

มคอ.3 รหัสวิชา 5072603 โภชนเภสัชในเครื่องเทศและสมุนไพร
(Nutraceutical of Spices and Herbs)


โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
 5072603 โภชนเภสัชในเครื่องเทศและสมุนไพร (Nutraceutical of Spices and Herbs)
2. จำนวนหน่วยกิต
 3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

	<p>อ.หทัยชนก ศรีประไพ อาจารย์หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร เบอร์โทรศัพท์ 02-4239443 e-mail: hatai_spp@live.com</p>
---	---

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
 ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
 ไม่มี
8. สถานที่เรียน
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
 19 เมษายน 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับชนิด และลักษณะพฤกษศาสตร์ ของเครื่องเทศและสมุนไพร
2. นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับแหล่งที่ปลูก การเก็บเกี่ยว ลักษณะการเพาะปลูก ของเครื่องเทศและสมุนไพร
3. นักศึกษามีความรู้ และสามารถเลือกซื้อ การเตรียม และเก็บรักษาเครื่องเทศและสมุนไพรให้มีคุณภาพที่ดีและเหมาะสมต่อการปรุงประกอบอาหารได้
4. นักศึกษาสามารถทราบถึงสาระสำคัญและฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา คุณค่าทางโภชนาการ และพิษต่อร่างกายมนุษย์ของเครื่องเทศและสมุนไพร
5. นักศึกษามีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีความตรงต่อเวลา มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ
6. นักศึกษามีทักษะในการจัดเตรียม และเลือกใช้เครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อการปรุงประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชา และกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา และเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน
2. เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประวัติความเป็นมาของเครื่องเทศและสมุนไพร ศึกษา ชนิด ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ แหล่งที่ปลูก การเก็บเกี่ยว ลักษณะการเพาะปลูก รูปแบบการนำเครื่องเทศและสมุนไพรในการประกอบอาหาร การเตรียม การเสื่อมเสียสภาพ อุตสาหกรรมเครื่องเทศและสมุนไพรที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ศึกษา รายละเอียดของสารสำคัญ และฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา คุณค่าทางโภชนาการ และพิษต่อร่างกายมนุษย์

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยประกาศให้นักศึกษาทราบ ให้ e-mail และเบอร์โทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (2))

1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.2.1 (2))

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงจากการสาธิต และการฝึกปฏิบัติ
2) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะ จัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม

2) ตรวจสอบวินัยการเข้าชั้นเรียน ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องวัตถุดิบและการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารเพื่อการปรุงประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.2 (1, 3))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.2.2 (1))

2) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.2.2 (3))

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อกnowledgeใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิต ประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการศึกษาดูงาน การเตรียมวัตถุดิบอาหารสำหรับเตรียมวัตถุดิบอาหารโดยให้นักศึกษาได้ทดลองการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา ผ่านการทำงานกลุ่ม เพื่อค้นคว้าหาความรู้จากการทดลองที่กำหนดขึ้น และเสริมสร้างประสบการณ์ในการประกอบอาหาร

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานค้นคว้าหน้าชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติ

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.2.3 (1-3))

1) ผู้เรียนมีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ (2.2.3 (1))

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (2.2.3 (2))

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (2.2.3 (3))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ลักษณะของวัตถุดิบที่มีคุณภาพและไม่มีคุณภาพส่งผลต่ออาหาร

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.2.4 (1))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.2.4 (1))

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.2.5 (2))

1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.2.5 (2))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม และวิชาที่เกี่ยวข้อง

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษาที่รับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	-ปฐมนิเทศรายละเอียดวิชา บทนำ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพืชเครื่องเทศ และสมุนไพร - ความหมาย - การเรียกชื่อ - ความสำคัญ	3	-ปฐมนิเทศรายละเอียดวิชาตาม TQF -บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ powerpoint เอกสาร ประกอบการสอน	
2	การผลิตวัตถุดิบเครื่องเทศและสมุนไพร - การปลูกพืชเครื่องเทศและสมุนไพร - การดูแลรักษาพืชเครื่องเทศและ สมุนไพร - การเก็บเกี่ยวพืชเครื่องเทศและ สมุนไพร	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบเอกสาร การสอน -การยกตัวอย่างการจัดเตรียม วัตถุดิบของสถานประกอบการ ด้านอาหาร -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความ คิดเห็น	
3	ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พฤกษเคมี ของพืชเครื่องเทศและสมุนไพร - พืชเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทใช้ ราก - พืชเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทใช้ ลำต้น	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบเอกสาร การสอน -การยกตัวอย่างการจัดเตรียม วัตถุดิบของสถานประกอบการ ด้านอาหาร -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความ คิดเห็น	
4	ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พฤกษเคมี ของพืชเครื่องเทศและสมุนไพร (ต่อ) - พืชเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทใช้ ใบ - พืชเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทใช้ ดอก	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบเอกสาร การสอน -การยกตัวอย่างการจัดเตรียม วัตถุดิบของสถานประกอบการ ด้านอาหาร -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความ คิดเห็น	

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
5	ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชเกษมณี ของพืชเครื่องเทศและสมุนไพร (ต่อ) - พืชเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทใช้ ผล - พืชเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทใช้ เมล็ด	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบเอกสาร การสอน -การยกตัวอย่างการจัดเตรียม วัตถุดิบของสถานประกอบการ ด้านอาหาร -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความคิดเห็น	
6	การเตรียมตัวอย่างพืชสมุนไพรและการ ตรวจสอบสารสำคัญทางพฤกษเคมีเบื้องต้น - การเตรียมตัวอย่างพืชสมุนไพร - การตรวจสอบสารสำคัญทางพฤกษเคมีเบื้องต้น	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบเอกสาร การสอน -การยกตัวอย่างการจัดเตรียม วัตถุดิบของสถานประกอบการ ด้านอาหาร -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความคิดเห็น	
7	การสกัดสารสำคัญจากพืชสมุนไพร - น้ำยาสกัดหรือตัวทำละลาย - การเลือกน้ำยาสกัด - วิธีการสกัด - การเลือกวิธีการสกัด	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ powerpoint ประกอบเอกสาร การสอน -การยกตัวอย่างการจัดเตรียม วัตถุดิบของสถานประกอบการ ด้านอาหาร -เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ อภิปราย ชักถาม แสดงความคิดเห็น	
8	สอบกลางภาค		สอบทฤษฎี	
9	บทปฏิบัติการที่ 1 เรื่อง การทำพริกแกง	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ power point ประกอบเอกสารการสอน -การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ	

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
10	บทปฏิบัติการที่ 2 เรื่อง การทำน้ำสมุนไพร	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ เอกสาร การสอน และบทปฏิบัติการ -การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ -การนำเสนอผลงาน	
11	บทปฏิบัติการที่ 3 เรื่อง การทำอาหารเพื่อสุขภาพ	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ เอกสาร การสอน และบทปฏิบัติการ -การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ -การนำเสนอผลงาน	
12	บทปฏิบัติการที่ 4 เรื่อง การทำอาหารเพื่อสุขภาพ	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ เอกสาร การสอน และบทปฏิบัติการ -การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ -การนำเสนอผลงาน	
13	บทปฏิบัติการที่ 5 เรื่อง การทำอาหารเพื่อสุขภาพ	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ เอกสาร การสอน และบทปฏิบัติการ -การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ -การนำเสนอผลงาน	
14	บทปฏิบัติการที่ 6 เรื่อง การทดสอบทางประสาทสัมผัส	3	-บรรยายเนื้อหา โดยใช้ เอกสาร การสอน และบทปฏิบัติการ -การสาธิต -การฝึกปฏิบัติ -การนำเสนอผลงาน	
15	ศึกษานอกสถานที่ เช่น แหล่งปลูก สมุนไพรหมู่บ้านดงบัง และโรงพยาบาล เจ้าพระยาอภัยภูเบศร ปราจีนบุรี	6	-เสวนา อภิปราย ชักถาม และ เข้าชมพื้นที่	วิทยากรนอกสถานที่
16	สอบปลายภาค		สอบทฤษฎี	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.2.1 (2-5), 2.2.3 (2), 2.2.4 (1-4), 2.2.5 (2)	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	2.2.1 (2,4), 2.2.2(1-2), 2.2.3(2), 2.2.4(1-4), 2.2.5(2)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม, การฝึกปฏิบัติ	9-14	40%
3	2.2.1(4), 2.2.2(1-2), 2.2.3(2), 2.2.4(1-3), 2.2.5(2)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และ เทคโนโลยีสารสนเทศ	1-7, 9-14	20%
4	2.2.1(2-4), 2.2.2(1-2), 2.2.3(2), 2.2.4(1-3), 2.2.5(2)	แบบทดสอบ	2-14	30%

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนและการส่งงาน	10	คะแนน
- การฝึกปฏิบัติ	30	คะแนน
- แบบฝึกหัด / ใบงาน	10	คะแนน
- สอบทฤษฎี	20	คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี	30	คะแนน
------------	----	-------

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน 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

หทัยชนก ศรีประไพ. (2556). เอกสารประกอบการสอนวิชาโภชนเภสัชเครื่องเทศและสมุนไพร.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ข้อมูลจากเอกสารตำราวิชาการ งานวิจัย นิตยสาร วารสาร จุลสาร ข้อมูลจาก web site และรายการอาหารทางโทรทัศน์ วิทยู

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กองวิจัยและพัฒนาสมุนไพร. 2538. แนวทางการผลิตวัตถุดิบสมุนไพร. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.

นิจศิริ เรืองรังสี. 2534. เครื่องเทศ. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ

สมภาพ ประธานธรรารักษ์ และพร้อมจิต ศรีลัมพ์. 2547. สมุนไพรการพัฒนาเพื่อการใช้ประโยชน์ที่ยั่งยืน.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสถานะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป และนำข้อมูลจากการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาจากข้อ 4 มาใช้