



ประมวลรายวิชา  
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ  
มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง  
ภาคต้น ปีการศึกษา 2562

รายวิชา: 0404483 อาหารหมักของโลก (Global Fermented Food) 3(3-0-6)

บรรยาย: วันอังคาร เวลา 14.00-17.00 น. ห้อง MF 1307

ผู้จัดการรายวิชา อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง

อาจารย์ผู้สอน อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ (Expected Learning Outcomes; ELOs) ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ที่ต้องการพัฒนาให้กับบัณฑิตในรายวิชานี้ (ดังข้อความที่ขีดเส้นใต้)

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม
  - 1.1 มีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่องสังคมตามมาตรฐาน ข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร
2. ด้านความรู้
  - 2.1 อธิบายทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง
  - 2.2 สามารถปฏิบัติงานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง
  - 2.3 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเพื่อการผลิตอาหารปลอดภัย
3. ด้านทักษะทางปัญญา
  - 3.1 ประมวลความรู้ด้านวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสู่ตลาดให้มีมาตรฐาน
  - 3.2 วิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเพื่อประกอบอาชีพ
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
  - 4.1 สื่อสารและทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม
  - 4.2 มีความอดทนและรับผิดชอบต่อหน้าที่
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
  - 5.1 มีทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลขและเชิงคุณภาพ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและนำเสนอ

#### คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของอาหารหมัก บทบาทของจุลินทรีย์ในการหมัก ประโยชน์ของกระบวนการหมักและอาหารหมัก อาหารหมักในชีวิตประจำวัน ผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านของไทย ผลิตภัณฑ์อาหารหมักในกลุ่มประเทศอาเซียน เอเชีย และภูมิภาคอื่นๆ กิจกรรมกลุ่มและนำเสนอ

วัตถุประสงค์รายวิชา (Course learning outcomes; CLOs)	ELOs
1. อธิบายบทบาทของจุลินทรีย์ในอาหารหมักชนิดต่างๆ ได้	2.1
2. บอกประโยชน์ของกระบวนการหมักและยกตัวอย่างประโยชน์ของอาหารหมักชนิดต่างๆ ได้	2.1
3. รู้จักผลิตภัณฑ์อาหารหมักในชีวิตประจำวันและเข้าใจวิธีการผลิต	2.1
4. ยกตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านของไทยและในภูมิภาคต่างๆ ของโลกได้	2.1, 3.1
5. สามารถสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารหมักและนำเสนองานหน้าชั้นเรียนได้	3.1, 4.1, 4.2, 5.1

## แผนการสอน/การเรียนรู้

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
18 มิ.ย. 62	3	ชี้แจงรายละเอียดวิชา บทที่ 1 บทนำ -ความหมายของอาหารหมัก -บทบาทของจุลินทรีย์ในการหมัก -อาหารหมักในชีวิตประจำวัน -ข้อควรระวังในการบริโภคอาหารหมัก	1	-บรรยายเนื้อหาวิชาที่จะต้องเรียนในรายวิชานี้ -แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้นข้อมูล -บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย	ดร. ธีดาร์ตน์
25 มิ.ย., 2 ก.ค. 62	6	บทที่ 2 ประโยชน์ของกระบวนการหมักและประโยชน์ของอาหารหมัก -การถนอมอาหาร -การพัฒนาผลิตภัณฑ์ : อาหาร เครื่องดื่ม เครื่องปรุง/สารปรุงแต่ง -อาหารหมักสุขภาพ : โพรไบโอติก	2	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย - การบ้าน/แบบฝึกหัด	ดร. ธีดาร์ตน์
9, 23, 30 ก.ค. 62 (นอกเวลา 3 ชั่วโมง)	12	บทที่ 3 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านของไทย -ภาคกลาง: ปลาร้า ข้าวหมาก -ภาคเหนือ: ถั่วเน่า ไบซาหมัก -ภาคอีสาน: ปลาร้า ปลาสาม แหนม ไข่กรอกเปรี้ยว -ภาคใต้: กะปิ บุดู -อื่นๆ ที่พบในการผลิตทั้งพื้นบ้านและภาคอุตสาหกรรม: น้ำปลา ซีอิ๊ว น้ำส้มสายชู วัฒนธรรมข้าว	1, 3, 4	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่าง -กิจกรรมกลุ่ม/การสืบค้นข้อมูล	ดร. ธีดาร์ตน์
<b>สอบกลางภาค (30%)</b>					
13 ส.ค. 62	3	บทที่ 4 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักของกลุ่มประเทศอาเซียน	1, 4	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย - มอบหมายงานกลุ่มโดยการนำเสนอ	ดร. ธีดาร์ตน์
20 ส.ค. 62	3	บทที่ 5 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักของกลุ่มประเทศเอเชีย	1, 4	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย - มอบหมายงานเป็นกลุ่ม	ดร. ธีดาร์ตน์
27 ส.ค. 62	3	บทที่ 6 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักในภูมิภาคอื่นๆ โยเกิร์ต เนยแข็ง ซาลามี กะหล่ำปลีดอง (sauerkraut) ขนมปัง	1, 4	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย - มอบหมายงานเป็นกลุ่ม	ดร. ธีดาร์ตน์
3, 10, 17, 24 ก.ย. 62	12	บทที่ 7 ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ได้จากการหมัก -เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ : ชา กาแฟ โกโก้ ไซเดอร์ -เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ -สุราแช่: สาโท อุ เบียร์ ไวน์ -สุรากลั่น: เหล้า วอดก้า บรั่นดี	1, 2	-บรรยายใช้สื่อ power point และเอกสารประกอบการสอน -ซักถามและอภิปราย -การยกตัวอย่างและกรณีศึกษา -active learning	ดร. ธีดาร์ตน์

หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ปรัชญาของหลักสูตร “รอบรู้ทะลุทะลวง มีทักษะปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร”

วัน เดือน ปี	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 ต.ค. 62	3	นำเสนอกรณีศึกษาหรืองานกลุ่ม	5	อภิปรายในประเด็น เช่น -แนวทางการส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านไทยสู่ระดับโลก -รวบรวม/ตัวอย่างอาหารหมักพื้นบ้านในท้องถิ่นของนิสิต -จัดทำสื่อความรู้/ประชาสัมพันธ์อาหารหมักสุขภาพ	ดร. ธีตารัตน์
สอบปลายภาค (30%)					

#### แผนประเมินการเรียนรู้และการประเมิน

ELOs	ลักษณะการประเมิน (เช่น สอบ รายงาน โครงการ ฯลฯ)	ช่วงเวลาที่ประเมิน	สัดส่วนของคะแนนที่ประเมิน
4.2	ความรับผิดชอบ การเข้าชั้นเรียน ความสนใจในการเรียน	สัปดาห์ที่ 1-16	10%
2.1 3.1 4.1 5.1	การนำเสนอ/กรณีศึกษา	สัปดาห์ที่ 1-16	15%
2.1 4.1 4.2	การบ้าน/การอภิปรายในชั้นเรียน/ค้นคว้าในชั้นเรียน	สัปดาห์ที่ 15	15%
2.1	การสอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 8	30%
2.1	การสอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 17-18	30%

#### เกณฑ์การประเมิน

การประเมินผลแบบ Fix Rate

A	≥ 80 คะแนน	B	70-74.99 คะแนน	C	60-64.99 คะแนน	D	50-54.99 คะแนน
B+	75-79.99 คะแนน	C+	65-69.99 คะแนน	D+	55-59.99 คะแนน	F	< 50 คะแนน

ลงชื่อ.....  
(ดร.ธีตารัตน์ จุทอง)  
ผู้จัดการรายวิชา  
วันที่ ..... 12 ต.ค. 62 .....

ลงชื่อ.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.พรพิมล มะยงะเฉียว)  
ประธานสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  
วันที่ ..... 13 ต.ค. 62 .....