**แบบเสนอชุดวิชาเพื่อขออนุมัติจัดการศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต**

**ระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2564**

**1. ชื่อชุดวิชา**

1.1 ชื่อชุดวิชาภาษาไทย : ผู้สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร

1.2 ชื่อชุดวิชาภาษาอังกฤษ : Food Producer

**2. วัตถุประสงค์ของชุดวิชา**

ในการประกอบอาหารรูปแบบต่างๆนั้น ต่างก็มีความเป็นวิทยาศาสตร์สอดแทรกอยู่ ความรู้ทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลของสารขณะที่มีการประกอบอาหารนั้น สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์อาหารแบบใหม่ๆ ที่ตรงตามความต้องการของลูกค้าและผู้บริโภคได้ เช่นอาหารสำหรับเด็ก คนหนุ่มสาววัยทำงาน แรงงานที่ต้องการพลังงาน หรือกระทั่งผู้สูงวัย และผู้ป่วยต่างๆ

ชุดวิชานี้จึงมีความมุ่งหวังที่จะให้ผู้เรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับทฤษฎี ทางวิทยาศาสตร์ ที่ลึกซึ้ง มีสมรรถนซึ่งสามารถนำมาใช้ในการออกแบบ สร้างสรรค์อาหาร ผ่านการเรียนการสอนที่เน้นเห็นภาพจริง ทั้งด้านสารเคมีในอาหาร เข้าใจเกี่ยวกับกลิ่น รส ความสามารถในการประกอบอาหาร และประเมินคุณภาพอาหารที่เป็นไปตามกระแสนิยมในปัจจุบัน รวมถึงการแปรรูปอาหารที่เกี่ยวข้องกับการใช้จุลินทรีย์ ฝึกการปฏิบัติที่ทำให้เกิดความชำนาญ ในลักษณะของผู้ประกอบการอาหารที่เก่งด้านการสร้างอาหารแนวใหม่ ที่ดีและตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

**3. จำนวนหน่วยกิตที่สะสมได้ 13 หน่วยกิต**

**4. ภาคการศึกษาที่เปิดรับ**

☑ ภาคการศึกษาที่ 1

☐ ภาคการศึกษาที่ 2

☐ ภาคการศึกษาฤดูร้อน

☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

โดยมีจำนวนชั่วโมงที่จัดการเรียนการสอนตลอดชุดวิชารวม 320 ชั่วโมง

**5. จำนวนที่เปิดรับผู้เรียน**

ไม่เกิน 30 คนต่อกลุ่ม (เปิดสอนขั้นต่ำที่ 10 คนต่อกลุ่ม)

สภาพ[illegible]ผู้เรียนใหม่

ให้ความ[illegible]ประชุมครั้งที่ 9 /2564

เมื่อวันที่ 6 ส.ค. 2564

CHIANG MAI RAJABHAT UNIVERSITY

6. **กำหนดคุณสมบัติของผู้เรียน**

บุคคลทั่วไป ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 16 ปี

7. **รูปแบบการจัดการเรียนการสอน**

☑ On site

☑ Online

☐ Blended

☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

8. **สถานที่จัดการเรียนการสอน**

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

9. **ขอบเขตของเนื้อหาชุดวิชา:**

ชุดวิชานี้ได้จัดให้มีเนื้อหาครอบคลุม และบูรณาการความรู้ร่วมกันโดยเน้นความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสารอาหารที่ร่างกายต้องการในแต่ละวัน และในช่วงอายุต่างๆ เพื่อให้เกิดแนวคิดในการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับวัยต่างๆ ตลอดจนแนวคิดในการใช้คุณสมบัติด้านกลิ่น รส การเติมแต่งอาหาร เพื่อสร้างรสชาดที่หลากหลาย แปลกใหม่ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสอดคล้องกับความต้องการของสังคม บริบทของสังคม รวมถึงการนำเอาความรู้ด้านจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อาหารหมักดอง เครื่องดื่มที่ต้องผ่านการหมักบ่ม และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่าเสียของอาหาร มาประยุกต์ใช้อย่างเข้าใจ และมีความรู้เกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆโดยเข้าใจและเข้าถึงหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างสรรค์อาหารที่แปลกใหม่ มีคุณประโยชน์ และสามารถประเมินคุณลักษณะของอาหารที่สร้างสรรค์ขึ้นได้

