

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                    สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
 5073307    ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล  
 (Food Safety and Sanitation)
2. จำนวนหน่วยกิต  
 3 (3-0-6) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
  1. อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล  
 e-mail : tip9313@hotmail.com  
 โทรศัพท์ : 081-171-7240  
 ห้องพัก: ตึก 10 ห้อง 303
  2. อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช  
 e-mail : csongach@gmail.com  
 โทรศัพท์ : 086-979-5997  
 ห้องพัก: ตึก 10 ห้อง 302
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
 ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2562
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
 ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
 30 มิถุนายน 2561

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในอาหาร ทั้งทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ
2. เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงสาเหตุของโรคที่เกิดจากอาหาร การติดต่อ และการป้องกันโรค
3. เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อควรปฏิบัติในการผลิตอาหารให้สะอาดและปลอดภัย แนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหารเพื่อการบริหารอาหาร
4. เพื่อให้ศึกษามีความรู้เรื่องกฎหมาย มาตรฐาน และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
5. เพื่อให้ศึกษามีทักษะในการนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ โภชนาการ และการประกอบอาหารในอนาคตต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อปรับปรุงเนื้อหาในรายวิชาความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล ให้นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในรายวิชาด้านอาหารอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพในอนาคตได้เป็นอย่างดี

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร และสารก่อภูมิแพ้ การเสื่อมเสียของอาหาร การปนเปื้อนของอาหารและน้ำ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย การฝึก | สอนเสริม | ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
|---------------|----------|------------------------------|-------------------|
| 45 ชั่วโมง    | ไม่มี    | ไม่มี                        | 90 ชั่วโมง        |

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่ออาจารย์ได้ตลอดเวลาทางอีเมล [tip9313@hotmail.com](mailto:tip9313@hotmail.com), [csongach@gmail.com](mailto:csongach@gmail.com) และสามารถติดต่อผู้สอนเป็นรายบุคคล หรือทำการนัดหมายล่วงหน้าได้ที่เบอร์โทรศัพท์ 081-171-7240, 086-979-5997

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน

2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

### 1.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความอดทน ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต และการมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเอง ในระหว่างการเรียนการสอน

2) อธิบายความสำคัญของการมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและการแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

### 1.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่างๆ

2) การตรวจสอบการมีวินัยและความรับผิดชอบต่อการเรียนรู้

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า

2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

### 2.2 วิธีการสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียนการสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิมการเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกริชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยายประกอบสื่อการสอน การให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดแบ่งกลุ่ม และมอบหมายงานให้นักศึกษาร่วมกันทำงานและนำเสนอรายงานเป็นกลุ่มตามกรณีศึกษา เป็นต้น

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การนำเสนอรายงาน หน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะทางปัญญาตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบสามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพและในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

#### 3.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาคิด วิเคราะห์ และเสนอแนวทางการแก้ไข

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหา

#### 3.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

#### 4.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่มีต่อตนเอง และสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ประเมินจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

2) ประเมินจากความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายของนักศึกษา

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

2) มีทักษะในการสื่อสารสามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการ ฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้น และติดตามความก้าวหน้า ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

#### 5.2 วิธีการสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.3 วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศจากรายงานแต่ละบุคคลหรือ รายงานกลุ่ม

2) ประเมินจากการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด  | จำนวนชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้  | ผู้สอน                              |
|------------|--|--------------|---|-------------------------------------|
| 1          | - แนะนำวิชา<br>- บทที่ 1 ความรู้พื้นฐานด้านการสุขาภิบาลอาหาร<br>• ความรู้เกี่ยวกับอาหาร และการ | 3            | - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของรายวิชา<br>เกณฑ์การวัดผลและ | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |

| สัปดาห์<br>ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด  | จำนวน<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน<br>และสื่อที่ใช้   | ผู้สอน                              |
|----------------|--|------------------|--|-------------------------------------|
|                | สุขาภิบาลอาหาร <ul style="list-style-type: none"> <li>• สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหาร</li> <li>• อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร</li> </ul>   |                  | ประเมินผล<br>- แนะนำหนังสือ และ website<br>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหาร |                                     |
| 2              | บทที่ 2 การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ <ul style="list-style-type: none"> <li>• การเสื่อมเสียทางกายภาพ</li> <li>• การเสื่อมเสียทางเคมี</li> <li>• การเสื่อมเสียทางชีวภาพ</li> </ul> | 3                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับการเสื่อมเสียของอาหาร   | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |
| 3-5            | บทที่ 3 โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ   | 9                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- ยกตัวอย่างกรณีศึกษาให้นักศึกษาร่วมกันวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็น   | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |
| 6              | บทที่ 4 การจัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล  | 3                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- มอบหมายงานให้นักศึกษาร่วมกันวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล                  | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |
| 7-8            | บทที่ 5 การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ของอาหาร : การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี   | 6                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- ยกตัวอย่างกรณีศึกษาให้นักศึกษาร่วมกันวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็น   | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |
| 9-10           | บทที่ 6 การวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการปรุงประกอบอาหารและการบริการ   | 6                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- มอบหมายงานโดยให้   | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |

| สัปดาห์<br>ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด   | จำนวน<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้<br>และสื่อที่ใช้  | ผู้สอน                              |
|----------------|---|------------------|--|-------------------------------------|
|                |   |                  | นักศึกษาแบ่งกลุ่มเพื่อวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาที่ได้รับ  |                                     |
| 11             | บทที่ 7 การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล<br>- การเลือกสถานที่ตั้งและออกแบบติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์<br>- การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ | 3                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย  | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |
| 12             | บทที่ 7 การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล (ต่อ)<br>- การจัดการน้ำใช้<br>- การกำจัดขยะมูลฝอย<br>- การป้องกันสัตว์ และแมลงรบกวน         | 3                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- มอบหมายงานให้นักศึกษานำเสนอวิธีการกำจัดสัตว์และแมลงรบกวนที่เหมาะสม | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |
| 13-14          | บทที่ 8 กฎหมาย มาตรฐาน และข้อบังคับของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร   | 6                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- ยกตัวอย่างกรณีศึกษาให้นักศึกษาร่วมกันวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็น   | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |
| 15             | บทที่ 9 แนวทางการผลิตอาหารตามหลักศาสนา  | 3                | - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และเอกสารประกอบการสอน<br>- ศึกษานำเสนอและส่งรายงานกลุ่มตามกรณีศึกษาที่ได้รับมอบหมาย           | อาจารย์ปวีตรา<br>อาจารย์จันทร์กานต์ |
| 16             | สอบปลายภาค  |                  | อาจารย์ชี้แจงระเบียบวิธีการสอบ   |                                     |

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้    | รายละเอียด                               | วิธีการประเมิน                                  | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|------------------|--|---|-------------------|------------------------|
| คุณธรรม จริยธรรม | 1. มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน | 1. ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดง | 1-15              | 10%                    |

| ผลการเรียนรู้                                | รายละเอียด  | วิธีการประเมิน  | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|--|---|---|-------------------|------------------------|
|  | 2. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน<br>3. มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่   | ความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่างๆ<br>2. การตรวจสอบการมีวินัยและความรับผิดชอบต่อการเรียน                       | 1-15              | 10%                    |
| ความรู้                                      | 1. มีองค์ความรู้ในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า<br>2. มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์<br>3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ | 1. ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การนำเสนอรายงานหน้าชั้น<br>2. ประเมินจากการสอบข้อเขียน | 1-15<br><br>16    | 10%<br><br>40%         |
| ทักษะทางปัญหา                                | 1. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม  | 1. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหที่ได้รับมอบหมาย<br>2. ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญหา     | 1-16<br><br>16    | 5%<br><br>5%           |
| ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและยอมรับผิดชอบ | 1. มีทักษะในการบริหารการจัดการสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม   | 1. ประเมินจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน<br>2. ประเมินจากความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายของนักศึกษา              | 1-15<br><br>1-15  | 5%<br><br>5%           |
| ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ              | 1. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการ   | 1. ประเมินการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงาน                                     | 1-2,9-10,12,15    | 5%                     |



| ผลการเรียนรู้                         | รายละเอียด  | วิธีการประเมิน   | สัดส่วนที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---------------------------------------|---|--|-------------------|------------------------|
| สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ | สืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ | กลุ่ม<br>2. ประเมินจากการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน | 15                | 5%                     |

การประเมินผล ใช้ระบบอิงเกณฑ์ ของมหาวิทยาลัย  
ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

สุนันทา วัฒนสินธุ์. (2543). ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ HACCP). สำนักพิมพ์ สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น): กรุงเทพมหานคร.

สุวิมล กิรติพิบูลย์. (2547). GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น): กรุงเทพมหานคร.

Marriott, Norman G. (1997). Essentials of Food Sanitation. Thomson Publishing: the United States of America.

Roday, S. (1999). Hygiene and Sanitation in Food Industry. Tata MaGraw-Hill Publishing Co.,Ltd: New Delhi.

Shabbir Simjee. (2007). Foodborne Diseases. Humana Press Inc. United States of America.

Y. H. Hui and *et al.* (2001). Foodborne Disease Handbook, Second Edition, Revised and Expanded, Volume 2: Viruses, Parasites, Pathogens, and HACCP. Marcel

Dekker, Inc. : the United States of America.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร และข้อมูลจาก web site

#### 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 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

##### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1) มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

2) ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกปฏิบัติการ ข้อสอบ รายงานผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

3) ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

##### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในการศึกษาถัดไป