**6.4 ทรัพยากรหรือวิธีการใช้ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา**

ตัวอย่างเช่น การใช้ text book การใช้บทความวิจัย/ บทความภาษาอังกฤษ การเข้าถึง website ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

* [www.googleschola.com](http://www.googleschola.com)
* [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

มีการนำความรู้และประสบการณ์จากการนำทรัพยากรมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนโดยมีการดำเนินการ ดังนี้

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

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

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

**6.6 การดูงานนอกสถานที่ในรายวิชา** ชื่อของหน่วยงาน /วัน/เวลาดูงาน

ศึกษาดูงานโรงนมเกษตร จังหวัดบุรีรัมย์ ศึกษาขั้นตอนการผลิตนมพาสเจอร์ไรซ์ การตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบ และนมพาสเจอร์ไรซ์

**หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. แผนการสอน** | | | | | | | |
| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน (ชั่วโมง) | กิจกรรมการเรียนการสอน | | | สื่อการเรียนรู้ที่ใช้ | ผู้สอน |
| 1 | แนะนำรายวิชา บทนำเข้าสู่พื้นฐานการถนอมและการแปรรูปอาหาร และปัจจัยที่มีผลต่อการเน่าเสียของอาหาร | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 2 | นวัตกรรมการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| **3** | การทำแห้งอาหาร | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 4 | การรมควัน | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 5 | การผลิตอาหารกระป๋อง | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 6 | กระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 7 | การให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟ การฉายรังสี การแปรรูปโดยใช้ Pulsed Electric Fields (PEF) | 4 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 8 | **สอบกลางภาค** | | | | | | |
| 9 | การแปรรูปแบบโดยใช้ความร้อนแบบโอห์มมิก | 4 | 1. บรรยายและบทปฏิบัติการแต่ละกลุ่ม  2. อภิปรายและซักถาม  3. ยกตัวอย่างงานวิจัย | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 10-11 | การแปรรูปอาหารโดยไม่ใช้ความร้อน เทคโนโลยีเฮอเดิล | 8 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม  3. ยกตัวอย่างงานวิจัย | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 12-13 | การเก็บรักษาด้วยอุณหภูมิต่ำ  การบรรจุแบบปลอด  เชื้อ | 8 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม  3. ยกตัวอย่างงานวิจัย | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 14-15 | นวัตกรรมของบรรจุภัณฑ์อาหาร และวิธีการเก็บรักษาอาหาร | 8 | 1. บรรยาย  2. อภิปรายและซักถาม | | | 1. Power Point  2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| **16** | 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**  คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2543. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์  ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.  บวรศักดิ์ ลีนานนท์. 2548. จุลชีววิทยาของอาหาร เล่ม 1. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร, คณะเทคโนโลยี,  มหาวิทยาลัยขอนแก่น.  บุษกร อุตรภิชาติ. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. มหาวิทยาลัยทักษิณ.  วิไล รังสาดทอง. 2552. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี  พระจอมเกล้าพระนครเหนือ.  ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2525. ทฤษฎีอาหาร เล่ม 2 หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพ. วรวุฒิ การ  พิมพ์.  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**  เอกสารประกอบการสอน การแปรรูปอาหาร 2 | |
| **4. ภารกิจอื่นๆ ที่นำมาบูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน**  ไม่มี | |
|  | **4.1 ผลงานวิจัย**  ไม่มี |
|  | **4.2 งานบริการวิชาการ**  ไม่มี |
|  | **4.3 งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**  ไม่มี |
| **5. ทรัพยากรหรือวิธีการใช้ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา**  สื่อการสอนที่ใช้เป็นภาษาอังกฤษ เพื่อสอดแทรกทักษะในการแปลภาษาอังกฤษในบางส่วน ให้นักศึกษาค้นคว้างานวิจัยที่เป็นภาษาอังกฤษด้านการแปรรูปอาหาร | |
| **6. การบรรยายโดยผู้มีประสบการณ์ทางวิชาการหรือวิชาชีพจากหน่วยงานหรือชุมชนภายนอก**  ไม่มี | |
| **7. การดูงานนอกสถานที่ในรายวิชา**  ศึกษาดูงานโรงงานนมเกษตร จังหวัดบุรีรัมย์ | |

**หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

|  |
| --- |
| **1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**  การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา |
| **2. กลยุทธ์การประเมินการสอน**  - ประเมินการสอนโดยหน่วยประเมินผลกลางของมหาวิทยาลัย  - ประเมินผลการสอนโดยกรรมการประเมินการสอนของคณะ/สาขา  - ประเมินผลการสอบ  - การทบทวนผลประเมินการเรียนรู้ |
| **3. การปรับปรุงการสอน**  หลังจากการประเมินในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยจัดกิจกรรมสัมมนาการจัดการเรียนการสอน และการวิจัยในและนอกชั้นเรียน |
| **4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา**  ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทบทวนผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชาได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังจากการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้   * การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิท   ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร   * มีการแต่งตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินเรียนรู้ของนักศึกษา โดยการ   ตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม |
| **5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**  จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้   * ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4 * เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์และอุตสาหกรรมต่างๆ |

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

( นางสาวเพียรพรรณ สุภะโคตร)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**รายวิชา**/ผู้รายงาน

วันที่ 15 มีนาคม 2565