

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย : กอ.วอ.144 อาหารสมุนไพร
ภาษาไทย : FST144 Herbal Foods

2. จำนวนหน่วยกิต : 3(2-3-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา : วิชาเลือกเสรี

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.เกตุการ ดาจันทา

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษา 1/2559 นักศึกษาสาขาวิชา ชีววิทยา/57, การเมือง-ท้องถิ่น/57, ปฐมวัย/57

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ห้อง IT601

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

5 สิงหาคม 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1. เพื่อให้นักศึกษามีวินัยในการส่งงานและเข้าเรียนตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย
- 1.2. มีความรู้หลักการและทฤษฎีทางด้านสมุนไพรในอาหารตามศาสตร์ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 1.3. มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย
- 1.4. มีวิจรณ์ญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการรวบรวมข้อมูล แปลความหมาย และสื่อสารข้อมูลข่าวสารและแนวความคิด

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนโดยให้อาจารย์ผู้สอนยกตัวอย่างอาหารและปรับรูปแบบการทำปฏิบัติการให้สอดคล้องกับกระแสอาหารเพื่อสุขภาพในปัจจุบันให้มากขึ้น

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

สารสำคัญในอาหารที่มีสรรพคุณทางยา ผักและผลไม้สมุนไพร เครื่องเทศสมุนไพร การผลิตอาหารสมุนไพร และอาหารกับการรักษาโรค

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 คาบ/ภาคการศึกษา	15 คาบ/ภาคการศึกษา	45 คาบ/ภาคการศึกษา	75 คาบ/ภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 คาบ/สัปดาห์

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
(12 ส.ค. 59)	หยุดวันเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระนางเจ้าฯ (สอนทดแทน วันเสาร์ ที่ 27 สิงหาคม 2559)			
1 (19 ส.ค. 59)	- รายละเอียดรายวิชา (มคอ.3) - แนะนำวิธีการ download เอกสารประกอบการสอนในระบบการสอน	5	- บรรยาย/power point	ผศ.ดร.เกตุการ
2 (26 ส.ค. 59)	สารสำคัญในอาหารที่มีสรรพคุณทางยา	5	สอนภาคบรรยาย และอภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	ผศ.ดร.เกตุการ
3 (27 ส.ค. 59) <u>สอนซ่อมวันที่ 12 ส.ค. 59</u>	สารสำคัญในอาหารที่มีสรรพคุณทางยา	5	สอนภาคบรรยาย และอภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	ผศ.ดร.เกตุการ
4-5 (2, 9 ก.ย. 59)	ผักสมุนไพร	5	สอนภาคบรรยาย บทปฏิบัติการ อภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น <u>กิจกรรมกลุ่ม</u> มอบหมายงานให้ค้นคว้าสรรพคุณทางยาของผักสมุนไพรในท้องถิ่น	ผศ.ดร.เกตุการ
6 (16 ก.ย. 59)	ผลไม้สมุนไพร	5	สอนภาคบรรยาย บทปฏิบัติการ อภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น <u>กิจกรรมกลุ่ม</u> มอบหมายงานให้ค้นคว้าสรรพคุณทางยาของผลไม้สมุนไพรในท้องถิ่น	ผศ.ดร.เกตุการ
7 (23 ก.ย. 59)	เครื่องเทศสมุนไพร	5	สอนภาคบรรยาย และอภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	ผศ.ดร.เกตุการ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
8-9 (30 ก.ย. 59, 7 ต.ค. 59)	การผลิตอาหารสมุนไพร: - ชาสมุนไพร - ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สมุนไพร	10	สอนภาคบรรยาย บทปฏิบัติการ และอภิปราย กลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น	ผศ.ดร.เกตุงการ
10-12 (14, 21 ต.ค. 59, 4 พ.ย. 59)	การผลิตอาหารสมุนไพร: - น้ำสมุนไพร - เครื่องดื่มสมุนไพรพาสเจอร์ไรส์ - เครื่องดื่มสมุนไพรสเตอริไรส์	15	สอนภาคบรรยาย บทปฏิบัติการ และอภิปราย กลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น	ผศ.ดร.เกตุงการ
13-15 (11, 18, 25 พ.ย. 59)	อาหารกับการรักษาโรค : - อาหารป้องกันโรคมะเร็ง - อาหารป้องกันโรคเบาหวาน - อาหารป้องกันโรค คอเลสเตอรอล	15	สอนภาคบรรยาย และ อภิปรายกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น	ผศ.ดร.เกตุงการ
16	29 พ.ย. 2559 – 9 ธ.ค. 2559 วันสอบปลายภาคการศึกษาสอบ			

หมายเหตุ ในระหว่างเรียนในชั้นเรียนมีการสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม โดยปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย เคารพในกฎระเบียบของมหาวิทยาลัยและสังคม และมีความซื่อสัตย์ต่อตนเองและส่วนรวม

