

ที่ อว ๐๖๑๕/ว ๐๓๖๗



มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
อ.เมือง จ.กำแพงเพชร ๖๒๐๐๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน รศ.วชิระ สิงห์คง

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้นด้านความปลอดภัยทางอาหารโดยเป็นการสะสมหน่วยกิต
จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร มีกำหนดจัดงานพัฒนาหลักสูตรระยะสั้นด้านความปลอดภัยทางอาหารโดยเป็นการสะสมหน่วยกิต ให้กับนักเรียนมัธยมในจังหวัดกำแพงเพชร โดยมีกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล วันเสาร์และวันอาทิตย์ที่ ๗ - ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ เวลา ๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยอบรมให้กับนักเรียนมัธยมในจังหวัดกำแพงเพชร จำนวน ๓๐ คน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้หลักสูตร กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล ตามวัตถุประสงค์โดยสมบูรณ์

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้และประสบการณ์ที่เหมาะสม เป็นอย่างดี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาดา กลิ่นจันทร์)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

๒๖ มกราคม ๒๕๖๙

Signature Code : F+๙bY๔y๖DZE๒LHM๗๑DXO



ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัย

โทร ๐๕๕ ๗๐๖๕๕๕ ต่อ ๔๐๐๐

โทรสาร ๐๕๕ ๗๐๖๕๑๖



“ราชภัฏ รวมพลัง ยับยั้งทุจริต”



มคอ.2 (LLL)

หลักสูตร/ฝึกอบรมเพื่อเก็บสะสมหน่วยกิต (Credit Bank)
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย :กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล.....
ภาษาอังกฤษ :Food Laws and Sanitation.....

1.2 ประเภทหลักสูตร (ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐)

- ☒ สะสมหน่วยกิต
☐ รับรองสมรรถนะ

1.3 จุดมุ่งเน้นเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐)

- ☒ การพัฒนาหลักสูตรที่พร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต
☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย
☒ การเชื่อมโยงกับคู่ความร่วมมือในการสนับสนุนกิจกรรมของมหาวิทยาลัย

1.4 ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1) ชื่อ – สกุล :รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง

อีเมล : champsing@hotmail.com หมายเลขโทรศัพท์ : 097-534-4442

2) ชื่อ – สกุล :ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์

อีเมล : boonykrit.kpru@gmail.com หมายเลขโทรศัพท์ : 086-440-4514

3) ชื่อ – สกุล : นายพงศกร แสงหงษ์

อีเมล : phongsakorn.saenghong@gmail.com หมายเลขโทรศัพท์ : 086-735-0147

1.5 หน่วยงานรับผิดชอบหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1.6 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น (ถ้ามี)

โรงเรียนมัธยมศึกษาในพื้นที่จังหวัดกำแพงเพชรและจังหวัดใกล้เคียง

1.7 จำนวนที่รับเข้าเรียนรู้

- 1) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่รับได้ขั้นต่ำ จำนวน 30 คน
2) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่รับได้สูงสุด จำนวน 40 คน

1.8 กลุ่มเป้าหมาย (ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐)

- ☒ กลุ่มวัยเรียน (ก่อนปริญญา)
☐ กลุ่มวัยเรียน (กำลังศึกษาในระดับปริญญาตรี)

- ☐ กลุ่มวัยทำงาน
- ☐ กลุ่มผู้สูงอายุ
- ☐ บุคคลทั่วไป หรือ อื่น ๆ ตามข้อกำหนดของหลักสูตร (ระบุ.....)

2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยให้ความสำคัญต่อความปลอดภัยด้านอาหารและสุขาภิบาล เนื่องจากเป็นปัจจัยพื้นฐานที่ส่งผลโดยตรงต่อสุขภาพ คุณภาพชีวิต และความเชื่อมั่นของผู้บริโภค การสร้างความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึกที่ถูกต้องเกี่ยวกับกฎหมายอาหาร มาตรฐานด้านสุขาภิบาลและความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ และผู้บริโภคจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะในกลุ่มเยาวชนนักเรียนและนักศึกษาที่จะก้าวสู่การเป็นกำลังสำคัญในระบบอาหารของประเทศในอนาคต อย่างไรก็ตาม บริบททางสังคม เศรษฐกิจ เทคโนโลยีการผลิตและการกระจายอาหาร ตลอดจนรูปแบบการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารรูปแบบใหม่ และความเข้าใจที่คลาดเคลื่อนต่อบทบาทของกฎหมายและสุขาภิบาล จึงจำเป็นต้องพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับยุคสมัย

ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น “กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล” เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชน โดยพัฒนาหลักสูตรให้พร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต และเชื่อมโยงความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการสนับสนุนกิจกรรมของมหาวิทยาลัย อันจะนำไปสู่การเสริมสร้างพลเมืองคุณภาพและสังคมที่ตระหนักถึงความปลอดภัยทางอาหารอย่างยั่งยืน

