



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ เทคโนโลยีอาหาร

หลักสูตร เทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

FTH 353	มาตรฐานและกฎหมายอาหาร (Food Standards and Regulations)	1 (1-0-2)
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	2/2567	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ และผู้สอน	ดร. พิชญา โพธิ์นุช	อาจารย์ประจำ
สถานที่สอน	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง	
วันที่จัดทำ	7 มกราคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ทราบหน่วยงานด้านมาตรฐานและกฎหมายอาหาร
- 1.2 เพื่อให้ทราบและเข้าใจเกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของไทย มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี มาตรฐานการส่งออกและนำเข้าอาหารของไทยและสากล
- 1.3 เพื่อให้ทราบและเข้าใจข้อบังคับเกี่ยวกับฉลาก วัตถุเจือปน สารก่อภูมิแพ้ อาหารเสริมสุขภาพ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารฉายรังสี อาหารดัดแปลงพันธุกรรม อาหารเกษตรอินทรีย์ บรรจุภัณฑ์
- 1.4 เพื่อให้ทราบถึงสิทธิที่ควรได้รับในการรับผิดชอบต่อความเสียหายจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย
- 1.5 เพื่อให้ นักศึกษาทราบและเข้าใจถึงการปกป้องอาหาร

2. คำอธิบายรายวิชา

หน่วยงานด้านมาตรฐานและกฎหมายอาหาร พระราชบัญญัติอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของไทย มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี มาตรฐานการส่งออกและนำเข้าอาหารของไทยและสากล ข้อบังคับเกี่ยวกับฉลาก วัตถุเจือปน สารก่อภูมิแพ้ อาหารเสริมสุขภาพ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารฉายรังสี อาหารดัดแปลงพันธุกรรม อาหารเกษตรอินทรีย์ บรรจุภัณฑ์ การรับผิดชอบต่อความเสียหายจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย และการปกป้องอาหาร

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี1.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail : pptn.rsu2564@gmail.com

☐ Facebook :.....

☐ Line :.....

☒ อื่น ระบุ นัดหมายเวลาล่วงหน้าเพื่อให้คำปรึกษา

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	- สอดแทรกและเปิด โอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามเพื่อหาคำตอบและแสดงความคิดเห็นในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรมในชั้นเรียนเมื่อมีโอกาสในระหว่างการเรียน - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาหรือตัวอย่างที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ และผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นเมื่อ ทำผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ	- ประเมินโดยการสังเกตจากการแสดงออกและทัศนคติของนักศึกษาจากพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2	แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริต	- ส่งเสริมและกระตุ้นให้นักศึกษามีความซื่อสัตย์สุจริตต่อตนเองและผู้อื่น	- สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาด้านความซื่อสัตย์สุจริตและประเมินจากการทำทุจริตในการการสอบ
1.3	มีวินัยและความรับผิดชอบต่องานของตนเองและสังคม	- ส่งเสริมและกระตุ้นให้นักศึกษาเข้าเรียนและการส่งงานให้ตรงต่อเวลา	- สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาด้านวินัยและความรับผิดชอบ - ให้คะแนนการเข้าเรียนและการส่งงานตรงตามเวลา

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กันในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ	- ใช้การสอนหลายรูปแบบโดยเน้นทฤษฎีเพื่อให้เกิดความเข้าใจชัดเจนขึ้น - ตั้งคำถามระหว่างการสอนเพื่อให้นักศึกษาช่วยกันอภิปราย ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างอาจารย์และนักศึกษา	- ประเมินจากการสอบย่อยและสอบปลายภาคโดยมีการออกข้อสอบทั้งแบบปรนัยและแบบอัตนัย - ประเมินจากแบบฝึกหัด
2.2	มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการหมัก และ เทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียและการจัดการของเสีย สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้ ใน อุตสาหกรรมอาหาร	- ให้นักศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองโดยการค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมและนำเสนอในชั้นเรียน	- ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.4	ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการ ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป	- มอบหมายงานให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับข้อบังคับและระเบียบของอาหารที่เป็นปัจจุบัน	- ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.3	สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสพการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น	- มอบหมายงานโดยยกกรณีศึกษา เพื่อส่งเสริมการแก้ไขปัญหาโดยประยุกต์ใช้ความรู้ได้เรียน	- ประเมินผล โดยการสังเกตจากการซักถาม การแสดงความคิดเห็น และไหวพริบในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.2	สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- กำหนดการทำงานกลุ่มโดยเวียนการเป็นผู้นำและสมาชิกกลุ่ม โดยให้แบ่งกลุ่มอย่างอิสระเพื่อแสดงความคิดเห็นร่วมกัน ช่วยฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล	- ประเมินผลจากการระดมสมอง ภาวะผู้นำ และผู้ตามที่ดี

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.3	สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและนำเสนอประเด็นที่สำคัญ	ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.5	สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการกับข้อมูลต่างๆ อย่างเหมาะสม	นำเสนอข้อมูลทั้งรูปแบบรูปเล่มและปากเปล่าที่ได้รับมอบหมาย	ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย
5.6	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ค้นคว้าและนำเสนอข้อมูลที่ได้รับมอบหมาย	ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน วันจันทร์ 14.00 – 15.50 น. ห้อง 5/1-201

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	ชี้แจงรายละเอียดของวิชา ความสำคัญของมาตรฐานและกฎหมายอาหาร	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
2-3	มาตรฐานอาหารของประเทศไทย - มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) - มาตรฐานอาหารฮาลาล - มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) - มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	4	อ.ดร. พิษญา
4	กฎหมายอาหารของประเทศไทย : พระราชบัญญัติอาหาร	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
5	ข้อกำหนดเรื่องการแสดงฉลากอาหาร	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
6	ข้อกำหนดเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
7	ข้อกำหนดเรื่องบรรจุภัณฑ์ และสารก่อภูมิแพ้	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
พักระหว่างเทอม				

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
8	ข้อกำหนดเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
9	ข้อกำหนดเรื่องอาหารฉายรังสี และอาหาร ดัดแปลงพันธุกรรม	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
10	ข้อกำหนดเรื่องอาหารเกษตรอินทรีย์	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
11-12	ระบบการควบคุมอาหารของต่างประเทศ	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	4	อ.ดร. พิษญา
13	การรับผิดชอบต่อความเสียหายจากอาหารที่ไม่ ปลอดภัย	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
14	การปกป้องอาหาร	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ Power point - แบบฝึกหัด	2	อ.ดร. พิษญา
15	นำเสนอ	นำเสนอด้วยสื่อที่เหมาะสม การชักถามและแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น	2	อ.ดร. พิษญา
รวม			30	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
2.1, 3.4	สอบย่อย ครั้งที่ 1	6	15%
	สอบย่อย ครั้งที่ 2	11	15%
	สอบปลายภาค	16	20%
1.1, 1.2, 1.3	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	10%
2.1, 3.3	กิจกรรมและแบบฝึกหัด	ตลอดภาคการศึกษา	10%
2.2, 2.4, 3.3, 3.4, 4.2, 5.3, 5.5, 5.6	การนำเสนอและสื่อที่ใช้	15	30%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

สำนักอาหาร. 2560. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวง
สาธารณสุข. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ. 1,443 หน้า.
สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. 2551. คู่มือแนะนำฮาลาล-ฮารอม. สำนักงานมาตรฐานสินค้า
เกษตรและมาตรฐานแห่งชาติ. กรุงเทพฯ. 32 หน้า.
สำนักงานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2556. การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร Good
Agricultural Practices for Food Crop. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 17 หน้า.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

เว็บไซต์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข: <http://www.fda.moph.go.th>

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ประเมินประสิทธิภาพการจัดการเรียนการสอนรายวิชาโดยนักศึกษาเมื่อสิ้นสุดกระบวนการสอน

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ผลการสอบของนักศึกษาและการนำไปประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อไป

ประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษาตามที่คณะ ฯ กำหนด และประเมินจากผลการเรียนของนักศึกษาจากการสอบและงานมอบหมาย

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับเนื้อหาตาม มคอ. และการวิเคราะห์รายวิชา โดยวิเคราะห์จากผลการสอบและการประเมินความพึงพอใจ เพื่อนำมาปรับปรุงการสอนและการออกข้อสอบ

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☒ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา
- ☒ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- ☐ การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน
- ☒ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม
- ☐ อื่นๆ ระบุ.....

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 1) รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูลจากการประเมินของรายวิชาและความพึงพอใจของการจัดการสอนของอาจารย์รายบุคคลจากนักศึกษาเป็นประจำทุกปี
- 2) วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้นโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 3) เสนอการปรับปรุงลักษณะรายวิชา การจัดการเรียนการสอน