โครงการสอน

วิชา 05070101 การแปรรูปอาหารท้องถิ่นสุขภาพดี (Healthy local food processing)

3(2-2-5)

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชาเลือก (กลุ่มวิชาสุขภาวะที่ดี)

อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุพิน สมคำพี่ และอาจารย์ ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม

คำอธิบายรายวิชา

หลักการและความสำคัญของการแปรรูปอาหารท้องถิ่น วัตถุดิบอาหาร ที่สำคัญในท้องถิ่น วิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การหมักดอง และการใช้สารถนอมอาหารในธรรมชาติ การสร้างสรรค์อาหารแปรรูปท้องถิ่นเพื่อสุขภาพที่ดี

แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อ	ผู้สอน
1 (30 ต.ค. 66)	ปฐมนิเทศ ชี้แจงโครงการสอน วิเคราะห์ผู้เรียน	4	1. อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และอธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม 2. โครงการสอน 3. วิเคราะห์ผู้เรียน 4. คำถามก่อนเรียน	ผศ.ดร.ยุพิน สมคำพี่ และ อ.ดร.สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม

สัปดาห์ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อ	ผู้สอน
2 (6 พ.ย. 66)	หลักการและความสำคัญของการแปรรูปอาหารท้องถิ่น	4	1. บรรยาย 2. ใช้สื่อการสอน Power point และคลิปวีดีโอตัวอย่าง 3. ใบงานที่ 1 เรื่อง กรณีศึกษาการแปรรูปอาหารท้องถิ่น 4. ซักถาม-ตอบ	อ.ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม
3 (13 พ.ย. 66)	วัตถุดิบอาหารที่สำคัญในท้องถิ่น	4	1. บรรยาย 2. ใช้สื่อการสอน Power point และคลิปวีดีโอตัวอย่าง 3. ใบงานที่ 2 เรื่อง วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆในท้องถิ่น 4. ซักถาม-ตอบ	อ.ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม
4 (20 พ.ย. 66)	วิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการทำแห้ง	4	1. บรรยาย 2. ใช้สื่อการสอน Power point และคลิปวีดีโอตัวอย่าง 3. ซักถาม-ตอบ	อ.ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม
5 (27 พ.ย. 66)	กรณีศึกษาวิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการทำแห้ง	4	1. บรรยาย 2. ใช้สื่อการสอน Power point 3. ใบงานที่ 3 เรื่อง กรณีศึกษาวิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการทำแห้ง 4. ซักถาม-ตอบ	อ.ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม
6 (4 ธ.ค. 66)	ปฏิบัติการวิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการทำแห้ง	4	1. เอกสารประกอบการปฏิบัติ 2. ฝึกปฏิบัติ/ศึกษากรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง 3. ใช้สื่อการสอน Power point, 4. รายงานปฏิบัติการ/รายงานกรณีศึกษา	อ.ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม
7 (11 ธ.ค. 66)	วิธีการแปรรูปอาหารด้วยการใช้ความร้อน	4	1. บรรยาย 2. ใช้สื่อการสอน Power point และคลิปวีดีโอตัวอย่าง 3. ซักถาม-ตอบ	อ.ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม

สัปดาห์ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อ	ผู้สอน
8 (18 ธ.ค. 66)	กรณีศึกษาและ ปฏิบัติการวิธีการแปรรูปอาหาร ท้องถิ่นด้วยการใช้ความร้อน	4	1. เอกสารประกอบการปฏิบัติ 2. ฝึกปฏิบัติ/ศึกษากรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง 3. ใช้สื่อการสอน Power point 4. ใบงานที่ 4 เรื่อง กรณีศึกษาวิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการใช้ความร้อน 5. รายงานปฏิบัติการ/รายงานกรณีศึกษา	อ.ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม
9 **(25 ธ.ค. 66)**	**สอบกลางภาคเรียน**	**4**	**สอบประมวลความรู้**	**อ.ดร. สิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม**
10 (1 ม.ค. 67)	**ปิด วันขึ้นปีใหม่ พ.ศ. 2567**			
11 (8 ม.ค. 67)	วิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการใช้ความเย็น	4	1. บรรยาย 2. ใช้สื่อการสอน Power point และคลิปวีดีโอตัวอย่าง 3. ซักถาม-ตอบ	ผศ.ดร.ยุพิน สมคำพี่
12 (15 ม.ค. 67)	กรณีศึกษาและ ปฏิบัติการวิธีการแปรรูปอาหาร ท้องถิ่นด้วยการใช้ความเย็น	4	1. เอกสารประกอบการปฏิบัติ 2. ฝึกปฏิบัติ/ศึกษากรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง 3. ใช้สื่อการสอน Power point, 4. ใบงานที่ 5 เรื่อง กรณีศึกษาวิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการใช้ความเย็น 5. รายงานปฏิบัติการ/รายงานกรณีศึกษา	ผศ.ดร.ยุพิน สมคำพี่
13 (22 ม.ค. 67)	วิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการหมักดอง	4	1. บรรยาย 2. ใช้สื่อการสอน Power point และคลิปวีดีโอตัวอย่าง 3. ซักถาม-ตอบ	ผศ.ดร.ยุพิน สมคำพี่

สัปดาห์ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อ	ผู้สอน
14 (29 ม.ค. 67)	กรณีศึกษาและ ปฏิบัติการวิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการหมักดอง	4	1. เอกสารประกอบการปฏิบัติ 2. ฝึกปฏิบัติ/ศึกษากรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง 3. ใช้สื่อการสอน Power point 4. ใบงานที่ 5 เรื่อง กรณีศึกษาวิธีการแปรรูปอาหารท้องถิ่นด้วยการหมักดอง 4. รายงานปฏิบัติการ/รายงานกรณีศึกษา	ผศ.ดร.ยุพิน สมคำพี่
15 (5 ก.พ. 67)	การใช้สารถนอมอาหารในธรรมชาติและปฏิบัติการอาหารแปรรูปท้องถิ่นเพื่อสุขภาพดี	4	1. บรรยาย 2. ใช้สื่อการสอน Power point และคลิปวีดีโอตัวอย่าง 3. ซักถาม-ตอบ	ผศ.ดร.ยุพิน สมคำพี่
16 (12 ก.พ. 67)	การสร้างสรรค์และปฏิบัติการอาหารแปรรูปท้องถิ่นเพื่อสุขภาพดีจากวัตถุดิบในท้องถิ่น	4	1. เอกสารประกอบการปฏิบัติ 2. ฝึกปฏิบัติ/ศึกษากรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง 3. ใช้สื่อการสอน Power point 4. รายงานปฏิบัติการ/รายงานกรณีศึกษา	ผศ.ดร.ยุพิน สมคำพี่
17 (19 ก.พ. 67)	**สอบปลายภาค**	**4**	**สอบประมวลความรู้**	**ผศ.ดร.ยุพิน สมคำพี่**

แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	สอบกลางภาคเรียน	20%
2	สอบปลายภาค	20%
3	ใบงาน	20%
4	ปฏิบัติการและรายงานปฏิบัติการ	30%
5	การประเมินพฤติกรรมการเรียน คุณธรรม จริยาธรรม ความรับผิดชอบ และการทำงานร่วมกัน	10 %

<u>เกณฑ์การประเมินผล</u>

A	คือ	ผู้ที่ทำคะแนนได้ร้อยละ 80 ขึ้นไป
B^+	คือ	ผู้ที่ทำคะแนนได้ ระหว่างร้อยละ 75 – 79
B	คือ	ผู้ที่ทำคะแนนได้ ระหว่างร้อยละ 70 – 74
C^+	คือ	ผู้ที่ทำคะแนนได้ ระหว่างร้อยละ 65 – 69
C	คือ	ผู้ที่ทำคะแนนได้ ระหว่างร้อยละ 60 – 64
D^+	คือ	ผู้ที่ทำคะแนนได้ ระหว่างร้อยละ 55 – 59
D	คือ	ผู้ที่ทำคะแนนได้ ระหว่างร้อยละ 50 – 54
F	คือ	ผู้ที่ทำคะแนนได้ น้อยกว่าร้อยละ 50
I	คือ	ส่งงานไม่ครบ

เข้าเรียนไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด “ไม่มีสิทธิ์สอบปลายภาค”
ส่งงานไม่ครบ “ติด I”