**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 สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและแปรรูปFaculty 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 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | 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 และซื่อสัตย์สุจริต1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขปัญหา ความขัดแย้งและลำดับความสำคัญของปัญหาได้ 1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์1.5 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์การและสังคม มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ | 1. บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง กรณีศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้อง 2. วิเคราะห์เนื้อหาและสถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง3. มอบหมายงานเพื่อทำรายงานและนำเสนอหน้าชั้นเรียน4. อภิปรายกลุ่ม และอภิปรายกลุ่มย่อย | 1. ประเมินผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา 2. ประเมินผลพฤติกรรมการเข้าห้องเรียน 3. ประเมินผลการร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน4. 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. ประเมินทักษะในห้องเรียน1. ประเมินทักษะในการฝึก

ปฏิบัติการ1. 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. มอบหมายงานให้ทำแล้วเสนอผลการศึกษา2. อภิปรายภายในชั้นเรียนตามเนื้อหาของบทเรียน | 1. ประเมินผลพฤติกรรมการเข้าเรียนและการมีส่วนร่วม2. ประเมินผลการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามเวลา3. ประเมินผลการวิเคราะห์ตัวอย่าง4. 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 มีทักษะการสื่อสารโดยการทำรายงานส่งและนำเสนองานหน้าชั้นเรียนได้อย่างถูกต้องเหมาะสม5.2 มีทักษะในการสรุปและวิเคราะห์ข้อมูล5.3 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร เช่น การส่งงานทางอีเมล์5.4 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. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 2 | นวัตกรรมการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน | 4 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| **3** | การทำแห้งอาหาร | 4 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 4 | การรมควัน | 4 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 5 | การผลิตอาหารกระป๋อง | 4 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 6 | กระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน | 4 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 7 | การให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟ การฉายรังสี การแปรรูปโดยใช้ Pulsed Electric Fields (PEF) | 4 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 8 | **สอบกลางภาค** |
| 9 | การแปรรูปแบบโดยใช้ความร้อนแบบโอห์มมิก | 4 | 1. บรรยายและบทปฏิบัติการแต่ละกลุ่ม2. อภิปรายและซักถาม3. ยกตัวอย่างงานวิจัย | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 10-11 | การแปรรูปอาหารโดยไม่ใช้ความร้อน เทคโนโลยีเฮอเดิล | 8 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม3. ยกตัวอย่างงานวิจัย | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 12-13 | การเก็บรักษาด้วยอุณหภูมิต่ำการบรรจุแบบปลอดเชื้อ | 8 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม3. ยกตัวอย่างงานวิจัย | 1. Power Point2. **เอกสารประกอบการสอน** | **อ.เพียรพรรณ สุภะโคตร** |
| 14-15 | นวัตกรรมของบรรจุภัณฑ์อาหาร และวิธีการเก็บรักษาอาหาร | 8 | 1. บรรยาย2. อภิปรายและซักถาม | 1. Power Point2. **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