

รายละเอียดของรายวิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

สาขาวิชาการจัดการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา 4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร (Seminar in Food Management)

2. จำนวนหน่วยกิต

1 หน่วยกิต (1-0-2)

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

ผศ.วิริติ จันทรทรัพย์

อ.กมลพร สนวนทอง

อ.เพ็ญพัทธ์ แก้วเดชศรี

อ.ปิยวรรณ ธรรมบำรุง

อ.วรารัตน์ สานนท์

อ.ศรัณยา จังโส

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 /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 18 เดือนธันวาคม พ.ศ.2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับข้อมูลวิชาการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม และโภชนาการทั้งในประเทศและต่างประเทศซึ่งได้จากกระบวนการค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องอย่างมีหลักการ สามารถรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลอย่างถูกต้องและเหมาะสม และสามารถนำเสนองานทางวิชาการต่อหน้าสาธารณชนโดยมีบุคลิกภาพและภาษาพูดที่เหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาสามารถค้นคว้าเอกสารเกี่ยวกับงานวิจัยต่างๆ ด้านอาหาร เครื่องดื่ม และโภชนาการจากแหล่งการเรียนรู้ต่างๆ ที่มีความน่าเชื่อถือได้ สามารถเรียบเรียงข้อมูล และนำเสนอผลงานทางวิชาการได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การค้นคว้าเอกสารเกี่ยวกับงานวิจัยด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ การวิเคราะห์และการรวบรวมข้อมูลเพื่อการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎี	ภาคปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง	กิจกรรมเพิ่มเติม
15 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	-	30 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวังจะพัฒนานักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1.1 มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและ ข้อบังคับขององค์กรและสังคม	- กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามี ระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้น เรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่ง กายที่เป็นไปตามระเบียบของ มหาวิทยาลัย มีความซื่อสัตย์โดย ต้องไม่กระทำการทุจริตในการ สอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคน ต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริม คุณธรรม จริยธรรมต่างๆ	- ประเมินจากการตรงเวลาของ นักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่ง งานตามกำหนดระยะเวลาที่ มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม - ประเมินจากการมีวินัยและพร้อม เปรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วม กิจกรรมเสริมหลักสูตร - มีบทลงโทษการกระทำทุจริตใน การสอบ
1.2 เคารพสิทธิและรับฟังความ คิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพใน คุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็น มนุษย์		- ประเมินจากความรับผิดชอบใน หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักการและทฤษฎีที่สำคัญใน สาขาวิชาการจัดการอาหาร	- ใช้การเรียนการสอนใน หลากหลายรูปแบบ โดยเน้น หลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง	- ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการ เรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่าง ๆ คือ
2.2 สามารถบูรณาการความรู้ใน สาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลง นอกจากนี้ยังมีการเรียนรู้จาก สถานการณ์จริงโดยเชิญ ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรง มาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง	- การทดสอบย่อย - ประเมินจากรายงานที่นักศึกษา จัดทำ - ประเมินจากแผนหรือโครงการ ที่นำเสนอ - ประเมินจากการนำเสนอ รายงานในชั้นเรียน

3. ทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ 3.2 คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้จากการวิพากษ์งานวิจัย ทฤษฎี และประเด็นปัญหา	- กรณีศึกษา การบูรณาการความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหาร - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน และนำเสนอผลงาน	- ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และเล่มรายงาน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
4.1 สามารถพัฒนาตนเองและอาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง	- ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์	- ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจน ตรงประเด็นของข้อมูล

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
5.1 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และรูปแบบการนำเสนอ	- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์	- ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่างๆ การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน รวมถึงประเมินจากประสิทธิผลของงานที่ได้รับมอบหมาย และเอกสารรายงานของนักศึกษา

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

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
1-5	<ul style="list-style-type: none"> - บทนำ - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ สัมมนา - การสืบค้นข้อมูล - การเรียบเรียงและการเขียน รายงาน - รูปแบบการเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการ ประเมินผล - การจัดการประชุมสัมมนา 	5	<ol style="list-style-type: none"> 1. แจกและชี้แจงแนวการ จัดการเรียนรู้ กฎระเบียบ ข้อบังคับในการเรียน 2. บรรยายโดยผู้สอน 3. ผู้สอนตั้งคำถามให้ นักศึกษาตอบ พร้อมทั้ง ร่วมกันแสดงความคิดเห็น 4. ผู้สอนสรุปประเด็น สำคัญ 5. มอบหมายงาน 	1.1,1.2	4,8

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอน	ความสอดคล้อง	
				มาตรฐานผล การเรียนรู้ (TQF)	ค่านิยม 12 ประการ (ระบุข้อที่ สอดคล้อง)
6-10	นักศึกษาค้นคว้าและรวบรวม ข้อมูล	5	<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษาค้นคว้า/ รวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง - นักศึกษาพบอาจารย์ที่ ปรึกษาตามเวลาที่กำหนด - ให้คำปรึกษา/ ตรวจสอบ/แก้ไข/ชี้แนะ การเขียนรายงาน - นักศึกษาเขียนรายงาน สัมมนา 1 เรื่อง/คน - มอบหมายงาน - ประเมินผลการ ปฏิบัติงาน 	2.1,2.2 3.1,3.2	2,4,6,8,9
11-15	ศึกษานำเสนอผลงาน	5	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษานำเสนอผลงาน รายงานสัมมนา 1 เรื่อง/คน ตามที่กำหนดไว้ - นักศึกษาจัดสัมมนา รวม 1 ครั้ง โดยเชิญวิทยากร ร่วมกันอภิปราย - ร่วมกันอภิปราย - ประเมินผลการสัมมนา 	3.1,3.2 4.1,5.1	4,8,9

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

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%)
<p>1. คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1.1 มีวินัย ตรงต่อเวลาปฏิบัติ ตามกฎระเบียบ และข้อบังคับ ขององค์กรและสังคม</p> <p>1.2 เคารพสิทธิและรับฟัง ความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้ง เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของ ความเป็นมนุษย์</p>	<p>การเข้าชั้นเรียน และการ ติดตามงาน</p>	<p>ตลอดเทอม</p>	<p>15</p>
<p>2. ความรู้</p> <p>2.1 มีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่ สำคัญในสาขาวิชาการจัดการ อาหาร</p> <p>2.2 สามารถบูรณาการความรู้ ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>รูปเล่มรายงาน (รูปแบบการ เขียนและเนื้อหา)</p>	<p>สัปดาห์ที่ 5-10</p>	<p>35</p>
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและ อย่างเป็นระบบ</p> <p>3.2 คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้จาก การวิพากษ์งานวิจัย ทฤษฎี และประเด็นปัญหา</p> <p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 สามารถพัฒนาตนเองและ อาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>การจัดสัมมนารวม</p>	<p>สัปดาห์ที่ 11-15</p>	<p>30</p>

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน (รวม 100%)
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและรูปแบบการนำเสนอ	การนำเสนอรายงาน	สัปดาห์ที่ 11-15	20

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

ชำนาญ อินทจักร์. 2546. เทคนิคการเป็นพิธีกร. ที่ระลึกในงานเกษียณอายุราชการ. สถาบันราชภัฏนครปฐม. นครปฐม. 85 น.

ณรงค์ นิยมวิทย์. 2530. เอกสารประกอบการสอนวิชาสัมมนา. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อนันต์ ทรงวิทยา. 2546. ยุทธศาสตร์การพูดสำหรับผู้บริหาร. ที่ระลึกในงานเกษียณอายุราชการ. สถาบันราชภัฏนครปฐม. นครปฐม. 220 น.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ในช่วงแรกของ การเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสำคัญ เพื่อให้เกิดความเข้าใจครอบคลุมรายวิชาที่ปรับปรุง พร้อมทั้งส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และ ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ปรับปรุงรายวิชา ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- การสังเกตการสอน
- การค้นคว้าเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- การนำเสนอรายงาน และรูปเล่มสัมมนา

3. การปรับปรุงการสอน

การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในรายวิชาได้ดังนี้

- (1) สุ่มนักศึกษามาทดสอบภาคทฤษฎี โดยใช้แบบทดสอบ
- (2) มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนน และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

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

(2) นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบเคียงกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

- (3) ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี