

รายละเอียดของรายวิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

สาขาวิชาการจัดการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา 4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร
(Food Sanitation and Quality Control)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

- เปิดสอนให้กับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 เปิดสอนให้กับหลายหลักสูตร (กรณีที่เป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป วิชาเลือกเสรี)

ประเภทของรายวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

 บังคับ เลือก

กลุ่มวิชา

 ภาษาและการสื่อสาร มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

- หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชา

 แกน บังคับ เลือก เฉพาะด้าน บังคับ เลือก พื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ บังคับ เลือก เอก บังคับ เลือก โท บังคับ เลือก อื่นๆ (ระบุ)

- หมวดวิชาเลือกเสรี

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อ.เพ็ญพัทธ์ แก้วเดชศรี

อาจารย์ผู้สอน

อ.ศรณยา จังโส

5. ภาคการศึกษา /ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 /2558 ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

 ไม่มี มี รายวิชา

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

 ไม่มี มี รายวิชา.....

8. สถานที่เรียน

 ห้องบรรยาย ห้องปฏิบัติ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

 วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ เดือน พ.ศ. วันที่ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด วันที่ 26 เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ที่ถูกต้องหลักของการสุขาภิบาลอาหาร ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร อันตรายในอาหารและโรคจากอาหารเป็นพาหะ การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร รวมถึงสามารถอธิบายการสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหารของร้านอาหารและภัตตาคารในสถานการณ์จริงได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎี	ภาคปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง	กิจกรรมเพิ่มเติม
45 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	-	90 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวังจะพัฒนานักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์ สุจริต	- กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น	- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม - ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร - มีบทลงโทษการกระทำทุจริตในการสอบ - ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
2.1 สามารถบูรณาการความรู้ในด้านการสุขภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	- ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง	- ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ - การทดสอบย่อย - การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
2.2 สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ต่างๆ ที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและสนใจพัฒนาความรู้ความชำนาญทางการจัดการอาหารอย่างต่อเนื่อง	โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลง นอกจากนี้ยังมีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่องตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	- ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ - ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

3. ทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
3.1 คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และ บูรณาการองค์ความรู้จากการวิพากษ์ งานวิจัย ทฤษฎีและประเด็นปัญหา	- กรณีศึกษา การบูรณาการ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร	- ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการการอภิปราย ร่วมกันในชั้นเรียน ประเมินจาก ประสิทธิผลจากการค้นคว้า รายงาน และการนำเสนอรายงานหน้าชั้น เรียน และการประเมินผลจากการ ทดสอบ โดยใช้แบบทดสอบ/ สัมภาษณ์ เป็นต้น
3.2 มีความสามารถประมวลและ ศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของ ปัญหาและข้อโต้แย้ง รวมทั้งหา แนวทางในการป้องกัน	- มอบหมายงานให้นักศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง ทำรายงาน และนำเสนอผลงาน - ยกตัวอย่างสถานการณ์จำลอง ให้ฝึกวิเคราะห์สาเหตุและหา วิธีแก้ไขปัญหา	

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
4.1 สามารถปรับตัวเข้ากับ สถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรที่ ไปปฏิบัติงานได้อย่างดี	- ใช้การสอนที่มีการกำหนด กิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับ ผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูล จากการระดมสมองในหัวข้องานที่ กำหนดให้	- ประเมินจากพฤติกรรมและการ แสดงออกของนักศึกษาในการ นำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน และ สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกใน การร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความ ครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของ ข้อมูล

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
5.1 แสวงหา ประมวล ประเมิน และ ประยุกต์ใช้ข้อมูลสารสนเทศในการ พัฒนาตนเอง	- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชา ต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์ สถานการณ์จำลอง และ สถานการณ์เสมือนจริง และ นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์ เทคโนโลยีสารสนเทศใน หลากหลายสถานการณ์	- ประเมินจากความสามารถในการ อธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการ เลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อ ชั้นเรียน - ประเมินจากประสิทธิผลของงาน ที่ได้รับมอบหมาย แบบทดสอบ/ แบบฝึกหัด และเอกสารรายงาน

