



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

ได้แก่การบรรยาย อภิปราย การเรียนแบบร่วมมือ การทำบ้าน ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การสรุปและการนำเสนอ การรายงานหน้าชั้น การวิเคราะห์วิจารณ์ การศึกษานอกสถานที่

#### 9. อุปกรณ์สื่อการสอน

สไลด์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ แผ่นใส เอกสารประกอบการบรรยาย ตัวอย่างประกอบการสอน วัสดุอุปกรณ์ตามบทเรียนแต่ละเรื่อง ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

#### 10. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

	ร้อยละ
10.1 การสอบ	
10.1.1 การสอบกลางภาค	20
10.1.2 การสอบปลายภาค	20
10.2 รายงานกลุ่ม (นำเสนอ (5) และส่งรายงานความยาวไม่ต่ำกว่า 20 หน้า (10))	15
: นวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลิตผลเกษตร (กัญชาและกัญชง, บุก, กล้าย, อัญชัน)	
10.3 การมีส่วนร่วม/ อภิปราย ในชั้นเรียน	15
10.4 การบ้าน (15)	15
10.5 รายงานเดี่ยว การแปรรูปผลิตผลเกษตรเป็นอาหาร คนละ 1 ชนิด (นำเสนอรายงาน 10 นาที (5) รายงาน (10))	15
<b>รวม</b>	<b>100</b>

#### 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

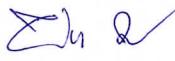
#### 12. เอกสารอ่านประกอบ

เอกสารประกอบการสอนรายวิชา 02027455 กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตผลเกษตร เอกสารและบทความต่างๆเกี่ยวกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตผลเกษตร บน internet, วารสารทางวิชาการต่าง ๆ

13. ตารางกิจกรรมการเรียนการสอน

ลำดับที่	วัน / เดือน / ปี	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน & รับผิดชอบ
1	14 กค 2563	แนะนำบทเรียน	บรรยาย	พจนา
2	21 กค 2563	หลักการและเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ และความสัมพันธ์ของการเกษตร และกระบวนการผลิตอาหาร	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
	28 กค 2563	หยุดวันเฉลิมพระราชา		
3	4 สค 2563	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้ความร้อน 1	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
4	11 สค 2563	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้ความร้อน 2	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
5	4 สค 2563	กระบวนการผลิตอาหารแช่เย็น และแช่แข็ง	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
6	18 ก.พ. 2562	กระบวนการผลิตอาหารโดยการฉายรังสี	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
7	25 สค 2563	มาตรฐานในอุตสาหกรรมอาหารและเกษตร GAP&GMP (การบ้าน GAP & GMP 5%)	บรรยาย/อภิปราย/ การบ้าน	พจนา
	29 สค-6 กย 2563	สอบกลางภาควิทยาเขต		
8	8 กย 2563	สอบ Mid term (20%)		พจนา
9	15 กย 2563	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้สารเคมี น้ำตาล เกลือ กรด และสารเคมีอื่นๆ 1	บรรยาย/อภิปราย	พัชราภรณ์
10	22 กย 2563	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้สารเคมี น้ำตาล เกลือ กรด และสารเคมีอื่นๆ 2	บรรยาย/อภิปราย/ การบ้าน (5%)	พัชราภรณ์
11	29 กย 2563	กระบวนการผลิตอาหารโดยการใช้จุลินทรีย์ 1	บรรยาย/อภิปราย	พัชราภรณ์
12	6 ตค 2563	กระบวนการผลิตอาหารโดยการใช้จุลินทรีย์ 2	บรรยาย/อภิปราย/ การบ้าน (5%)	พัชราภรณ์
	13 ตค 2563	หยุดวันคล้ายวันสวรรคต ร. 9		
13	20 ตค 2563	นวัตกรรมการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์	บรรยาย/อภิปราย	พัชราภรณ์
14	27 ตค 2563	นำเสนอรายงานเดี่ยว (15%)/ กลุ่ม (15%)	นำเสนอรายงาน	พจนา
15	3 พย 2563	สอบปลายภาค (20%)		พัชราภรณ์
	9 -20 พย 2563	สอบปลายภาควิทยาเขตกำแพงแสน		

14. อื่นๆ (ถ้ามี)

  
 ลงนาม.....ผู้รายงาน  
 (ผศ.ดร. พจนา สีมันตร.)  
 วันที่ 13 กรกฎาคม 2563