10. **ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา** (Learning Outcome) :

| **ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา** | **วิธีการวัดและประเมินผล** | **เครื่องมือที่ใช้ในการวัดและประเมินผล** |
|---|---|---|
| ด้านคุณธรรมจริยธรรม<br>- รัก ศรัทธาและภูมิใจในวิชาชีพ | ประเมินจากพฤติกรรมการเรียนรู้ | แบบประเมินพฤติกรรม |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชุดวิชา | วิธีการวัดและประเมินผล | เครื่องมือที่ใช้ในการวัดและประเมินผล |
|---|---|---|
| ด้านความรู้<br>- มีความรอบรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี เนื้อหาวิชาที่สอน | ประเมินจากผลการเรียนในแต่ละรายวิชาในชุด | แบบประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชา |
| ด้านปัญญา<br>- สร้างประประยุกต์ใช้ความรู้จากการทำวิจัย | ประเมินผลการทำโครงงาน (เน้นการสร้างสรรค์อาหารแนวใหม่) | แบบประเมินผลการทำโครงงาน |
| ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ<br>- มีภาวะผู้นำทางวิชาการและวิชาชีพ มีความเข้มแข็งและกล้าหาญทางจริยธรรมสามารถชี้นำและถ่ายทอดความรู้ได้ | ประเมินจากชิ้นงานในแต่ระรายวิชาในชุด | แบบประเมินชิ้นงาน |
| ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยี<br>- การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศจากแหล่งการเรียนรู้ต่างๆ | ประเมินจากแบบประเมินทักษะการสืบค้น และการจัดกระทำและสื่อความหมายข้อมูล การลงความเห็นจากข้อมูล | แบบประเมินทักษะการสืบค้น การจัดกระทำและสื่อความหมายข้อมูล และการลงความเห็นจากข้อมูล |

11. กำหนดรายวิชาในหลักสูตรปริญญา ที่สามารถเทียบได้กับชุดวิชาที่เปิดสอนในระบบคลังหน่วยกิต จำนวน 5 รายวิชา ดังนี้

| ลำดับที่ | รหัสวิชา-ชื่อวิชา | จำนวนหน่วยกิต | ชื่อหลักสูตร | หลักสูตรใหม่/ปรับปรุง พ.ศ. | ผลการประเมินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตร | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | คะแนนเฉลี่ย | ระดับคุณภาพ |
| 1 | CHEM 4209 เคมีของอาหาร | 2 (1-2-3) | หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเคมี | 2561 | 3.17 | ดี |
| 2 | CHEM 4703 ชีวเคมีของกลิ่น รส และสารหอม | 2 (2-0-4) | หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเคมี | 2561 | 3.17 | ดี |
| 3 | NUTR 2501 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | 3 (2-3-6) | หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 2563 | 3.54 | ดี |
| 4 | NUTR 3503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | 3 (2-3-6) | หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ | 2563 | 3.54 | ดี |
| 5 | BIO 3403 จุลชีววิทยาทางอาหาร | 3 (2-3-6) | หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา | 2561 | 3.34 | ดี |

12. เครือข่าย/หน่วยงาน/สถานประกอบการที่ร่วมจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี)

ไม่มี

**13. ผู้ประสานงานชุดวิชา**

13.1 ชื่อ-สกุล : อาจารย์ ดร.พสุ ปราโมกข์ชน หมายเลขโทรศัพท์ 0818850911

13.2 ชื่อ-สกุล : อาจารย์ ดร.วัชรี หาญเมืองใจ หมายเลขโทรศัพท์ 0815944298

13.3 ชื่อ-สกุล : อาจารย์ ดร.ธัญนันท์ ฤทธิ์มณี หมายเลขโทรศัพท์ 0817741464

**รับรองความถูกต้องของข้อมูล**

**(อ.ดร.พสุ ปราโมกข์ชน)**

**ผู้พัฒนาชุดวิชา**

22/ 07/ 2564