

7. กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้สารเคมี น้ำตาล เกลือ กรด และสารเคมีอื่นๆ
8. มาตรฐานในอุตสาหกรรมอาหารและเกษตร
9. นวัตกรรมการผลิตอาหารและผลิตผลเกษตรในปัจจุบัน

8. วิธีสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

ได้แก่การบรรยาย อภิปราย การเรียนแบบร่วมมือ การทำกรบ้าน ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การสรุปและการนำเสนอ การรายงานหน้าชั้น การวิเคราะห์วิจารณ์ การศึกษานอกสถานที่

9. อุปกรณ์สื่อการสอน

สไลด์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ แผ่นใส เอกสารประกอบการบรรยาย ตัวอย่างประกอบการสอน วัสดุอุปกรณ์ตามบทเรียน แต่ละเรื่อง ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

10. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

	ร้อยละ
10.1 การสอบ	
10.1.1 การสอบกลางภาค	20
10.1.2 การสอบปลายภาค	20
10.2 การมีส่วนร่วม/ อภิปราย ในชั้นเรียน	10
10.3 การบ้าน (20)	20
10.4 รายงานเดี่ยว การแปรรูปผลิตผลเกษตรเป็นอาหาร คนละ 1 ชนิด (นำเสนอรายงาน 5 นาที (10) รายงานไฟล์ PPT ส่งใน Google classroom (5))	15
10.5 รายงานกลุ่ม (คลิปนำเสนอกลุ่มละ 5-10 นาที (10) รายงาน (word) ส่งใน Google classroom (5) : นวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลิตผลเกษตร (ทุเรียน, ข้าว, กระชาย, จิ้งหรีด)	15
รวม	100

11. การประเมินผลการเรียน

ตัดเกรดโดยใช้เกณฑ์ดังต่อไปนี้

≥ 80	เปอร์เซ็นต์	เกรด	A
75-79	เปอร์เซ็นต์	เกรด	B+
70-74	เปอร์เซ็นต์	เกรด	B
65-69	เปอร์เซ็นต์	เกรด	C+
60-64	เปอร์เซ็นต์	เกรด	C
55-59	เปอร์เซ็นต์	เกรด	D+
50-54	เปอร์เซ็นต์	เกรด	D
<50	เปอร์เซ็นต์	เกรด	F

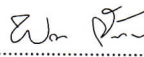
12. เอกสารอ่านประกอบ

เอกสารประกอบการสอนรายวิชา 02027455 กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตผลเกษตร
เอกสารและบทความต่างๆเกี่ยวกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตผลเกษตร บน internet,
วารสารทางวิชาการต่าง ๆ

13. ตารางกิจกรรมการเรียนการสอน

ลำดับ ที่	วัน / เดือน / ปี	เนื้อหา	กิจกรรม การเรียนการสอน	ผู้สอน & รับผิดชอบ
1	28 มิย 2564	แนะนำบทเรียน	บรรยาย	พจนา
2	5 กค 2564	หลักการและเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ และความสัมพันธ์ของการเกษตร และ กระบวนการผลิตอาหาร	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
3	12 กค 2564	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้ความร้อน 1	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
4	19 กค 2564	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้ความร้อน 2	บรรยาย/อภิปราย การบ้าน (5%)	พจนา
	26 กค 2564	หยุดชดเชยวันอาสาฬหบูชา		
5	2 สค 2564	กระบวนการผลิตอาหารแช่เย็น และแช่แข็ง	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
6	9 สค 2564	กระบวนการผลิตอาหารโดยการฉายรังสี	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
	14-22 สค 2564	สอบกลางภาควิชาเขต		
7	23 สค 2564	มาตรฐานในอุตสาหกรรมอาหารและเกษตร GAP&GMP	บรรยาย/อภิปราย/ การบ้าน (5%)	พจนา
8	30 สค 2564	สอบ Mid term (20%) และ นำเสนอคลิปรายงานกลุ่มและส่งเล่มรายงาน 4 กลุ่ม (15%)		พจนา
9	6 กย 2564	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้สารเคมี น้ำตาล เกลือ กรด และสารเคมีอื่นๆ 1	บรรยาย/อภิปราย	พัชราภรณ์
10	13 กย 2564	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้สารเคมี น้ำตาล เกลือ กรด และสารเคมีอื่นๆ 2	บรรยาย/อภิปราย/ การบ้าน (5%)	พัชราภรณ์
11	20 กย 2564	กระบวนการผลิตอาหารโดยการใช้จุลินทรีย์ 1	บรรยาย/อภิปราย	พัชราภรณ์
12	27 กย 2564	กระบวนการผลิตอาหารโดยการใช้จุลินทรีย์ 2	บรรยาย/อภิปราย/ การบ้าน (5%)	พัชราภรณ์
13	4 ตค 2564	นวัตกรรมการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตรฯ	บรรยาย/อภิปราย	พัชราภรณ์
14	11 ตค 2564	สอบปลายภาค (20%)		พัชราภรณ์
15	18 ตค 2564	นำเสนอรายงานเดี่ยว และส่งไฟล์ PPT (15%)		พจนา
	25 ตค 2564	เริ่มสอบปลายภาควิชาเขตกำแพงแสน		

14. อื่นๆ (ถ้ามี)

ลงนาม..........ผู้รายงาน
(ผศ.ดร. พจนา สีมันตร.)
วันที่ 2 กรกฎาคม 2564