ค่านิยม 12 ประการ

1. มีความรักชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์
2. ซื่อสัตย์ เสียสละ อดทน
3. กตัญญูต่อพ่อแม่ ผู้ปกครอง ครูบาอาจารย์
4. ใฝ่หาความรู้ หมั่นศึกษาเล่าเรียนทั้งทางตรง และทางอ้อม
5. รักษาวัฒนธรรมประเพณีไทย
6. มีศีลธรรม รักษาความสัตย์
7. เข้าใจเรียนรู้การเป็นประชาธิปไตย
8. มีระเบียบ วินัย เคารพกฎหมาย ผู้น้อยรู้จักการเคารพผู้ใหญ่
9. มีสติรู้ตัว รู้คิด รู้ทำ
10. รู้จักดำรงตนอยู่โดยใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
11. มีความเข้มแข็งทั้งร่างกาย และจิตใจ ไม่ยอมแพ้ต่ออำนาจฝ่ายต่ำ
12. คำนึงถึงผลประโยชน์ของส่วนรวมมากกว่าผลประโยชน์ของตนเอง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
1	หลักการสุขาภิบาลอาหาร - หลักการและความสำคัญของ สุขาภิบาลอาหาร - การควบคุมปัจจัยที่เป็นสื่อ ไรโรคสู่อาหาร	3	1. แจก และชี้แจงแนวการจัดการเรียนรู้ กฎระเบียบ ข้อบังคับในการเรียน 2. บรรยายโดยผู้สอน 3. แบ่งกลุ่มระดมความคิดตามหัวข้อที่กำหนดให้ และอภิปรายหน้าชั้นเรียน 4. ผู้สอนบรรยายสรุป 5. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.2, 3.1	4,6,8

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ
2	อันตรายในอาหารและโรคจาก อาหารเป็นพาหะ - อันตรายทางกายภาพ และเคมี	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.2, 3.1	4,6,8
3	อันตรายในอาหารและโรคจาก อาหารเป็นพาหะ - อันตรายทางชีวภาพ	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.2, 3.1	4,6,8
4	สุขลักษณะของสถานที่ผลิต อุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่ง อำนวยความสะดวกในงาน บริการอาหาร - ความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง และสภาพแวดล้อม - การเลือกอุปกรณ์และเครื่องมือ	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.2, 3.1	4,6,8
5	สุขลักษณะของวัตถุดิบและ อาหารและสุขลักษณะส่วนบุคคล - การเลือกซื้อวัตถุดิบและอาหาร - สุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี - การจัดการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ให้นักศึกษาดูวิดีโอ เกี่ยวกับการจัดการด้าน สุขลักษณะส่วนบุคคล 3. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 4. แบบทดสอบหลังเรียน และทดสอบการล้างมือ 7 ขั้นตอน	1.1,2.1, 2.2,3.1	4,6,8

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
6	การจัดการแมลงและสัตว์ รบกวนในสถานบริการอาหาร - หลักการจัดการแมลงและสัตว์ รบกวน - แมลงและสัตว์รบกวนที่สำคัญ ในสถานบริการอาหาร - การใช้และการเก็บรักษา สารเคมีในการควบคุมแมลงและ สัตว์รบกวน	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.2, 3.1	4,6,8
7	การทำความสะอาดและการฆ่า เชื้อในงานบริการอาหาร - การทำความสะอาด สารทำ ความสะอาด และขั้นตอน - การฆ่าเชื้อและขั้นตอนการฆ่า เชื้อ	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.2, 3.1	4,6,8
8	สอบกลางภาค		แบบทดสอบ		6,8,9
9	เส้นทางการผลิตอาหารและการ ควบคุมการประกอบอาหารให้ ปลอดภัย - การเลือกซื้อ การขนส่ง การรับ และการเก็บรักษาสินค้า - การให้ความร้อนกับอาหาร - การลำเลียงอาหารและการ ควบคุมอุณหภูมิระหว่างการ บริการ	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบ่งกลุ่มอภิปรายแสดง ความคิดเห็นจากรูปสถาน ประกอบการอาหารกับ การควบคุมการประกอบ อาหารให้ปลอดภัย 4. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.1, 2.2,3.1, 3.2,4.1	4,6,8

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ
10	การจัดการความปลอดภัยใน การปฏิบัติงานบริการอาหาร - สาเหตุของอุบัติเหตุและการ เจ็บป่วยของพนักงาน - แนวทางการป้องกันควบคุม อุบัติเหตุในสถานบริการอาหาร	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ยกตัวอย่างอุบัติเหตุใน งานบริการอาหาร แล้วให้ นักศึกษาระดมสมอง และ แสดงความคิดเห็น 3. แบบทดสอบหลังเรียน 4. มอบหมายงานเกี่ยวกับ การจัดการความปลอดภัย ในการปฏิบัติงานบริการ อาหารและให้นำเสนอใน สัปดาห์ถัดไป	1.1,2.1, 2.2,3.1, 3.2,4.1	4,6,8
11	อาหารปลอดภัยและฉลาก อาหาร - ความสำคัญของอาหาร ปลอดภัยและฉลากอาหาร - ฉลากอาหารกับความปลอดภัย อาหาร - สิทธิและการคุ้มครองผู้บริโภค	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. นำเสนองานที่กำหนดใน สัปดาห์ที่ผ่านมา 4. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.1, 2.2,3.1, 3.2,4.1,5.1	4,6,8
12	ข้อกำหนดและกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาล อาหาร - มาตรฐานการสุขาภิบาลของ อาหารของประเทศไทย - กฎหมายที่บังคับใช้เกี่ยวกับ อาหาร	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. มอบหมายงานให้ศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับข้อกำหนด และกฎหมายด้าน สุขาภิบาลอาหาร 4. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.1, 2.2,3.1	4,6,8

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
13	การควบคุมคุณภาพอาหาร - ความสำคัญของการควบคุม คุณภาพอาหาร - ลักษณะที่เกี่ยวข้องกับการ ควบคุมคุณภาพอาหาร - การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ สุดท้าย	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. กรณีศึกษาจากสถาน ประกอบการจริง 4. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.1, 2.2,3.1,3.2	4,6,8
14	ระบบสากลในการควบคุม โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร - หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีใน การผลิตอาหาร เช่น GMP HACCP ISO	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 3. แบบทดสอบหลังเรียน	1.1,2.1, 2.2,3.2	4,6,8
15	การประยุกต์ใช้ HACCP ในงาน บริการอาหาร - การจัดทำขั้นตอนพื้นฐาน - การประยุกต์ใช้	3	1. บรรยายโดยผู้สอน 2. แบ่งกลุ่มและมอบหมาย งานการประยุกต์ใช้ HACCP ในร้านอาหาร จำลองของแต่ละกลุ่ม เพื่อ ทำรายงาน	2.1,2.2, 3.1,3.2,4.1	4,6,8
16	บรรยายหัวข้อ “การสุขาภิบาล และการควบคุมคุณภาพ อาหาร” โดยเชิญปราชญ์ ภายนอกเป็นวิทยากร	3	ให้นักศึกษาเข้าร่วมฟังการ บรรยายและปฏิบัติการ เพื่อเสริมสร้างความรู้และ ทักษะเพิ่มเติมจากปราชญ์ ผู้มีประสบการณ์ตรง	1.1,2.1, 2.2,3.1, 3.2,4.1	4,8,9
17	สอบปลายภาค		แบบทดสอบ		6,8,9

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ (สอดคล้องกับ Curriculum Mapping ของ มคอ.2)

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%)
1. คุณธรรม จริยธรรม 1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต	การเข้าชั้นเรียนและ การตรงต่อเวลาในการ เข้าเรียนและการส่งงาน	ตลอดเทอม	10
2. ความรู้ 2.1 สามารถบูรณาการความรู้ในด้าน การสุขภาพและการควบคุม คุณภาพอาหารกับความรู้ในศาสตร์ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 2.2 สามารถวิเคราะห์และประเมิน สถานการณ์ต่างๆ ที่ทันต่อการ เปลี่ยนแปลงและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางการจัดการอาหาร อย่างต่อเนื่อง	สอบ - สอบกลางภาค - สอบย่อยหลังเรียน - สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 8 ทุกสัปดาห์ สัปดาห์ที่ 17	20 20 20
3. ทักษะทางปัญญา 3.1 คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และ บูรณาการองค์ความรู้จากการวิพากษ์ งานวิจัย ทฤษฎีและประเด็นปัญหา 3.2 มีความสามารถประมวลและ ศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของ ปัญหาและข้อโต้แย้ง รวมทั้งหา แนวทางในการป้องกัน	การส่งงานที่ได้รับ มอบหมาย	สัปดาห์ที่ 16	10
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ 4.1 สามารถปรับตัวเข้ากับ สถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรที่ ไปปฏิบัติงานได้อย่างดี	การมีส่วนร่วมอภิปราย / การรายงานหน้าชั้น เรียน	ตลอดเทอม	10

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%)
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 แสวงหา ประมวล ประเมิน และประยุกต์ใช้ข้อมูลสารสนเทศในการพัฒนาตนเอง	นำเสนองานโดยใช้โปรแกรม power point	สัปดาห์ที่ 11	10

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

วรารภา มหากาญจนกุล, สิริพร สธนเสาวภาคย์, สุดสาย ตริวานิช และปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2554. **การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ดรุณี เอ็ดเวิร์ดส. 2545. **ระบบการผลิตอาหาร**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.

วรารภา มหากาญจนกุล และปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2548. **ความปลอดภัยอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

วรารุฒิ ครูส่ง. 2547. **การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร**. บริษัท ดี สแควร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด, กรุงเทพฯ.

สุวิมล กิรติพิบูล. 2546. **ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย**. สำนักพิมพ์ ส.ส.ท., กรุงเทพฯ.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

(1) ในช่วงแรกของกระบวนการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา และประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชา เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายของภาคการศึกษา

(2) ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชาในแบบประเมินผู้สอนของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- (1) อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง
- (2) คู่มือการเรียนรู้ของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชาได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย ผลก่อนและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในรายวิชาหลังสอบปลายภาค 30 วัน โดยการสุ่มนักศึกษาจำนวนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 20 ของนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนมาทดสอบภาคทฤษฎี โดยใช้แบบทดสอบ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

(1) นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวล เพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การฝึกปฏิบัติ การแข่งขันและการเชิญวิทยากร/ปราชญ์ท้องถิ่น ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในรุ่นต่อไป

(2) นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

- (3) ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี