

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
5071304 ข้าว – Rice
2. จำนวนหน่วยกิต
3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :
อาจารย์ผู้สอน :
 - 4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย
อาจารย์จารุณี วิเทศ
e-mail : charunee30@gmail.com
โทรศัพท์ : 02 – 244-5624 โทรศัพท์มือถือ 086-339-6186
 - 4.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี
อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
e-mail : csongdach@gmail.com
โทรศัพท์มือถือ 086-9795997
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
วันที่ 20 พฤศจิกายน พ.ศ. 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 เพื่อให้นักศึกษาตระหนักถึงความสำคัญของข้าวที่มีต่อเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม วิธีการดำรงชีวิตของคนไทย ตลอดจนห่วงโซ่อุปทานการค้าของประเทศไทย

1.2 เพื่อให้ศึกษามีความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบของข้าว คุณภาพข้าว มาตรฐานข้าวไทย ตลอดจนการตรวจสอบคุณภาพข้าว เพื่อให้สามารถคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพสำหรับการนำมาประกอบและแปรรูปอาหารได้

1.3 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบข้าวชนิดต่าง ๆ มาประกอบและแปรรูปอาหารให้ตรงกับอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น อาหารคาว อาหารหวาน อาหารทานเล่น เป็นต้น ตลอดจนมีความรู้เกี่ยวกับการนำผลพลอยได้ (By products) ของข้าวมาใช้ประโยชน์ได้

1.4 เพื่อให้ศึกษามีทักษะในการประกอบอาหาร

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงเมนูข้าวในการปฏิบัติให้สอดคล้องกับสถานการณ์ข้าวและอาหารในปัจจุบัน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของข้าวต่อเศรษฐกิจและสังคมไทย ห่วงโซ่อุปทานของการค้าข้าวของประเทศไทย การแบ่งประเภทและชนิดของข้าว การปลูก การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวข้าวเปลือก การสีแปรสภาพและการเก็บรักษา คุณภาพและมาตรฐานข้าวไทย โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีภายในเมล็ดข้าวสารต่อคุณภาพการหุงต้ม การประกอบอาหาร และการแปรรูป การใช้ประโยชน์จากข้าวและผลพลอยได้

Study the important roles of to Thai society and economy, supply chain of Thailand's rice trade, classification and types of rice, rice farming, management of rice grain after harvested, the milled and storage, the quality and standard of Thai rice, structure and chemical elements within the grain for improvement quality of cooking and production, and to take advantage of rice and by product.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายกลุ่ม หรือรายบุคคล โดยแจ้งให้นักศึกษาทราบทาง e-mail หรือโทรศัพท์ หรือให้นักศึกษานัดหมายเวลากับอาจารย์ด้วยตนเอง

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1.1.1 ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

1.1.2 การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

1.1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญได้

1.1.4 การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถทำงานกับผู้อื่นได้

1.1.5 การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.2 วิธีการสอน

1.2.1 สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรม ความมีวินัย ความตรงต่อเวลา การความซื่อสัตย์ ระหว่างการสอน

1.2.2 เปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาที่สอน

1.2.3 อาจารย์เข้าสอนตรงเวลา รับผิดชอบต่อการสอน และให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีกับนักศึกษา

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าเรียน การแสดงความคิดเห็น และการตอบคำถามในชั้นเรียน

1.3.2 ประเมินผลจากการเตรียมความพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ ผลงานที่นำเสนอ การส่งงานตรงต่อเวลา การทำแบบฝึกหัด และการสอบทฤษฎี

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

2.1.1 การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์

2.1.2 ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.1.3 ความสามารถในการนำความรู้และประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาแก้ไขปัญหาได้จริง

2.1.4 สามารถบูรณาการในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

2.2 วิธีการสอน

2.2.1 การบรรยาย อภิปรายประกอบสื่อการสอน ได้แก่ หนังสือ บทเรียนออนไลน์ และ power point

2.2.2 การมอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าบทความหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับทางด้านข่าวมาอภิปราย หรือนำเสนอรายงาน

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 ประเมินผลจากแบบฝึกหัด การสอบทฤษฎี

2.3.2 ประเมินผลจากการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

3.1.1 ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของ ปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

3.1.2 ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.1.3 สามารถรวบรวมข้อมูล ศึกษาวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสังคม ชุมชน เพื่อเสนอ แนวทางแก้ไขได้

3.1.4 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์และ ตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 ให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลทางวิชาการจากแหล่งต่างๆ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 ประเมินจากแบบฝึกหัด การสอบทฤษฎี

3.1.2 ประเมินจากการอภิปราย หรือการทำรายงาน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้าน ความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

4.1.1 ความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ

4.1.2 มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคมและสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม

4.1.3 สามารถแก้ไขปัญหา หรือความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.1.4 มีจิตสาธารณะ และรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 มอบหมายงานเดี่ยวโดยให้นักศึกษาทำแบบฝึกหัด

4.2.2 มอบหมายงานกลุ่ม และมีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของสมาชิกแต่ละคน

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

4.3.2 ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ

4.3.3 ประเมินความรับผิดชอบจากการส่งงานของนักศึกษา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

5.1.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ที่จำเป็นต่อการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.1.2 สามารถสื่อสารแนะนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูดการเขียน ตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อและเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

5.1.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารและการสืบค้นได้อย่างดี

5.1.4 สามารถใช้ข้อมูลสถิติและตัวเลข ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

5.2.1 มอบหมายให้นักศึกษาทำรายงาน และนำเสนอโดยใช้สื่อประกอบ

5.2.2 มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลทางวิชาการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เช่น website หรือ ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1 ประเมินจากตอบคำถามในแบบฝึกหัด การเขียนรายงาน หรือการนำเสนอหน้าชั้นเรียน ด้วยรูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม

5.3.2 ประเมินจากการตอบคำถาม การมีส่วนร่วมในการอภิปราย และวิธีการอภิปราย

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>แนะนำรายวิชา การจัดการเรียนการสอน ตลอดจนการวัดและการประเมินผล</p> <p>ความสำคัญของข้าวต่อเศรษฐกิจและสังคมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญของข้าวต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ - ห่วงโซ่อุปทานและการค้าขายข้าวระหว่างประเทศ - แนวโน้มและทิศทางการผลิตและการส่งออกข้าวในอนาคต - ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและผลกระทบที่มีต่อข้าวไทย 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ แนะนำแหล่งค้นคว้าเอกสารเพิ่มเติม แหล่งสารสนเทศ website - อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอ (Power point) 	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
2	การแบ่งชนิดและประเภทของข้าว - ลักษณะทั่วไปของข้าว - ประเภทของข้าว (ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว) - ชนิดของข้าวตามการเพาะปลูก - สายพันธุ์ของข้าวแต่ละชนิด ความเหมาะสมในแต่ละพื้นที่ สายพันธุ์ข้าวพระราชทาน และสายพันธุ์ข้าวของไทย	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - นักศึกษาแบ่งกลุ่มแสดงความคิดเห็น และอภิปรายลักษณะของข้าวที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อาจารย์ จันทรกานต์ ทรงเดช
3	การเพาะปลูกและการเก็บเกี่ยวข้าว - การเพาะปลูกข้าว (ประเภทการปลูกข้าวตามสภาพพื้นที่เพาะปลูก : การทำนาไร่, การทำนาสวน, การทำนาเมือง) - วิธีการปลูกข้าว (การทำนาดำ, การทำนาหว่าน, การทำนาหยอด, การทำนาโยน) การเก็บเกี่ยวข้าว - การเกี่ยวข้าว - ระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บเกี่ยว - วิธีการเก็บเกี่ยวข้าว (การเกี่ยวข้าวด้วยเคียว/การใช้เครื่องจักรกลทางการเกษตร)	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อาจารย์ จันทรกานต์ ทรงเดช
4	การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวข้าวเปลือก การสีแปรสภาพข้าวและการเก็บรักษา - การลดความชื้น (การตากข้าวในนา/การตากข้าวในลาน/การใช้เครื่องอบ) - การเก็บรักษาข้าว แผลงและศัตรูในโรงเก็บข้าวและการป้องกันกำจัด	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อาจารย์ จันทรกานต์ ทรงเดช
5	คุณภาพและมาตรฐานข้าวไทย - คุณภาพการสี - คุณภาพการซื้อขาย - คุณภาพการส่งออก - มาตรฐานสินค้าข้าวแต่ละชนิด	4	- อาจารย์ผู้สอนบรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - นักศึกษาค้นคว้าเอกสารรายงานการวิจัยจากแหล่งสารสนเทศ และนำมาสรุปจัดทำรายงาน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อาจารย์ จันทรกานต์ ทรงเดช

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	<p>โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของ เมล็ดข้าวสารต่อคุณภาพการหุงต้ม การประกอบอาหาร และการแปรรูป</p> <p>- คุณสมบัติทางกายภาพของข้าว (คุณภาพเมล็ดทางกายภาพ/ น้ำหนัก เมล็ด/สีของเมล็ดข้าวเปลือก/สีข้าวกล้อง/ ขนาดและรูปร่างเมล็ด/ข้าวท้องไข่/ ประสิทธิภาพการสี/ความ เหนียวเหนียวของเมล็ด/ความยาวของข้าวสาร/ ความใสของเมล็ด)</p>	4	<p>- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point</p> <p>- นศ. ฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>- เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว</p> <p>- เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point)</p>	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช
7	<p>โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของ เมล็ดข้าวสารต่อคุณภาพการหุงต้ม การประกอบอาหาร และการแปรรูป</p> <p>- คุณสมบัติทางเคมีของข้าว (ปริมาณอะไมโลส/ ความคงตัวของแป้ง สุก/ระยะเวลาในการหุงต้ม/การยืดตัวของ เมล็ดข้าวสุก/กลิ่นหอม/ปริมาณโปรตีน)</p>	4	<p>- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point</p> <p>- นศ. ฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>- เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว</p> <p>- เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point)</p>	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช
8	<p>การใช้ประโยชน์จากข้าวและผลพลอยได้</p> <p>- การแปรรูปข้าว</p> <p>- ผลิตภัณฑ์จากข้าว (ผลิตภัณฑ์ข้าวกึ่งสำเร็จรูป/ ผลิตภัณฑ์ ขนมขบเคี้ยว/ผลิตภัณฑ์อาหารเข้า/ ผลิตภัณฑ์จากกระบวนการหมัก/เส้น ก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ขนมหวานและขนม ไทย/ แป้งข้าว สตาร์ชข้าวและสตาร์ชตัด แปรง/สตาร์ชและโปรตีน/ ผลิตภัณฑ์น้ำมันรำข้าว/สารทดแทนไขมัน/ รำข้าว รำสกัด จากไขมัน น้ำมันรำข้าวและสาร</p>	4	<p>- อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point</p> <p>- นศ. ฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>- เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว</p> <p>- เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรม นำเสนองาน (Power point)</p> <p>- อ. ชี้แจงระเบียบวิธีการสอบ</p>	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
9	<p>การใช้ประโยชน์จากข้าวและผลพลอยได้ (ต่อ)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การแปรรูปข้าว - ผลิตภัณฑ์จากข้าว <p>(ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องสำเร็จรูป/ ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว/ผลิตภัณฑ์อาหารเข้า/ ผลิตภัณฑ์จากกระบวนการหมัก/เส้นก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่/ขนมหวานและขนมไทย/ แป้งข้าว สตาร์ชข้าวและสตาร์ชตัดแปร/สตาร์ชและโปรตีน/ ผลิตภัณฑ์น้ำมันรำข้าว/สารทดแทนไขมัน/ รำข้าว รำสกัดจากไขมัน น้ำมันรำข้าวและสารสกัดจากน้ำมันรำข้าว/จมูกข้าว)</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน Power point - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) 	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช
10	<p>บทปฏิบัติการที่ 1</p> <p>การประกอบอาหารเมนูข้าว</p> <ul style="list-style-type: none"> - การหุงข้าวเจ้าด้วยวิธีต่างๆ เช่น หุงข้าวแบบไม่แช่น้ำ หุงโดยใช้หม้อไฟฟ้า <p>การหุงโดยใช้ convotherm การหุงข้าวสำหรับทำข้าวต้ม การหุงข้าวสำหรับทำข้าวผัด เป็นต้น และสามารถนำข้าวมาประกอบอาหารได้ตามลักษณะของการหุง เช่น ข้าวต้ม ข้าวผัด ข้าวยา ข้าวคลุกกะปิ</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล 	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช
11	<p>บทปฏิบัติการที่ 2</p> <p>การประกอบอาหารเมนูข้าว</p> <ul style="list-style-type: none"> - การหุงข้าวเจ้าด้วยวัตถุดิบอื่นๆ - ใบเตย อัญชัญ แครอท <p>เมนูอาหารคาวจากข้าวเจ้า เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวหมกไก่</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล 	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช
12	<p>บทปฏิบัติการที่ 3</p> <p>การประกอบอาหารเมนูข้าว</p> <ul style="list-style-type: none"> - การนึ่งข้าวเหนียวด้วยวิธีต่างๆ เช่น การใช้หวด ลังถึง - เมนูจากข้าวเหนียว เช่น ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวเปียก และการมูลข้าวเหนียวสี 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตและประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล 	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	บทปฏิบัติการที่ 4 การประกอบอาหารเมนูข้าว - ข้าวตั้งหน้าตั้ง - ปอเปี๊ยะข้าว - ข้าวเหนียวปั้นสอดไส้ (เงาะแปลงรูป) - เมนูเครื่องต้มจากข้าว เช่น น้ำนมข้าว กลัอง		- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช
14	บทปฏิบัติการที่ 5 การประกอบอาหารเมนูขนมจากข้าว - ขนมกล้วย - ข้าวต้มน้ำอุ่น (ข้าวต้มสามเหลี่ยม) - ขนมโค - ขนมไข่ปลา	4	- อ. สาธิตและกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช
15	บทปฏิบัติการที่ 6 การพัฒนาตำรับอาหารโภชนาการที่ดี จากข้าว	4	นักศึกษาจัดทำโครงการพัฒนาตำรับอาหาร โภชนาการที่ดีจากข้าว โดยจับกลุ่มละ 2 คน ต่ออาหารจากข้าว 1 รายการ และนำเสนอ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ - แบบประเมินผล	อาจารย์ จันทร์กานต์ ทรงเดช
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1. การตระหนักในคุณค่าของ คุณธรรม จริยธรรม และความ ซื่อสัตย์สุจริต 2. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญได้ 3. การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถ ทำงานกับผู้อื่นได้	1. ประเมินจากพฤติกรรมกรเข้า เรียน การแสดงความคิดเห็น และ การตอบคำถามในชั้นเรียน 2. ประเมินผลจากการเตรียม ความพร้อม ความสนใจ ความ กระตือรือร้นในการเรียนรู้ ผลงาน ที่นำเสนอ การส่งงานตรงต่อเวลา การทำแบบฝึกหัด และการสอบ ทฤษฎี	1-15	20%
ความรู้	1. ภูมิความรู้ ความเข้าใจ ใน หลักการ แนวคิด ทฤษฎี และ เนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชา ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ 2. ความสามารถในการนำ ความรู้และประสบการณ์มา	1. ประเมินผลจากแบบฝึกหัด 2. การสอบทฤษฎี 3. ประเมินผลจากการนำเสนอ งานที่ได้รับมอบหมาย	3-15 16 3-15	40%

	ประยุกต์ใช้ในบริบททาง วิชาการและวิชาชีพคหกรรม ศาสตร์ในการพัฒนาแก้ไข ปัญหาได้จริง			
ทักษะทาง ปัญญา	1. ความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อ ค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุ ของปัญหา และเสนอแนว ทางการแก้ไขได้อย่าง สร้างสรรค์ 2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์และ ตัวอย่างที่ศึกษามาทำการ แก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม	1. ประเมินจากแบบฝึกหัด 2. การสอบทฤษฎี 3. ประเมินจากการอภิปราย หรือ การทำรายงาน	1-15 16 1-15	20%
ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	1. มีความเข้าใจผู้อื่น และ สังคมและสามารถปรับตัวให้ เข้ากับสังคม	1. ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้น เรียน 2. ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกใน กลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและด้านความ รับผิดชอบ 3. ประเมินความรับผิดชอบต่อ การส่งงานของนักศึกษา	3-15	10%
ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	1. สามารถสื่อสารแนะนำ เสนอ ผลงาน ได้อย่างมี ประสิทธิภาพทั้งด้านการพูด การเขียนตลอดจนสามารถ เลือกใช้สื่อและเครื่องมือใน การนำเสนอผลงานได้อย่าง เหมาะสม และมีประสิทธิภาพ	1. ประเมินจากตอบคำถามใน แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน หรือการนำเสนอหน้าชั้นเรียน ด้วยรูปแบบและเทคโนโลยีที่ เหมาะสม 2. ประเมินจากการตอบคำถาม การมีส่วนร่วมในการอภิปราย และวิธีการอภิปราย	3-15	10%

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พิทักษ์ จันทร์เจริญ และคณะ (2558). เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์ และ โอโณทัย โรจนไพบุลย์. (2542) เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 7. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

อรอนงค์ นัยวิกุล. (2540) ข้าวสาลี. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1) มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่

ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหาร
หลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนา
ปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป