

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
คณะ/ภาควิชา/สาขาวิชา	สำนักศึกษาทั่วไป

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

<p>1. รหัสและชื่อรายวิชา</p> <p>0045010 อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน</p> <p>Food and Beverages from Local Wisdom</p>
<p>2. จำนวนหน่วยกิต</p> <p>2 หน่วยกิต (2-0-4)</p>
<p>3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา</p> <p>ปริญญาตรี หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิถีสังคม(วิชาเลือก)</p>
<p>4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน</p> <p>4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. บังอร กองอิม (อาจารย์ผู้ประสานงาน)</p> <p>4.2 อาจารย์ผู้สอน</p> <p>ผศ.ดร.บังอร กองอิม</p> <p>ผศ.ดร.ปิยมาศ นานอก โสภาลดาวัลย์</p> <p>ผศ.ดร.ปริยาภรณ์ อิศรานุวัฒน์</p> <p>ผศ.ดร.สุธิรา มณีฉาย</p> <p>ผศ.ดร.ธีรพร กทิตาสตร์</p> <p>ผศ.ดร.มนัชญา สังข์ศรีอินทร์</p> <p>อ.บุษบา ธารเสนา</p> <p>ผศ.ดร.มณฑนา นครเรียบ</p> <p>ผศ.ดร.สิริภักดิ์ สุระพร</p> <p>อ.ดร.นิจฉรา ทูลธรรม</p> <p>อ.ดร.ชัยวุฒิ บัวเนี้ยว</p>
<p>5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน</p> <p>ภาคการศึกษาที่ 1/2564 ชั้นปีที่ 1-4</p>

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน(Co-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
8. สถานที่เรียน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด วันศุกร์ที่ 18 เดือนมิถุนายน พ.ศ.2564

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความเข้าใจและตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น วิถีชุมชน ความหลากหลายทางด้านวัฒนธรรมของอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน และสามารถประยุกต์ใช้ภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้าน
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา 1. เพื่อพัฒนารายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับการเรียนรู้ของนิสิตตามหมวดศึกษาทั่วไป (หลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ.2563)

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา ประวัติ ความสำคัญ ภูมิปัญญาของอาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้าน กรรมวิธีและสุขวิทยาในการผลิต ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ นวัตกรรมและบรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้านที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มมูลค่า History, importance and wisdom of food and local beverages; process and hygiene in the production; benefits and nutrients; innovation and appropriate packaging of local food and beverages for value addition				
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา				
<table border="1"> <tr> <td>บรรยาย</td> <td>สอนเสริม</td> <td>การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน</td> <td>การศึกษาด้วยตนเอง</td> </tr> </table>	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง	

	บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนิสิต	ไม่มีการฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์	
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล อาจารย์ประจำวิชาจัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)					

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิต

1. คุณธรรม จริยธรรม		
คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต (●)		
1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต 1.1.1 นิสิตมีความซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่น	Active Lecture -การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต การถาม-ตอบ Case study -สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม ระหว่างการบรรยาย -ปลูกฝังความรับผิดชอบในการ ส่งงาน -เข้าชั้นเรียนสม่ำเสมอ	Observation from -ความสนใจในการเรียน -พฤติกรรมการเรียนรู้ การปฏิบัติงาน และการแก้ปัญหาของผู้เรียน
1.2 มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา (●)		
1.2 มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา 1.2.1 นิสิตเข้าเรียนและส่งงานตรงเวลา 1.2.2 นิสิตมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่ม	Active Lecture -การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต การถาม-ตอบ Case study -สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม ระหว่างการบรรยาย -ปลูกฝังความรับผิดชอบในการ ส่งงาน -เข้าชั้นเรียนสม่ำเสมอ	Observation from -ความสนใจในการเรียน -พฤติกรรมการเรียนรู้ การปฏิบัติงาน และการแก้ปัญหาของผู้เรียน

1.3 มีจริยธรรม สำนักสาธารณะและเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (●)		
<p>1.3 มีจริยธรรม สำนักสาธารณะและเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง</p> <p>1.3.1 นิสิตเชื่อมั่นในการมีคุณธรรมจริยธรรม</p> <p>1.3.2 นิสิตตระหนักในการมีจิตอาสาและให้บริการ</p>	<p>Active Lecture</p> <p>-การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต การถาม-ตอบ</p> <p>Case study</p> <p>-สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมระหว่างการบรรยาย</p> <p>-ปลูกฝังความรับผิดชอบในการ ส่งงาน</p> <p>-เข้าชั้นเรียนสม่ำเสมอ</p>	<p>Observation from</p> <p>-ความสนใจในการเรียน</p> <p>-พฤติกรรมการเรียนรู้ การปฏิบัติงานและการแก้ปัญหาของผู้เรียน</p>
2. ความรู้		
ความรู้ที่ต้องได้รับ	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2 มีความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (●)		
<p>2.2 มีความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 1.มีความเข้าใจความหมายประวัติ และความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารและเครื่องดื่มที่บ้าน</p> <p>2.สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการหมัก</p> <p>3.สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการทำแห้งหรือรมควัน</p> <p>4.สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการเชื่อมและแช่อิ่ม</p> <p>5.สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการดองเค็ม</p> <p>6.สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการใช้อุณหภูมิต่ำ</p> <p>7.สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่าง</p>	<p>Active Lecture</p> <p>-การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต การถาม-ตอบ</p> <p>Project based learning</p> <p>Activity based learning</p> <p>Group discussion</p>	<p>Summative test</p> <p>-(midterm and final exam)</p> <p>Formative test</p> <p>-(สอบย่อย)</p> <p>Peer evaluation</p> <p>Observation from</p> <p>-Project; ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย</p>

<p>อาหารและเครื่องดื่มจากกระบวนการเกิดอิมัลชัน</p> <p>8. มีความเข้าใจในสัญลักษณ์และมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่บ้าน</p> <p>9. สามารถอธิบายการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่บ้านด้วยนวัตกรรม</p> <p>10. สามารถนำเสนอการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องดื่มที่บ้าน</p>	<p>-อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน</p> <p>Case study</p> <p>-ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีในปัจจุบัน</p>	<p>-Report and presentation การนำเสนอโครงการ</p> <p>-Assignment; ใบงาน</p> <p>-พฤติกรรมของผู้เรียน</p>
--	---	--

2.5 มีความรู้ความเข้าใจพื้นฐานด้านเศรษฐกิจ (○)

<p>2.5 มีความรู้ความเข้าใจด้านเศรษฐกิจ</p> <p>นิสิตสามารถอธิบายเกี่ยวกับมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่บ้านที่พัฒนาด้วยนวัตกรรม</p>	<p>Active Lecture</p> <p>-การสอนแบบยกตัวอย่าง</p> <p>สาธิต การถาม-ตอบ</p> <p>Project based learning</p> <p>-ลงมือปฏิบัติทำโครงการ</p> <p>Activity based learning</p> <p>Group discussion</p> <p>-อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน</p> <p>Case study</p> <p>-ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีในปัจจุบัน</p>	<p>Summative test</p> <p>-(midterm and final exam)</p> <p>Formative test</p> <p>-(สอบย่อย)</p> <p>Peer evaluation</p> <p>Observation from</p> <p>-Project; ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>-Report and presentation การนำเสนอโครงการ</p> <p>-Assignment; ใบงาน</p> <p>-พฤติกรรมของผู้เรียน</p>
---	--	---

2.7 มีความรู้ความเข้าใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น (●)

<p>2.7 มีความรู้ความเข้าใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>1. มีความเข้าใจความหมาย ประวัติ และความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารและเครื่องดื่มที่บ้าน</p> <p>2. สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการหมัก</p> <p>3. สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการทำแห้งหรือรมควัน</p> <p>4. สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิ</p>	<p>Active Lecture - การสอนแบบยกตัวอย่าง</p> <p>สาธิต การถาม-ตอบ</p> <p>Project based learning - ลงมือปฏิบัติทำโครงการ</p> <p>Activity based learning</p> <p>Group discussion</p> <p>- อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน</p> <p>Case study - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีในปัจจุบัน</p>	<p>Summative test - (midterm and final exam)</p> <p>Formative test - (สอบย่อย)</p> <p>Peer evaluation</p> <p>Observation from - Project; ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>- Report and presentation การนำเสนอโครงการ</p> <p>- Assignment; ใบงาน - พฤติกรรมของผู้เรียน</p>
--	---	---

<p>ปัญญาการเชื่อม และเชื่อม 5. สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องต้มจากภูมิปัญญาการต้มเค็ม 6. สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องต้มจากภูมิปัญญาการใช้อุณหภูมิสูง 7. สามารถอธิบายหลักการพร้อมยกตัวอย่างอาหารและเครื่องต้มจากกระบวนการเกิดอิมัลชัน 8. มีความเข้าใจในสุขลักษณะและมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารและเครื่องต้มพื้นบ้าน 9. สามารถอธิบายการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องต้มพื้นบ้านด้วยนวัตกรรม 10. สามารถนำเสนอการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารและเครื่องต้มพื้นบ้าน</p>		
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p>		
<p>ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p>	<p>วิธีการสอน</p>	<p>วิธีการประเมินผล</p>
<p>3.1 ทักษะการคิดอย่างมีเหตุผล คิดวิเคราะห์อย่างมีระบบและคิดอย่างเป็นองค์รวม (○)</p>		
<p>3.1 มีทักษะการคิดอย่างมีเหตุผล คิดวิเคราะห์อย่างมีระบบและคิดอย่างเป็นองค์รวม 1. นิสิตสามารถนำความรู้ไปผลิตอาหารหรือเครื่องต้มผ่านโครงการ</p>	<p>Active Lecture - การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต การถาม-ตอบ Project based learning - ลงมือปฏิบัติทำโครงการ Activity based learning Group discussion - อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน Case study - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีในปัจจุบัน</p>	<p>Summative test - (midterm and final exam) Formative test - (สอบย่อย) Peer evaluation Observation from - Project; ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย - Report and presentation การนำเสนอโครงการ การอภิปราย - Assignment; ใบงาน - พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทำโครงการ</p>
<p>3.2 มีความคิดสร้างสรรค์ (●)</p>		
<p>3.2 มีความคิดสร้างสรรค์ 1. นิสิตสามารถเลือกใช้วิธีในการจัดการอาหารและเครื่องต้ม</p>	<p>Active Lecture - การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต การถาม-ตอบ</p>	<p>Summative test - (midterm and final exam) Formative test</p>

<p>ได้ 2. นิสิตสามารถนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับการผลิตอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญา</p>	<p>Project based learning - ลงมือปฏิบัติทำโครงการ Activity based learning Group discussion - อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน Case study - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีในปัจจุบัน</p>	<p>- (สอบย่อย) Peer evaluation Observation from - Project; ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย - Report and presentation การนำเสนอโครงการ การอภิปราย - Assignment; ใบงาน - พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทำโครงการ</p>
--	---	---

3.4 มีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์นวัตกรรม (○)

<p>3.4 มีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์นวัตกรรม 1. นิสิตในกลุ่มช่วยกันผลิตภัณฑอาหารหรือเครื่องดื่มผ่านโครงการ</p>	<p>Active Lecture - การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต การถาม-ตอบ Project based learning - ลงมือปฏิบัติทำโครงการ Activity based learning Group discussion - อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน Case study - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีในปัจจุบัน</p>	<p>Summative test - (midterm and final exam) Formative test - (สอบย่อย) Peer evaluation Observation from - Project; ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย - Report and presentation การนำเสนอโครงการ การอภิปราย - Assignment; ใบงาน - พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทำโครงการ</p>
--	---	--

3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างสัมมาอาชีพและพัฒนาคุณภาพชีวิต (●)

<p>3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างสัมมาอาชีพและพัฒนาคุณภาพชีวิต 1. นิสิตสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มที่ปลอดภัยจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน</p>	<p>Active Lecture - การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต การถาม-ตอบ Project based learning - ลงมือปฏิบัติทำโครงการ Activity based learning Group discussion - อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน Case study - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่มีในปัจจุบัน</p>	<p>Summative test - (midterm and final exam) Formative test - (สอบย่อย) Peer evaluation Observation from - Project; ชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย - Report and presentation การนำเสนอโครงการ การอภิปราย - Assignment; ใบงาน - พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทำโครงการ</p>
--	---	--

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

<p>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p>	<p>วิธีการสอน</p>	<p>วิธีการประเมินผล</p>
--	-------------------	-------------------------

4.1 เข้าใจตนเองและผู้อื่น สามารถบริหารจัดการทางอารมณ์ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี (○)

<p>4.1 เข้าใจตนเองและผู้อื่น สามารถบริหารจัดการทางอารมณ์ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 1. นิสิตสามารถควบคุมอารมณ์และช่วยเหลือผู้อื่น</p>	<p>Active Lecture - การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต Project based learning - ร่วมมือทำโครงการ Activity based learning Group discussion - อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน Case study - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาในการทำงานร่วมกันให้สำเร็จ</p>	<p>Summative test - midterm and final exam Formative test - Quiz (สอบย่อย) Peer evaluation Observation from - Project; ช่วยกันผลิตชิ้นงานที่ได้รับมอบหมายได้ - Report and presentation การนำเสนอโครงการและการอภิปรายร่วมกัน - Assignment งานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย - พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทำโครงการ</p>
<p>4.2 มีทักษะความร่วมมือสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (●)</p>		
<p>4.2 มีทักษะความร่วมมือสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 1. นิสิตสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p>	<p>Active Lecture - การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต Project based learning - ร่วมมือทำโครงการ Activity based learning Group discussion - อภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน Case study - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาในการทำงานร่วมกันให้สำเร็จ</p>	<p>Summative test - midterm and final exam Formative test - Quiz (สอบย่อย) Peer evaluation Observation from - Project; ช่วยกันผลิตชิ้นงานที่ได้รับมอบหมายได้ - Report and presentation การนำเสนอโครงการและการอภิปรายร่วมกัน - Assignment งานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย - พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทำโครงการ</p>
<p>4.4 มีทักษะการเรียนรู้พหุสังคมวัฒนธรรม (●)</p>		
<p>4.4 มีทักษะการเรียนรู้พหุสังคมวัฒนธรรม 1. นิสิตสามารถปรับตัวและแสดงพฤติกรรมเหมาะสมต่อวัฒนธรรมที่แตกต่างได้</p>	<p>Active Lecture - การสอนแบบยกตัวอย่าง สาธิต Project based learning - ร่วมมือทำโครงการ Activity based learning Group discussion - อภิปรายร่วมกัน</p>	<p>Summative test - midterm and final exam Formative test - Quiz (สอบย่อย) Peer evaluation Observation from - Project; ช่วยกันผลิตชิ้นงานที่ได้รับมอบหมายได้ - Report and presentation การ</p>

	ระหว่างเรียน Case study - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาในการทำงานร่วมกันให้สำเร็จ	นำเสนอโครงการและการอภิปรายร่วมกัน - Assignment งานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย - พฤติกรรมการมีส่วนร่วมทำโครงการ
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่พัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1 สามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขและนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้องเหมาะสม (๐)		
5.2 สามารถใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 1. นิสิตสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและการใช้ภาษาในการสื่อสารเพื่อนำเสนองานได้	Project based learning - นำเสนองานหน้าชั้น	Peer evaluation - พิจารณาจากคุณภาพของงานที่นำเสนอร่วมกัน Observation from - Report and presentation การนำเสนอโครงการ การอภิปรายร่วมกัน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้/วิธีสอน/สื่อการสอนที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา	2	- ชี้แจงรายละเอียดและกิจกรรมของรายวิชา - แบ่งกลุ่มนิสิต/ มอบหมายงาน กำหนดส่งและเกณฑ์การประเมินงานที่ส่ง - บรรยาย/เอกสารประกอบการบรรยาย - การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
2	ความหมาย ประวัติ และความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้าน	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สำนิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดีทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	

3	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการหมัก	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
4	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการทำแห้ง	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
5	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการเชื่อม และแช่อิ่ม	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
6	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการดองเค็ม	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
7	กรณีศึกษาและแนวคิดเกี่ยวกับการผลิตอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญา	2	การนำเสนองาน	
8	กรณีศึกษาและแนวคิดเกี่ยวกับการผลิตอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญา	2	การนำเสนองานและทบทวนบทเรียน	
9	สอบกลางภาค	2	E-testing	
10	อาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาการใช้อุณหภูมิต่ำ	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
11	อาหารและเครื่องดื่มจากกระบวนการเกิดอิมัลชัน	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดิทัศน์ - ใบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
12	สัญลักษณ์และมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารและเครื่องดื่มพื้นบ้าน	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดิทัศน์	

			- ใบบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
13	การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารและ เครื่องตี๋มพ้ันบ้านด้วยนวัตกรรม	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดีทัศน์ - ใบบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
14	การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร และเครื่องตี๋มพ้ันบ้าน	2	- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง/ สาคิต - เอกสารประกอบการบรรยาย/ สื่อวีดีทัศน์ - ใบบงาน/การถามตอบ/การร่วมแสดงความคิดเห็น - Google Classroom	
15	การนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารและ เครื่องตี๋มจากภูมิปัญญาพ้ันบ้าน พร้อม รายงาน	2	การนำเสนองาน	
16	ทบทวนบทเรียน	2	ทบทวนบทเรียน	
17	สอบปลายภาค	2	E-testing	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

2.1 การวัดผล

วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	หมวดที่ 1 คุณธรรม จริยธรรม	หมวดที่ 2 ด้านความรู้	หมวดที่ 3 ด้านทักษะทาง ปัญญา	หมวดที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ	หมวดที่ 5 ด้านการ คิด วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการ ใช้ เทคโนโลยี	สัดส่วน ของการ ประเมินผล (%)
1.การเข้าเรียนตรง เวลา ไม่ขาดเรียน	1-8, 10-16	1.1,1.2,1.3,					5
2.ส่งงานตรงเวลา ไม่ ลอกกัน สมาชิกใน	1-8, 10-16	1.1,1.2,1.3					5

กลุ่มร่วมมือกัน ทำงาน							
3.สอบกลางภาค	9		2.2,2.5				20
4.สอบปลายภาค	17		2.2,2.5				20
5.ใบงานเดี่ยว/ ทดสอบย่อย	2-16			3.1,3.2,3.4,3.5			10
6.โครงงาน	2-16			3.1,3.2,3.4,3.5			20
7.งานกลุ่ม (ตุ๊กลิป 15 นาที แล้วสรุปใบ งาน/ตอบคำถาม สมาชิกมีส่วนร่วม และมีการนำเสนอ ในชั้นเรียน)	2-15				4.1,4.2,4.4		10
8.นำเสนองาน กรณีศึกษา	7-8					5.2	5
9.รายงานโครงงาน	15-16					5.2	5
รวม							100

2.2 การประเมินผล

ช่วงเกรด	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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลักที่ใช้ในการเรียนการสอน

1. คณาจารย์. 2563. เอกสารประกอบการสอน วิชาอาหารและเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน. สำนักศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม. กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก. 2551. อาหารเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ :สำนักงาน กิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกศึกษา.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญที่นิสิตจำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติม

1. สุณีย์ พยอมแจ่มศรี และ สรเมษ ชโลวัฒน์นะ. 2555. ผลของอุณหภูมิ ปริมาณ ชนิด และความชื้นของวัสดุให้ควินต่อปริมาณ Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAHs) ในปลารมควิน. เอกสารวิชาการ กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2: 1-22. สถาบันทรัพย์สินทางปัญญาแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2560. รายงานการวิเคราะห์แนวโน้มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม: อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร โครงการพัฒนาผู้ประกอบการด้านทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม (Intellectual Property Innovation Driven Enterprise, IP IDE Center). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. สุทัศน์ ยกส้าน. 2558. บทความ บทบาทสำคัญของเกลือในอารยธรรม. เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2563 เข้าถึงจาก <https://mgronline.com/science/detail/9570000149982>.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำที่นิสิตควรศึกษาเพิ่มเติม

1. พนิดตา ปัญญาติลก, เรื่องศักดิ์ อยู่ช่า และ เพ็ญธนา สมานพันธุ์. 2558. คู่มือความรู้ เรื่อง กระบวนการหมักไวน์. ส่วนการศึกษา โรงเรียนนายร้อยพระจุลจอมเกล้า. พิษณุตา เจริญจิต. 2561. เค็มบักนัด ภูมิปัญญาพื้นบ้านโบราณในการถนอมอาหารคนอีสาน [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก https://www.technologychaoban.com/folkways/article_43123 [7 มิ.ย. 63]. ยุต เอี่ยมสะอาด, กิตตินาถ วรรณนิสสร และ วรทยา ธรรมกิตติภพ. 2560. เครื่องอบเนื้อปลาและเนื้อสัตว์ แดดเดียว. วิศวกรรมสาร มก. 30(99): 53-66. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 2544. บทความ"เกลือ" คุณค่าที่มากกว่าความเค็ม. เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2563 เข้าถึงจาก file:///C:/Users/Administrator/Downloads.เกลือ%20สวทช.pdf. ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. 2560. นวัตกรรมเพิ่มมูลค่าอาหารไทยสู่ตลาดโลก. ธนาคารกสิกรไทย: K SME Analysis.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

1. นิสิตประเมินประสิทธิผลการเรียนการสอนตามแบบประเมินรายวิชาโดยผู้เรียน

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

1. นิสิตประเมินการสอนในด้านต่างๆ ผ่านระบบทะเบียนของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

3. การปรับปรุงการสอน

1. อาจารย์ผู้สอนประชุมร่วมกันเพื่อหาแนวทางและวางแผนการปรับปรุงการสอนเพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของรายวิชาและมาตรฐานการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ รวมถึงการปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยอยู่เสมอ

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

1. ทวนสอบรายวิชาโดยผู้ทรงคุณวุฒิที่แต่งตั้งโดยสำนักศึกษาทั่วไป โดยพิจารณาจาก มคอ 3 และ มคอ 5 เป็นสำคัญและอื่นๆ ตามที่สำนักศึกษาทั่วไปกำหนด

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1. ประชุมคณาจารย์ผู้สอนในรายวิชาเพื่อพิจารณาผลการประเมินจากนิสิต ข้อวิพากษ์จากผู้ทรงคุณวุฒิ ทบทวนและการวางแผนการสอนในรายวิชาทุกปี การศึกษาอย่างต่อเนื่อง