

มคอ. 3

รายละเอียดของรายวิชา วอก 141 มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2556

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

วอก 141 มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร
FSN 141 Food Standards and Regulations

2. จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต 2(2-0-4)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**3.1 หลักสูตร**

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาเอกบังคับ)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อ. เสาวภาคย์ วัฒนพาหุ

5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 ตุลาคม พ.ศ. 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1. เข้าใจสาระสำคัญที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติมาตราซึ่งดวง วัด พ.ศ. 2542 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2541 และกฎกระทรวงที่สำคัญ
- 1.2. ทราบข้อบังคับและมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และป้องกันการปลอมปนของอาหารหรืออาหารด้อยคุณภาพ ฉลากและการโฆษณา
- 1.3. สามารถพิจารณาหลักการและเหตุผลวิเคราะห์แนวทางการบัญญัติกฎหมายเกี่ยวกับการกำกับดูแลอาหารและโรงงานอุตสาหกรรม ตามแนวทางที่ควรเป็นโดยพิจารณาจากเหตุการณ์ปัจจุบัน ทั้งภายในและภายนอกประเทศ
- 1.4. อธิบายและวิเคราะห์กรณีศึกษาโดยใช้กฎหมายเกี่ยวกับการกำกับดูแลอาหาร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและตนเองได้ถูกต้อง
- 1.5. ทราบความสำคัญ และวิธีการจัดทำฉลากโภชนาการ ขั้นตอนการของเครื่องหมาย อย. และมาตรฐาน มผช.

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ ปรับปรุงรายวิชา

- 2.1 เพื่อจัดเนื้อหา กระบวนการเรียนการสอน และสื่อการสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน และแนวทางในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ
- 2.2 เพื่อจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และงานมอบหมายกิจกรรมกลุ่ม/ เดี่ยวให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน เพื่อกระตุ้นให้เกิดการพัฒนานวัตกรรมในสาขาวิชาของผู้เรียน
- 2.3 เพื่อให้การวัดและประเมินผลการเรียนรู้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของมาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร รูปแบบของการควบคุมด้านอาหาร มาตรฐานอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวกับการผลิต การจำหน่ายอาหารและหลักเกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ สารเคมีและสารตัดแต่งพันธุกรรมสำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ หน่วยงานด้านมาตรฐานและกฎหมาย การคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศไทยและประเทศคู่ค้า การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา ภูมิปัญญา และการ จดสิทธิบัตร จรรยาบรรณของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติงาน ภาคสนาม/ การฝึกงาน (กิจกรรมกลุ่มในห้องเรียน)	การศึกษาด้วย ตนเอง
30 ชั่วโมง/ ภาคการศึกษา	ไม่มี	6 ชั่วโมง/ ภาคการศึกษา	60 ชั่วโมงต่อ/ สัปดาห์

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรมและจริยธรรม					ด้านที่ 2 ความรู้				ด้านที่ 3 ทักษะทางปัญญา				ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ด้านที่ 5 การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7
วอก 141 มาตรฐาน และกฎหมาย ควบคุมอาหาร	○	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

อาจารย์ผู้สอนจัดเวลาให้คำปรึกษา และแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตนอกชั้นเรียนเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ โดยการนัดหมายทาง อี-เมลล์ หรือโทรศัพท์ ตามที่ประกาศในเค้าโครงรายวิชาผ่านระบบ ATutor ที่คอร์สเว็บ รายวิชา วอก 141 มาตรฐานและกฎหมายควบคุมอาหาร และเว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1.4 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	1.1 บรรยายเกี่ยวกับกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม จริยธรรมในการสร้างสรรค์นวัตกรรม/การอ้างอิงผลงานวิชาการ 1.2 สอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรมในขณะบรรยาย การทำกิจกรรมในชั้นเรียน และมอบหมายงาน	1.1 บันทึกการเข้าเรียน การส่งงาน ตรงต่อเวลา 1.2 ตรวจสอบการอ้างอิงเอกสารต่าง ๆ เมื่อมีการทำรายงานส่งในรายวิชา 1.3 ไม่ส่อแววทุจริต หรือทุจริตในการสอบ 1.4 สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออก ขณะเข้าร่วมกิจกรรม การมีปฏิสัมพันธ์อันดีกับบุคคลรอบข้าง 1.5 พิจารณาจากผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
2.4 ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการ ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลา เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป	2.1 การบรรยายประกอบสื่อการสอนพาวเวอร์พอยต์/มัลติมีเดีย 2.2 การอภิปราย ระดมสมอง 2.3 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน	2.1 แบบทดสอบก่อน-หลังการเรียนการสอน 2.2 การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค 2.3 การตอบคำถามในชั้นเรียน 2.4 รายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 2.5 การนำเสนอผลงานหน้าชั้น และการอภิปราย

3. ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
3.1 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิด และหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ ได้ด้วยตนเอง	3.1 การอภิปราย ระดมสมอง 3.2 การค้นคว้าด้วยตนเอง 3.3 การคิด วิเคราะห์แก้ปัญหาจากกิจกรรมในชั้นเรียน	3.1 คุณภาพของรายงานกิจกรรม 3.2 การนำเสนอผลงานหน้าชั้น 3.3 การสอบกลางภาคและปลายภาคเรียน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.1 การทำรายงานและกิจกรรมกลุ่ม 4.2 การนำเสนอผลงาน	4.1 ประเมินรายงานโดยอาจารย์ 4.2 ประเมินเพื่อนร่วมงานโดยนิสิตกลุ่มเดียวกัน 4.3 สังเกตการแสดงออก การสร้างปฏิสัมพันธ์อันดีกับผู้อื่นทั้งในและนอกชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
5.2 สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสม สำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 5.3 สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ	5.1 ทำรายงานและนำเสนอทั้งในรูปแบบเล่มและนำเสนอหน้าชั้น 5.2 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	5.1 พิจารณาจากรายงานและการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำแผนธุรกิจ 5.2 สังเกตการพัฒนาเชิงพฤติกรรมในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน จากรายงานและการนำเสนอในชั้นเรียน 5.3 พิจารณาจากผลงาน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทั้งภายในและภายนอกประเทศที่เป็นประโยชน์ และใช้สื่อที่เหมาะสมในการนำเสนอข้อมูลต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 (1 พ.ย. 56)	แนะนำรายวิชา, ความสำคัญและวัตถุประสงค์ในการควบคุมอาหาร ผู้ที่มีหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในกฎหมาย, ตัวอย่างกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการควบคุมอาหาร	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์
2 (8 พ.ย. 56)	ลำดับชั้นของกฎหมาย/ประวัติกฎหมายอาหารไทย/พระราชบัญญัติ, กฎกระทรวง, ประกาศกระทรวง	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์

	หน่วยงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในประเทศไทย - พระราชบัญญัติอาหาร/ พระราชบัญญัติโรงงาน/ พระราชบัญญัติมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม			
3 (15 พ.ย. 56)	หน่วยงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในประเทศไทย (ต่อ) - พระราชบัญญัติอาหาร/ พระราชบัญญัติโรงงาน/ พระราชบัญญัติมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม/	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์
4 (22 พ.ย. 56)	หน่วยงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในประเทศไทย - พระราชบัญญัติคุ้มครอง ผู้บริโภค (ฉลากและ โฆษณา)/พระราชบัญญัติ มาตราชั่ง ตวง วัด	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์
5 (29 พ.ย. 56)	การขออนุญาตผลิตอาหารตาม กฎหมาย การขอเลขสารบบ และ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการใช้กฎหมาย ควบคุมอาหาร	2	บรรยาย/อภิปราย/รายงานกลุ่ม เป็นรูปเล่ม	อ. เสาวภาคย์
6 (6 ธ.ค. 56)	มาตรฐานฮาลาล และมาตรฐาน Codex Alimentarius	2	บรรยาย/อภิปราย/ แผลและ ตีความมาตรฐานอาหารของ Codex	อ. เสาวภาคย์
7 (13 ธ.ค. 56)	กฎหมายเกี่ยวกับวัตถุเจือปนใน อาหาร	2	บรรยาย/อภิปราย/รายงานกลุ่ม	อ. เสาวภาคย์
8 (20 ธ.ค. 56)	GMP และ HACCP	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์
9	สอบกลางภาค			
10 (6 ม.ค. 57)	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับฉลาก โภชนาการ และการจัดทำฉลาก โภชนาการ	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์ (วิทยากร ภายนอก)
11 (10 ม.ค. 57)	รายงาน	2	อภิปราย/รายงานกลุ่ม	อ. เสาวภาคย์
12 (17 ม.ค. 57)	ความรู้เบื้องต้นในการขอ เครื่องหมาย อย. และมาตรฐาน มผช.	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์ (วิทยากร ภายนอก)
13	ความรู้เพื่อการส่งออก ได้แก่ กฎ	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์

