



มคอ. 3 รายละเอียดรายวิชา
Course Specification

0404438 เทคโนโลยีและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
Technology and Local Wisdom of Food

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตรใหม่/หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555
คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ
มหาวิทยาลัยทักษิณ

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป	2
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	3
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ	3
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	4
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล	7
หมวด 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	10
หมวด 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	11

รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : วิทยาเขตพัทลุง/คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ/สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
0404438 เทคโนโลยีและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร (Technology and Local Wisdom of Food)
- จำนวนหน่วยกิต
3 หน่วยกิต 3(3-0-6)
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 - หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
 - ประเภทของรายวิชา วิชาเลือก
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.ดร. อมรรัตน์ ถนนแก้ว
 - อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร. อมรรัตน์ ถนนแก้ว
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคเรียนการศึกษาต้น 2562
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)
ไม่มี
- สถานที่เรียน
อาคารเรียนรวม มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
18 พฤษภาคม 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 เพื่อให้ผู้เรียนทราบความหมายและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ประวัตินิเวศของอาหารแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี

1.2 เพื่อให้ผู้เรียนทราบการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

1.3 เพื่อให้ผู้เรียนทราบนโยบายสนับสนุนจากภาครัฐและการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาด้านอาหารไทย

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความหมายและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ประวัตินิเวศของอาหารแต่ละท้องถิ่น อาหารตามประเพณี การใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร นโยบายสนับสนุนจากภาครัฐและการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาด้านอาหารไทย

2. หัวข้อและจำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา	-	-	90 ชั่วโมง/ภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

3 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยการประกาศใ้ นิสิตทราบทางเว็บไซต์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิต

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- มีคุณธรรมและจริยธรรม โดยเน้นความมีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ สุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน ขยันและอดทน และยึดหลักธรรมในการดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง
- มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อหน้าที่ต่อตนเองและสังคม
- มีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

1.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง เปิดโอกาสให้นิสิตมีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ
- ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างกรณีที่นิสิตมีการทุจริตต่อการสอบและมีการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นิสิตแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนิสิต เป็นต้น

1.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนของนิสิตที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงเวลาของนิสิตในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามระยะเวลาที่กำหนด
- นิสิตประเมินตนเองก่อน
- การอภิปรายร่วมกันในประเด็นที่เกี่ยวข้องในชั้นเรียน/กิจกรรมพิเศษที่จัดขึ้น

2. ด้านความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล สามารถบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อพัฒนาตนเองและสังคมได้
- มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ เช่น ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาลและการทำวิจัย
- มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น เช่น วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และเทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

2.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การสอนบรรยายร่วมกับการสื่อสารสองทาง โดยเน้นให้นิสิตหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมและการค้นคว้าทางสื่อออนไลน์ เป็นต้น
- วิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ไขจากกรณีศึกษา
- การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมิน

- การทดสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค
- ทำรายงานกลุ่ม

3. ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- มีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดสร้างสรรค์คิดแก้ปัญหา และ ตัดสินใจอย่างมีเหตุผล
- มีความมุ่งมั่น ใฝ่รู้ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถนำความรู้ไปเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างสรรค์สังคม
- สามารถสืบค้น ตีความข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ
- สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในกลุ่มเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพอาหารและสุขาภิบาล และการวิจัย ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ เช่น การดูแลจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวิเคราะห์อาหาร การควบคุมและการประกันคุณภาพ การวิจัย และงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.2 วิธีการสอน

- ฝึกตอบปัญหาในชั้นเรียนและแสดงความคิดเห็นต่อปัญหาและระดมสมองในการแก้ไขปัญหา จากกรณีศึกษาตามประเด็นปัญหาที่ได้กำหนดไว้ โดยผู้เรียนจะต้องกำหนดแนวทางไปสู่การแก้ปัญหาหรือเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือและความเป็นไปได้
- ให้วิเคราะห์สภาพปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาจากสถานการณ์ของกรณีศึกษา
- มอบหมายงานกลุ่ม

3.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินจากการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม
- การเขียนรายงาน
- การสอบย่อย การสอบข้อเขียนกลางภาคและปลายภาค

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- เคารพระเบียบสังคม และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชน และสังคม
- มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ตนเองและผู้อื่น
- มีจิตอาสาและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกของชุมชนและสังคม
- เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับสมาชิกในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข
- สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 วิธีการสอน

-จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน เช่น การทำงานเป็นกลุ่ม การแสดงบทบาทสมมติ และการทำงานเป็นทีม เป็นต้น

-มอบหมายงานกลุ่มตามกิจกรรมที่มอบหมาย

4.3 วิธีการประเมิน

-การประเมินส่วนร่วมในชั้นเรียน

-การประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่ม/การปฏิบัติงานในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย

-ให้ผู้เรียนเป็นผู้ประเมินตนเองและประเมินบุคคลอื่นด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี

5.1 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีที่ต้องพัฒนา

○มีความสามารถในการสืบค้นรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็น นำเสนอและสื่อสาร

○โดยใช้ภาษาประจำชาติและภาษาที่สองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

○สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศอย่างเหมาะสมและรู้เท่าทัน

○สามารถระบุ เข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

5.2 วิธีการสอน

-ใช้เอกสารประกอบการบรรยาย (PowerPoint) ที่น่าสนใจ ชัดเจนง่ายต่อการติดตามทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน

-การสอนโดยการนำข้อมูล รูปภาพต่างๆ ที่ได้จากการค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต เพื่อกระตุ้นให้นิสิตเห็นประโยชน์ของการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอข้อมูลและสืบค้นข้อมูล

-การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูล

-การมอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

-การมอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปแบบเอกสารและด้วยวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี

-กรณีศึกษาเพื่อใช้เชื่อมโยงกับวิธีการวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาที่ได้เรียนจากชั้นเรียน

5.3 วิธีการประเมิน

-ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน

-ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

-ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

6. ด้านคุณภาพชีวิต

6.1 ด้านคุณภาพชีวิตที่ต้องพัฒนา

○ รู้วิธีการดูแล รักษาสุขภาพกาย สุขภาพจิต สังคม อารมณ์ และปัญญา

○ มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการรับรู้ถึงความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม

○ สนใจใฝ่รู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรม

○ ตระหนักถึงคุณค่าของธรรมชาติ และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

○ มีความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพและสามารถนำไปใช้ในชีวิตอย่างสมสมัย

6.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนให้ผู้เรียนตระหนักถึงความสัมพันธ์ระหว่างวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารกับคุณค่าของธรรมชาติและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- ให้อาจารย์วิเคราะห์สภาพปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาจากสถานการณ์ของกรณีศึกษา

6.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินแนวคิดในการแก้ไขปัญหาจากกรณีศึกษาในชั้นเรียน
- ให้ผู้เรียนเป็นผู้ประเมินตัวเอง และประเมินบุคคลอื่นด้านการตระหนักถึงคุณค่าของธรรมชาติ อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและด้านความรับผิดชอบต่อสังคม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมิน

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	ชี้แจงรายละเอียดวิชา บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น -ความหมายภูมิปัญญาท้องถิ่น -ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น -การแบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น -การจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่น	3	-บรรยายเนื้อหาวิชาที่ จะต้องเรียนในรายวิชานี้ -แนะนำวิธีการและแหล่ง สืบค้นข้อมูล -บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสาร ประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ผศ.ดร.อมรรัตน์
2-3	บทที่ 2 ประวัติและชนิดของอาหารแต่ละท้องถิ่น -ประวัติภูมิปัญญาอาหารไทย -ภูมิปัญญาอาหารไทยจากภาคต่าง ๆ	6	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสาร ประกอบการสอน -การนำเสนอหน้าชั้น ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ผศ.ดร.อมรรัตน์

4-5	บทที่ 3 เทคโนโลยีและภูมิปัญญาการแปรรูปอาหาร	6	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การนำเสนอหน้าชั้น ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ผศ.ดร.อมรรัตน์
6-7	บทที่ 4 เทคโนโลยีและภูมิปัญญาบรรจุภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษาอาหาร	6	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การนำเสนอหน้าชั้น ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ผศ.ดร.อมรรัตน์
8	สอบกลางภาค			
9-10	บทที่ 5 อาหารตามประเพณีไทย -ประเพณีบวชนาค -ประเพณีแต่งงาน -ประเพณีการทำบุญขึ้นบ้านใหม่ -ประเพณีเข้าพรรษา -ประเพณีซักพระ -ประเพณีสารทเดือนสิบ -ประเพณีกินเจ	6	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การนำเสนอหน้าชั้น ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างกรณีศึกษา	อ.ดร.อัจฉรัตน์
11-12	บทที่ 6 การพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร -กระบวนการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร -ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากการพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	6	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การนำเสนอหน้าชั้น ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างกรณีศึกษา -การศึกษาดูงาน	ผศ.ดร.อมรรัตน์

13-15	บทที่ 7 การพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร - การจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร - กระบวนการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร - ตัวอย่างงานวิจัยและผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากการพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	6	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การนำเสนอหน้าชั้น ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ผศ.ดร.อมรรัตน์
16	บทที่ 8 นโยบายสนับสนุนจากภาครัฐและการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาด้านอาหารไทย -นโยบายสนับสนุนจากภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น -การคุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย -การแจ้งข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยและการขอรับบริการข้อมูลภูมิปัญญา	3	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างกรณีศึกษา	ผศ.ดร.อมรรัตน์
17	สอบปลายภาค			

2. แผนประเมินการเรียนรู้

(● : ประเมินเฉพาะความรับผิดชอบหลัก)

ลำดับการประเมิน	ลักษณะการประเมิน (เช่น สอบ รายงาน โครงการ ฯลฯ)	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของคะแนนที่ประเมิน	หมายเหตุ
1.1 1.2 1.5 4.1 4.2	การประเมินผลด้านคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบ การเข้าชั้นเรียน ความสนใจในการเรียน การแต่งกายถูกระเบียบ	1-8	5%	
2.3 2.4 3.1 3.3 3.4	การทดสอบย่อย อภิปรายและการแก้ไขปัญหาในกรณีศึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปในชั้นเรียน	1-8	5%	
2.3 2.4 3.3 3.4 4.1 4.2 5.2 5.3	รายงานกลุ่ม ส่งรายงานตรงเวลาที่กำหนด	7	10%	
2.3 2.4 3.1 3.3 3.4	การสอบกลางภาค	8	37.33%	
2.3 2.4 3.1 3.3 3.4	การสอบปลายภาค	17	42.67%	

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.

กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 504 หน้า

จรรย์ จันทลักษณ์ และผกาพรรณ สุกุลมัน. 2550. ภูมิปัญญาชาวบ้านและสำนวนไทยจากไร่เนา.เสริมมิตร:

กรุงเทพ ฯ

จิราพร อาจเจริญ. 2554. ศึกษาภูมิปัญญาการทำเครื่องทองลงในชุมชนหมู่บ้านบุ แขวงอรุณอมรินทร์ บางกอกน้อย กรุงเทพฯ. สถาบันภาษาและพัฒนาวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ ฯ

ซัซรี นฤม. 2551. การพัฒนาการเกษตรแบบมีส่วนร่วม. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: กรุงเทพฯ ฯ
ยิ่งยง เทพประเสริฐ. การศึกษาวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น. เครือข่ายบริหารราชภัฏด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น.
ศูนย์วิจัยและพัฒนาแพทย์พื้นบ้าน.สถาบันราชภัฏเชียงใหม่.

เสรี พงศ์พิศ. 2536. ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป:กรุงเทพฯ ฯ

ศูนย์มนุษยวิทยาสิรินธร. 2548. ภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาเทศ. เคล็ดไทย: กรุงเทพฯ ฯ

สมชัย ลักษณะนารักษ์. 2546. ภูมิปัญญาไทยจังหวัดนครปฐม. สถาบันนครปฐม

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

วิลโลว์ รังสาดทอง. 2552. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์เจอร์นัล พับลิเคชั่น. 500 หน้า.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 504 หน้า

Fellows, P.J. 2000. Food processing technology principles and practices. Woodhead Publishing Limited, England. 575 p.

Geankoplis C. J. 1995. Transport Processes and Unit Operation. Prentice-Hall International, Inc. Singapore.

Henry, C.J.K. and C. Chapman. 2002. The Nutrition handbook for food processors. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England. 483 p.

Kare, M. Fennema, O.R. and Lund, D.B. 1975. Principles of Food Science. New York: Marcel and Dekker Inc. 474 p.

Parker, R. 2003. Introduction to Food Science. USA: Delmar Thomsom Learning.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

จรัญ จันทลักษณ์. 2553. ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง กับความสุขมวลชน และการเกษตรยั่งยืน. เสริมมิตร: กรุงเทพฯ ฯ

จรัญ จันทลักษณ์ และผกาพรรณ สุกถมัน. 2546. การเกษตรยั่งยืน: หลักการ แนวทาง และตัวอย่างระบบฟาร์ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: กรุงเทพฯ ฯ

เสรี พงศ์พิศ. 2536. ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป:กรุงเทพฯ ฯ

วิฑูรย์ ปัญญากุล. 2540. ภูมิปัญญาพื้นบ้านกับความหลากหลายทางชีวภาพ. เคล็ดไทย: กรุงเทพฯ ฯ

อรสุดา เจริญรัตน์. 2546. เศรษฐกิจพอเพียงภายใต้การเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย. พิมพ์ดี: กรุงเทพฯ ฯ

ฉลาดชาย รมิตานนท์. 2537. ความหลากหลายทางชีวภาพ : ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนา

ในสิทธิชุมชน : การกระจายอำนาจจัดการทรัพยากร. สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา: กรุงเทพฯ ฯ

ประเวศ วะสี. 2533. การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนาใน. การสัมมนาทางวิชาการ

เนื่องในงานวัฒนธรรมพื้นบ้านไทย เรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ: กรุงเทพฯ ฯ

- ประเวศ วะสี. 2536. การศึกษาชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น : ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : อัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- สุรเชษฐ์ เวชชพิทักษ์. 2534. ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการดำเนินงานด้านวัฒนธรรมและการพัฒนาชนบท. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ: กรุงเทพฯ
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. บริษัท เอส.พี.เอ็ม.การพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ.
- จุฬารักษ์ เลิศบรรจงศรี. 2553. กระบวนการแปรรูปอาหาร 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์ กรุงเทพมหานคร.
- บุษกร อุตระภิชชาติ. 2552. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4 ฉบับปรับปรุง. สงขลา : ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสีก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- รังสิณี โสธรวิทย์. 2550. เคมีและจุลชีววิทยาเบื้องต้นของอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2547. วิศวกรรมอาหาร: หน่วยปฏิบัติการอุตสาหกรรม. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพมหานคร
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2548. เคมีอาหารและคุณภาพสัตว์น้ำ. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.
- Charan Chantalakkhana and Pakapun Skunmun. 2002. Sustainable smallerholder animal systems in tropics. Kasetsart University Press: Bangkok.
- Fraser, E. 2001. Urban Greening in Bangkok. International Centre for Sustainable Cities. Available at icsc.ca/Bangkok/main.html.
- Platt, R., R. Rowntree and D. Muice. 1994. The Ecological City. Amherst: University of Massachusetts Press.