

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

8. วิธีสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

ได้แก่การบรรยาย อภิปราย การเรียนแบบร่วมมือ การทำที่บ้าน ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การสรุปและการนำเสนอ การรายงานหน้าชั้น การวิเคราะห์วิจารณ์ การศึกษาด้วยระบบ on-line บน Google classroom ในภาวะวิกฤติ

9. อุปกรณ์สื่อการสอน

สไลด์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ แผ่นใส เอกสารประกอบการบรรยาย ตัวอย่างประกอบการสอน วัสดุอุปกรณ์ตามบทเรียน แต่ละเรื่องบนระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

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
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

สัปดาห์ ที่	วัน / เดือน / ปี	เนื้อหา	กิจกรรม การเรียนการสอน	ผู้สอน & รับผิดชอบ
1	8 ธ.ค. 63	แนะนำบทเรียน	บรรยาย	พจนา
2	15 ธ.ค. 63	หลักการและเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ และความสัมพันธ์ของการเกษตร และ กระบวนการผลิตอาหาร	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
3	22 ธ.ค. 63	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้ความร้อน 1	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
4	29 ม.ค. 64	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้ความร้อน 2	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
5	5 ม.ค. 64	กระบวนการผลิตอาหารแช่เย็น และแช่แข็ง	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
6	12 ม.ค. 64	กระบวนการผลิตอาหารโดยการฉายรังสี	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
7	19 ม.ค. 64	มาตรฐานในอุตสาหกรรมอาหารและเกษตร GAP&GMP (การบ้าน GAP & GMP 5%)	บรรยาย/อภิปราย	พจนา
8	26 ม.ค. 64	สอบกลางภาควิชาเขต Mid term (20%)		พจนา
9	2 ก.พ. 64	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้สารเคมี น้ำตาล เกลือ กรด และสารเคมีอื่นๆ 1	บรรยาย/อภิปราย	พัชรภรณ์
10	9 ก.พ. 64	กระบวนการผลิตอาหารโดยใช้สารเคมี น้ำตาล เกลือ กรด และสารเคมีอื่นๆ 2	บรรยาย/อภิปราย การบ้าน (5%)	พัชรภรณ์
11	16 ก.พ. 64	กระบวนการผลิตอาหารโดยการใช้อุณหภูมิต่ำ 1	บรรยาย/อภิปราย/ การบ้าน	พัชรภรณ์
12	23 ก.พ. 64	กระบวนการผลิตอาหารโดยการใช้อุณหภูมิต่ำ 2	บรรยาย/อภิปราย (5%)	พัชรภรณ์
13	2 มี.ค. 64	นวัตกรรมการแปรรูปอาหารรูปแบบใหม่ๆ 1	บรรยาย/อภิปราย/	พัชรภรณ์
14	9 มี.ค. 64	นวัตกรรมการแปรรูปอาหารรูปแบบใหม่ๆ 2	บรรยาย/อภิปราย	พัชรภรณ์
15	16 มี.ค. 64	สอบปลายภาค (20%)		พัชรภรณ์
16	23 มี.ค. 64	นำเสนอรายงานเดี่ยว (15%) / กลุ่ม (15%)	นำเสนอรายงาน	พจนา
	27 มีนาคม 2564	สอบปลายภาควิชาเขตกำแพงแสน		

14. อื่นๆ (ถ้ามี)


 ลงนาม.....ผู้รายงาน
 (ผศ.ดร. พจนา สีมันตร)
 วันที่ 7 ธันวาคม 2563