(24 ม.ค. 57)	ระเบียบขั้นตอนการส่งออก กฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศ ความรู้เกี่ยวกับภาชนะนำเข้าและส่งออก มาตรการต่างๆ ที่ประเทศคู่ค้าเปลี่ยนแปลงและประบบมาตรฐานของสินค้านำเข้าและส่งออก เช่น กฎหมาย Bioterrorism Act			(วิทยากรภายนอก)
14 (31 ม.ค. 57)	-การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา และการจดสิทธิบัตร และจรรยาบรรณของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร	2	บรรยาย/อภิปราย	อ. เสาวภาคย์ (วิทยากรภายนอก)
15 (7 ก.พ. 57)	รายงาน	2	รายงานกลุ่ม	อ. เสาวภาคย์
16 (14 ก.พ. 57)	วันมาฆบูชา		-	
17	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.4	1.1 การประเมินก่อนเข้าเรียน 1.2 สอบกลางภาค 1.3 สอบปลายภาค	1 9 17	50%
2	1.4 2.4 3.1 4.1-4.2 5.2-5.3	2.1 การอภิปราย ระดมสมอง 2.2 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน 2.3 การแปลความ และอภิปรายกฎหมาย มาตรฐาน หรือข่าวสารเกี่ยวกับกฎหมายอาหารจากภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทย 2.4 การส่งรายงานตรงเวลา	2-8, 10-16	40%
3	1.4 4.1-4.2	3.1 การเข้าชั้นเรียน 3.2 พฤติกรรมในและนอกชั้นเรียน 3.3 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมทั้ง	ทุกสัปดาห์	10%

		กลุ่มและเดี่ยวที่ได้รับมอบหมาย 3.4 การเป็นผู้นำ-ผู้ตามที่ดี และ การสร้างสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้อื่น ทั้งในและนอกชั้นเรียน		
--	--	--	--	--

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการบรรยายสื่อพาวเวอร์พอยต์ หัวข้อต่อไปนี้

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร
- กฎหมายอาหารของประเทศไทย
- กฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- การขออนุญาตผลิตและจำหน่ายอาหาร
- มาตรฐานฮาลาล
- กฎหมายวัตถุเจือปนอาหาร
- GMP และ HACCP
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ
- กฎหมายและมาตรฐานต่างประเทศ
- ความรู้ทางด้านกฎหมายเพื่อการส่งออกอาหาร
- กฎหมายคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

1. พระราชบัญญัติต่างๆ ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522, พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535, พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2535, พระราชบัญญัติว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ พ.ศ. 2542, พระราชบัญญัติมาตราซัง ตวง วัด พ.ศ. 2542, พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2541
2. กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง ระเบียบ และคำสั่งกระทรวงต่างๆ ที่ออกตามพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง
3. สมชาย กมลยิ่งเจริญ. 2535. เอกสารประกอบการอบรมเรื่อง การขออนุญาตในการผลิตอาหาร ตามกฎหมายของ อย. วันที่ 30 พฤษภาคม 2546. สถาบันอาหาร. กรุงเทพฯ.
4. รวีพร สุทาธรรม. 2548. กฎระเบียบและมาตรฐานอาหารของสหราชอาณาจักร. สถาบันอาหาร.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

<http://newsr.fda.moph.go.th/food/>

<http://www.nfi.or.th/>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาพิจารณาจากผลการประเมินผู้สอนโดยนิสิต และข้อเสนอแนะผ่านทางเว็บไซต์ ATutor ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางสื่อสารกับนิสิต

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอนพิจารณาจาก

- 2.1 การสังเกตการณ์ของผู้ร่วมทีมการสอนในการทำกิจกรรมกลุ่มในชั้นเรียน
- 2.2 ผลการเรียนรู้ของนิสิตโดยข้อสอบกลางภาคและปลายภาค
- 2.3 คุณภาพของรายงานกลุ่มจากการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
- 2.4 ประเมินจากกิจกรรมต่างๆ

3. การปรับปรุงการสอน

มีการประชุมระดมสมองจากผู้สอน และสัมมนาการจัดการเรียนการสอนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา เพื่อนำผลการประชุม และผลการประเมินจากข้อ 1 และ 2 มาใช้ในการปรับปรุงการสอนในครั้งต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

-

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

การวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาพิจารณาจากผลการประเมินข้อ 1, 2 และ 3 เพื่อดำเนินการดังนี้

- ปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอนตามข้อเสนอแนะจากการประเมินการสอนในข้อ 2
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอนตามความเหมาะสม เพื่อให้มีมุมมองในการประยุกต์ทฤษฎีและพัฒนาแนวคิดที่สร้างสรรค์ให้เข้ากับปัญหาที่หลากหลาย ซึ่งได้มาจากประสบการณ์ของอาจารย์แต่ละท่าน