

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1	รหัสและชื่อวิชา 07-513-206 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมบริการอาหาร Quality Assurance in Food Industry
2	จำนวนหน่วยกิต 3 (3-0-6)
3	หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเป็นหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก
4	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อ.ศันสนีย์ ทิมทอง
5	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ปีการศึกษา 1 / 2557 ชั้นปีที่ 4
6	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) -
7	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) -
8	สถานที่เรียน อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
9	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 30 มิถุนายน 2557



ผ่าน



แก้ไข

.....ประธาน
(นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์).....กรรมการ
(นางจุฑามาศ พิรพิชระ).....กรรมการ
(นายปรัชญา แพมมงคล).....กรรมการ
(นายณนนต์ แดงสังวาลย์).....กรรมการ
(นายกมลทิพัฒน์ ชนะสิทธิ์).....กรรมการ
อุตสาหกรรมบริการอาหาร

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1	จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการประกันคุณภาพอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร 1.2 เพื่อให้ นักศึกษาทราบถึงมาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร
---	---

	1.3 เพื่อให้นักศึกษาสามารถประเมินและจัดทำระบบประกันคุณภาพอาหารในอุตสาหกรรมได้ 1.4 เพื่อให้ศึกษาทราบถึงแนวโน้มการพัฒนาระบบประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล
2	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ.2

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1	คำอธิบายรายวิชา ขอบเขตของการประกันคุณภาพอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ข้อตกลงทางการค้าในการควบคุมดูแลคุณภาพอาหาร พื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมปริมาณสุทธิ ต้นทุนคุณภาพ และแนวโน้มการพัฒนาระบบประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล			
2	จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง
	บรรยาย 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะ ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะ ราย	-	การศึกษาด้วย ตนเอง 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์
3	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือติดต่อทางโทรศัพท์มือถือ 081-347-9688 E-mail: carpeng@hotmail.com			

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1	คุณธรรม จริยธรรม
	1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา 1.1.1 นักศึกษาต้องมีจรรยาบรรณตามวิชาชีพ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร 1.1.2 มีวินัยต่อการเรียน ชื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ 1.1.3 รับฟังความคิดเห็นของเพื่อนในชั้น 1.1.4 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
	1.2 วิธีการสอน 1.2.1 บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อน

	<p>ร่วมงาน</p> <p>1.2.2 บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาตัวอย่างการประพุดิผิตจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>1.2.3 อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการ</p>
	<p>1.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>1.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนจากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ</p> <p>1.3.2 มีการอ้างอิงจากการมีส่วนร่วมฝึกปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและเป็นความจริงการตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาและการฝึกปฏิบัติงาน และการมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์</p>
2	ความรู้
	<p>2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>2.1.1 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร</p> <p>2.1.2 นักศึกษาทราบถึงสุขลักษณะที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>2.1.3 นักศึกษาสามารถประเมิน วิเคราะห์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร</p> <p>2.1.4 นักศึกษาทราบถึงกฎหมายและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>
	<p>2.2 วิธีการสอน</p> <p>2.2.1 ใช้การสอนอย่างหลากหลายรูปแบบเพื่อให้เกิดองค์ความรู้</p> <p>2.2.2 จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</p> <p>2.2.3 มีกิจกรรมในชั้นเรียน โดยใช้เอกสารประกอบการทำกิจกรรม เช่น ใบงาน และแบบฝึกหัด</p>
	<p>2.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>2.3.1 การทดสอบย่อยและทดสอบทฤษฎีปลายภาค</p> <p>2.3.2 ประเมินจากการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2.3.4 บันทึกการเรียนรู้ทั้งกลุ่มและรายบุคคล</p>
3	ทักษะทางปัญญา
	<p>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>3.1.1 คิดอย่างเป็นระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</p> <p>3.1.2 สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา</p> <p>3.1.3 สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาได้</p>
	<p>3.2 วิธีการสอน</p> <p>3.2.1 การมอบหมายให้นักศึกษานำเสนอผลการศึกษา</p> <p>3.2.2 อภิปรายกลุ่ม</p> <p>3.2.3 วิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง</p> <p>3.2.4 การสะท้อนแนวคิดจากการประพุดิ</p>
	<p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>3.3.1 ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากงานที่มอบหมาย</p> <p>3.3.2 การนำเสนอรายงาน</p> <p>3.3.3 การทดสอบปลายภาคทฤษฎี</p>

4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
	4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา 4.1.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 4.1.2 สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์ 4.1.3 แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม 4.1.4 มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ
	4.2 วิธีการสอน 4.2.1 ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ 4.2.2 ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปราย และเสวนา งานที่มอบหมายที่ให้คั่นคว้า 4.2.3 ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น(Brainstorming) เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล 4.2.4 ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
	4.3 วิธีการประเมินผล 4.3.1 ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียนโดยอาจารย์และนักศึกษา 4.3.2 ประเมินพฤติกรรมภาวะ การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี 4.3.3 พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา 4.3.4 ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะ พร้อมบันทึกพฤติกรรมเป็นรายบุคคล 4.3.5 ประเมินผลจากผลงานการอภิปรายและเสวนา
5	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
	5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา 5.1.1 เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ 5.1.2 สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน 5.1.3 สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผลและแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม 5.1.4 สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
	5.2 วิธีการสอน 5.2.1 ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข 5.2.2 มอบหมายงานคั่นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น 5.2.3 การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย 5.2.4 ส่งเสริมการคั่นคว้า เรียบเรียงข้อมูลและนำเสนอให้ผู้อื่นเข้าใจได้ถูกต้อง และให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล
	5.3 วิธีการประเมินผล

	5.3.1 สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ 5.3.2 ประเมินจากผลงาน และการนำเสนอผลงาน
6	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)
	6.1 ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา -
	6.2 วิธีการสอน -
	6.3 วิธีการประเมินผล -

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1 แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
1	แนะนำรายวิชา เกณฑ์การให้คะแนน บทที่ 1 ขอบเขตของการประกัน คุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	1 2	บรรยาย	1.PowerPoint	สังเกตการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน
2	บทที่ 2 การจัดทำระบบ GMP ใน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน
3	บทที่ 2 การจัดทำระบบ GMP ใน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน
4	บทที่ 3 การจัดทำระบบ HACCP ใน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน
5	บทที่ 3 การจัดทำระบบ HACCP ใน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน
6	บทที่ 4 พื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ เพื่อการประกันคุณภาพ	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน
7	บทที่ 4 พื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ เพื่อการประกันคุณภาพ	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน
8	บทที่ 5 การสุ่มตัวอย่าง	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วนร่วม ร่วมในชั้นเรียน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
9	กลางภาค	3	-	-	-
10	บทที่ 6 การประเมินคุณภาพด้าน ประสาทสัมผัส	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วน ร่วมในชั้นเรียน
11	บทที่ 7 การควบคุมปริมาณสุทธิ	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วน ร่วมในชั้นเรียน
12	บทที่ 8 ต้นทุนคุณภาพ	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วน ร่วมในชั้นเรียน
13	บทที่ 8 แนวโน้มการพัฒนาระบบ ประกันคุณภาพอาหารในระดับ สากล	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วน ร่วมในชั้นเรียน
14	บทที่ 9 กฎหมายและข้อกำหนดด้าน การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรม อาหาร	3	บรรยาย ทำกิจกรรมใบงาน	1.PowerPoint 2.ใบงาน	สังเกตการมีส่วน ร่วมในชั้นเรียน
15	นำเสนอรายงานที่ได้รับมอบหมาย	3	-	-	ใบประเมิน
16	สอบปลายภาคการศึกษา				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
1	ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมใน การอภิปราย เสนอความคิดเห็น	ตลอดภาคการศึกษา	10 %
2	ด้านความรู้	วิเคราะห์กรณีศึกษา การค้นคว้า สอบปลายภาคการศึกษา	ตลอดภาคการศึกษา 15	40 %
3	ด้านทักษะทาง ปัญญา	ผลการทำใบงานแต่ละครั้ง สอบกลางภาคการศึกษา	ตลอดภาคการศึกษา 9	15 %
4	ด้านความ สัมพันธ์ ความ รับผิดชอบ	การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน การทำกิจกรรมกลุ่ม การส่งงานตรงตามเวลา	ตลอดภาคการศึกษา	15 %
5	ด้านการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสาร	นำเสนอรายงาน(Oral Presentation)	14	20 %

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1	เอกสารและตำราหลัก เอกสารประกอบการสอนวิชาการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร
2	เอกสารและข้อมูลสำคัญ วราวุฒิ ครูสง. 2547. การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร.สำนักพิมพ์ ดี สแควร์ อินเตอร์เนชั่นแนล , กรุงเทพฯ.
3	เอกสารและข้อมูลแนะนำ -

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1	กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
---	--

	<p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา - ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
2	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา - การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้
3	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สัมมนาการจัดการเรียนการสอน - การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
4	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร - ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม
5	<p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4 - เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