



มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

แผนการสอน

รหัสและชื่อรายวิชา 4512205 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหาร
(Food Sanitation and Food safety)

จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)

หลักสูตรและประเภทของรายวิชา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ

คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของการสุขาภิบาล การปนเปื้อนในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง แมลงและสัตว์นำโรคในอาหาร สุขาภิบาลส่วนบุคคล การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ ความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การกำจัดของเสียและน้ำทิ้ง กฎระเบียบ มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร

จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1. ให้นักศึกษาระดับต้นในการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในอาหารของการบริการอาหาร
- 1.2. ปลูกฝังจรรยาบรรณในการบริการอาหาร
- 1.3. นักศึกษารู้วิธีการจัดการเพื่อให้ได้อาหารที่ถูกสุขลักษณะ รวมถึงกฎหมาย มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง

แนวการจัดการเรียนการสอน

ลำดับที่	สาระการเรียนรู้รายบท	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
1.	แนะนำรายวิชา -หลักการและความสำคัญการ สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย ในอาหาร	3	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
2.	โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภค อาหารไม่ปลอดภัย	3	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
3.	การควบคุมและกำจัด แมลงและสัตว์ นำโรคในสถานบริการอาหาร	3	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
4.	มาตรฐานอาหาร GMP	3	บรรยาย อภิปราย	--เอกสารประกอบ การเรียน -power point

ลำดับที่	สาระการเรียนรู้รายบท	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
5.	สุขลักษณะในการ - การผลิตอาหาร - การเก็บรักษาอาหาร - การขนส่งอาหาร - ชนระอจำหน่าย	3	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
6.	ข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ งานสุขาภิบาลอาหาร	3	บรรยาย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
7.	สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร	3	บรรยาย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
8.	หลักการทำความสะอาดและกำจัด ของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบ อาหาร	3	บรรยาย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
9.	HACCP ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ และทำ HACCP plan	3	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
10.	การจัดการความปลอดภัยในการ ปฏิบัติงานบริการอาหารและการปฐม พยาบาลเบื้องต้น	3	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
11.	หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร -ความสำคัญของการควบคุม คุณภาพอาหาร -ลักษณะที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม คุณภาพอาหาร	3	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
12.	หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร -การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์สุดท้าย	3	บรรยาย อภิปราย	--เอกสารประกอบ การเรียน -power point
13.	หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร - แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาล อาหารในสถานประกอบการต่างๆ	3	อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
14.	นำเสนอรายงาน (สำรวจหรือกรณีศึกษา)	3	อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
15.	นำเสนอรายงาน (สำรวจร้านอาหารหรือกรณีศึกษา)	3	อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point

แผนการประเมินผลการเรียนรู้

วิธีการประเมิน / กิจกรรมการประเมิน	กำหนดการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล ปลายภาค
ชิ้นงาน/แบบฝึกหัด/ทดสอบ	ตลอดภาคการศึกษา	45 %
สอบกลางภาค	หลังสัปดาห์ที่ 8	10 %
สอบปลายภาค	หลังสัปดาห์ที่ 15	20 %
ค้นคว้า สืบค้น รายงาน การนำเสนอ การทำงานกลุ่ม	ตลอดภาคการศึกษา	20%
การเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	5

เกณฑ์สรุปการประเมินผลการเรียน

เกรด	คะแนน
A	80-100
B+	75 - 79
B	70 - 74
C+	65 - 69
C	61 -64
D+	55 - 59
D	50 - 54
F	0 - 49

ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารอัตนัยวิชาวิชาการสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร

เอกสารและข้อมูลสำคัญ

คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร

ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย GMP

มาตรการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ HACCP)

Internal GMP & HACCP