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา 1.1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการ ปฏิบัติ ตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	ประเมินจากรายงานบทปฏิบัติการ พฤติกรรมในการทำบทปฏิบัติการ และพฤติกรรมททุจริตในการสอบ	1-15	10%
2. ความรู้ 2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์ กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวาง และเป็นระบบ	- ประเมินจากผลงาน คือ การ รายงานบทปฏิบัติการ การสอบ ย่อย - การสอบกลางภาคการศึกษา และสอบปลายภาคการศึกษา	1-15 9, 16	60%
3. ทักษะทางปัญญา 3.3 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล	- ประเมินจากรายงาน บทปฏิบัติการ การตอบคำถาม การ	1-15	10%

ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
สารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ ได้ด้วยตนเอง	โต้ตอบสื่อสารกับเพื่อนร่วมชั้นเรียน และอาจารย์ผู้สอนในชั้นเรียน		
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	สังเกตพฤติกรรมการร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียนในระหว่างการเรียนรู้ ปฏิบัติการและการเรียนบรรยายทั้งในและนอกห้องเรียน	1-15	10%
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 สามารถระบุและนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการวิเคราะห์แปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	ประเมินผลจากรายงานบทปฏิบัติการ	1-15	10%

2. การประเมินผลการศึกษา

การให้ระดับคะแนน คิดผลรวมของคะแนนดิบ แล้วให้เกรด ดังนี้

เกณฑ์คะแนน	เกรด
80-100	A
75-79	B+
70-74	B
65-69	C+
60-64	C
55-59	D+
50-54	D
0-49	F
ถอนรายวิชา	W
ส่งงานไม่ครบ	I

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสาร

- เหตุการณ์ ดาจันทา และอุทัยวรรณ ฉัตรธง. (2556). การผลิตถั่วเหลืองหมักที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการสูงด้วยราโมแนสคัสเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- ธวัชชัย ศุภวิฑิตพัฒนา. (2554). รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องสืบสานตำนานตำรับอาหารไทยชุมชนจอมทอง อำเภอเมืองจังหวัดพิษณุโลก. พิษณุโลก. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- นิดดา หงส์วิวัฒน์ และสุภาพรณ เยี่ยมชัยภูมิ. (2546). ผักและสุขภาพ. กรุงเทพมหานคร. บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด. 160 หน้า.
- รัตนา อินทรานุกกรณ์. (2547). การตรวจสอบและการสกัดแยกสารสำคัญจากพืชสมุนไพร. กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 215 หน้า.
- วิฑิต วัฒนาวิบูล. (2544). อาหารสมุนไพรในทัศนะจีน-ตะวันตก. กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์หมอชาวบ้าน. 186 หน้า.
- อัญชลี ศรีจำเริญ. (2553). อาหารและโภชนาการการป้องกันและบำบัดโรค. กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 226 หน้า.
- อุทัยวรรณ ฉัตรธง และเหตุการณ์ ดาจันทา. 2557. การสร้างโมนาโคลินเค ซีตรินินและสารสีในอังกักจากเศษเหลือเส้นก๋วยเตี๋ยวที่หมักด้วยราโมแนสคัสต่างสายพันธุ์. วารสารวิจัย มข, 19(2): 215-222.
- Dajanta, K., Apichartsrangkoon, A. Chukeatirote, E., and Frazier, R. A. (2011). Free amino acid profiles of *Thua Nao*, a Thai fermented soybean. *Food Chemistry*, 125, 342-347.
- Dajanta, K., Apichartsrangkoon, A., and Chukeatirote, E. 2011. Antioxidant properties and total phenolics of *Thua Nao* (a Thai Fermented Soybean) as affected by *Bacillus*-fermentation. *Microbial and Biochemical Technology*, 3: 56-59.
- Dajanta, K., Janpum, P. And Leksing, W. 2013. Antioxidant capacities, total phenolics and flavonoids in black and yellow soybeans fermented by *Bacillus subtilis*: A comparative study of Thai fermented soybean (*thua nao*). *International Food Research Journal*. 20(6): 3125-3132.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาทุกคนประเมินอาจารย์ผ่านระบบประเมินออนไลน์ของมหาวิทยาลัย

2. การปรับปรุงการสอน

- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างคณาจารย์ในหลักสูตรและต่างหลักสูตร
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากรจากภายนอกที่คณะจัดให้
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประชุมเพื่อทบทวนและหาแนวทางการปรับปรุงการสอนของอาจารย์ผู้สอน

3. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- การประชุมของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- มีการนำเกรด/คะแนน ของนักศึกษาเข้าพิจารณาในที่ประชุมหลักสูตร/กรรมการที่เกี่ยวข้อง
- การประเมินหลักสูตรโดยนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา
- การรายงานทักษะความสามารถของบัณฑิตโดยผู้ใช้บัณฑิต

4. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนนำผลการประเมินของนักศึกษามาพิจารณาวางแผนการปรับปรุงคุณภาพการสอนในเบื้องต้น และนำเสนอผลการประเมินของนักศึกษาในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณาให้ข้อเสนอแนะในการพัฒนาปรับปรุงคุณภาพการสอนในภาคการศึกษาถัดไป