

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยรังสิต

คณะเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา FTH 171 ทิศทางของอาหารและการบริโภคในอนาคต
2. จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร (วิชาโท)
4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - 4.1 ดร.ณัฐพงษ์ ปรีชาพันธ์ (ผู้รับผิดชอบรายวิชา)
 - 4.2 ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์, รศ. ยุพกนิษฐ์ พ่วงวีระกุล, ผศ.กิงกมล ลีลาจรรุวรรณ, ผศ.ธฤต อภิสิทธิ์วงศ์, ดร.ณัฐ เทพหัตถ์, ดร.พิชญา โพธิ์สุข, อ.สุานวีร์ ลอยแก้ว, ดร.ณัฐพงษ์ ปรีชาพันธ์, ดร.ภาณุสรณ์ หนูทรัพย์ (อาจารย์ผู้สอน)
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 1-2/ชั้นปีที่ 1-4
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites).....-.....
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites).....-.....
8. สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 1 มกราคม 2568

หมวดที่ 2. จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้แนวโน้ม ความสำคัญ และความเป็นไปได้ของอาหารอนาคต ได้แก่ อาหารอินทรีย์ อาหารสุขภาพ อาหารทางการแพทย์ และอาหารใหม่ เทคโนโลยีการผลิต และความปลอดภัยของอาหารอนาคต ทิศทางการบริโภคอาหารในอนาคตและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง รวมถึงผลกระทบที่มีต่อสุขภาพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

แนวโน้ม ความสำคัญ และความเป็นไปได้ของอาหารอนาคต ได้แก่ อาหารอินทรีย์ อาหารสุขภาพ อาหารทางการแพทย์ และอาหารใหม่ เทคโนโลยีการผลิต และความปลอดภัยของอาหารอนาคต ทิศทางการบริโภคอาหารในอนาคต และปัจจัยที่เกี่ยวข้อง รวมถึงผลกระทบที่มีต่อสุขภาพ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วยตนเอง
3 ชั่วโมง/สัปดาห์	-	-	2 ชั่วโมง/สัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ประจำรายวิชาประกาศเวลาให้คำปรึกษาที่หน้าห้องทำงาน และในเว็บไซต์คณะ

นักศึกษาจองวันเวลาล่วงหน้า หรือมาพบตามเวลา

หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนในกลุ่มมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่มุ่งหวัง

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนาการ

- 1) แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริต
- 2) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 3) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม

1.2 วิธีการสอน

เวลาสอบในห้องเรียนภายหลังการสอนนักศึกษาต้องไม่ลอกเพื่อน มาเรียนตรงเวลา

1.3 วิธีการประเมินผล

พิจารณาจากงานที่นักศึกษาทำ

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กันในเรื่องของอาหารอนาคต ได้แก่ อาหารอินทรีย์ อาหารสุขภาพ อาหารทางการแพทย์ และอาหารใหม่ เทคโนโลยีการผลิต และความปลอดภัยของอาหารอนาคต ทิศทางการบริโภคอาหารในอนาคตและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง รวมถึงผลกระทบที่มีต่อสุขภาพ

2.2 วิธีการสอน

สอนหลักการความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารอนาคต แนวโน้ม ความสำคัญ และความเป็นไปได้ เทคโนโลยีการผลิต และความปลอดภัยของอาหารอนาคต ทิศทางการบริโภคอาหารในอนาคตและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง รวมถึงผลกระทบที่มีต่อสุขภาพ

2.3 วิธีการประเมินผล

พิจารณาจากงานที่นักศึกษาทำ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

1) มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ ได้ด้วยตนเอง

2) สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น

3.2 วิธีการสอน

ให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่สัมพันธ์กับบทเรียน

3.3 วิธีการประเมินผล

พิจารณาจากผลงานที่นักศึกษาส่ง

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

4.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานกลุ่มให้นักศึกษา ร่วมงานกันเป็นกลุ่ม

4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย

5. ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีที่ต้องพัฒนา

สามารถระบุเข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

5.2 วิธีการสอน

ให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม

5.3 วิธีการประเมินผล

พิจารณาจากงานที่นักศึกษาทำส่ง

หมวดที่ 5. แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน (Course outline)

ครั้งที่	หัวข้อ	ผู้สอน
1	ชี้แจงรายละเอียดรายวิชา บทนำ อาหารอนาคตและประเภทของอาหารอนาคต	ดร.ณัฐพงษ์
2	ผลิตภัณฑ์ผัก-ผลไม้ ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ดร.ณัฐพงษ์
3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	รศ.ยุพกนิษฐ์
4	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ดร.ณัฐ
5	ผลิตภัณฑ์ประมง ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ดร.ณัฐพงษ์
6	ผลิตภัณฑ์นม ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	อ.สุานวีร์
7	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ผศ.ธฤต
8	ผลิตภัณฑ์ไขมัน-น้ำมัน ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ดร.ณัฐพงษ์
9	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ผศ.กิงกมล
10	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ผศ.วนิดา
11	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ดร.ภาณุสุรณ
12	ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	รศ.ยุพกนิษฐ์
13	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ทิศทาง และการบริโภคในอนาคต	ดร.พิชญ์

14	มุมมองของอาหารอนาคตที่มีต่อสุขภาพ	ดร.พิชญ์
15	กฎหมาย และความปลอดภัยของอาหารอนาคต	ดร.พิชญ์

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ความรู้	การประเมินผู้เรียน	สัดส่วนของการประเมิน
2.1,3.1,3.2	เก็บคะแนนย่อย	70 %
4.2, 5.3	รายงานกลุ่ม	20 %
1.1,1.2,1.3	ตรงต่อเวลา จริยธรรม	10 %
รวม		100%

หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

- ตำราและเอกสารหลัก เอกสารประกอบการสอนวิชา FTH171 โดยคณาจารย์คณะเทคโนโลยีอาหาร
- เอกสารและข้อมูลสำคัญ -
- เอกสารและข้อมูลแนะนำ -

หมวดที่ 7. การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการสอบ/การเรียนรู้
- การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน เพื่อร่วมกันหาแนวทางหรือวางแผนการปรับปรุงพัฒนารายวิชา

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีคณะกรรมการในสาขาวิชาตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา(คะแนน/เกรด)กับรายงานโครงการ และการให้คะแนนพฤติกรรมของนักศึกษา

5. การดำเนินการทบทวน และการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามผลการสัมมนาการจัดการเรียนการสอน