2.2 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร
- (2) เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร
- (3) เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาทักษะปฏิบัติการเกี่ยวกับการสุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร

2.3 คุณสมบัติผู้เรียน

กำลังศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2.4 ความรู้พื้นฐานที่ผู้สนใจเรียนต้องมีมาก่อน (ถ้ามี)

3. จำนวนชั่วโมงการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร จำนวน 75 ชั่วโมง ประกอบด้วย

- 3.1 ภาคทฤษฎี จำนวน 30 ชั่วโมง
- 3.2 ภาคปฏิบัติ จำนวน 45 ชั่วโมง

4. โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	ขอบเขตเนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล	อันตรายในอาหารและการป้องกันหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การควบคุม สภาพแวดล้อมและอุปกรณ์ การผลิตอาหาร การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค สุขลักษณะและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การทำความสะอาดสถานที่ผลิตอาหารและอุปกรณ์ การควบคุมน้ำใช้ในการผลิตอาหาร การกำจัดของเสียจากผลิตอาหาร ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร กฎหมายอาหารฮาลาล กรณีศึกษากฎหมายอาหารและสุขาภิบาลอาหาร	30	45	75
รวมทั้งสิ้น			30	45	75

เกณฑ์การคิดหน่วยกิต/การเทียบเนือหารายวิชา

- (1) ภาคทฤษฎี 15 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต
 (2) ภาคปฏิบัติ 30 ชั่วโมง เท่ากับ 1 หน่วยกิต
 (3) เนือหารายวิชา ต้องมีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาในหลักสูตรภาคปกติ

5. แผนการจัดการศึกษาเรียนรู้

รายวิชา 5073401 กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล แบ่งออกเป็น เนื้อหาการเรียนรู้ ดังนี้

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
หลักการสุขาภิบาลอาหาร - ความหมายและนิยาม - ความปลอดภัยทางอาหาร - กฎหมายอาหารต่างๆ - มาตรฐานอาหารต่างๆ - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
อันตรายในอาหารและการป้องกัน - อันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพ - การป้องกันอันตรายในอาหาร - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
การทำความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ผลิต อาหาร - ชนิดของสิ่งสกปรก - สารทำความสะอาด - การฆ่าเชื้อโรค - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
สุขลักษณะและความปลอดภัยในการผลิต อาหาร - สุขลักษณะของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์อาหาร - สุขลักษณะการผลิตอาหาร - สุขลักษณะผู้ผลิตอาหาร - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
การควบคุมน้ำใช้ในการผลิตอาหาร - แหล่งน้ำใช้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร - สิ่งปนเปื้อนในน้ำ - การตรวจสอบและปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้ และน้ำบริโภค - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วัชร สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกุล รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
การควบคุมสภาพแวดล้อมและอุปกรณ์การ ผลิตอาหาร - การเลือกทำเลที่ตั้ง - การออกแบบอาคารสถานที่ผลิตอาหาร - การวางแผนการผลิตอาหาร - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วัชร สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกุล รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค - แมลงวัน แมลงสาป หนู สุนัขและแมว - การควบคุมและป้องกันสัตว์พาหะ - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วัชร สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกุล รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
การกำจัดของเสียจากผลิตอาหาร - ประเภทของเสียจากการผลิตอาหาร - การกำจัดของเสียชนิดเหลว - การบำบัดน้ำเสีย - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วัชร สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกุล รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร - ข้อกำหนดตามหลัก GMP - การยื่นขอและรับรอง GMP - การตรวจติดตาม GMP	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วัชร สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกุล รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
- ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้			เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ		
ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม - ข้อกำหนดตามหลัก HACCP - การยื่นขอและรับรอง HACCP - การตรวจติดตาม HACCP - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
กรณีศึกษาการประยุกต์ระบบความปลอดภัยสำหรับการผลิตอาหาร - หัวข้อเฉพาะทาง/บทความวิจัยด้านความปลอดภัยทางอาหาร - AI กับงานด้านความปลอดภัยทางอาหาร - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
การขออนุญาตผลิตอาหารและการขอ เครื่องหมาย อย. - การเตรียมความพร้อมเพื่อผลิตอาหาร - ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร - ขั้นตอนการขอเครื่องหมาย อย. - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์

เนื้อหาการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/อุปกรณ์	การวัดและประเมินผล	ผู้สอน
กฎหมายอาหารฮาลาล - หลักบัญญัติอาหารตามศาสนาอิสลาม - ขั้นตอนการผลิตอาหารฮาลาล - ขั้นตอนการขอเครื่องหมายฮาลาล - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วัชรระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
กรณีศึกษากฎหมายอาหารและมาตรฐาน อาหาร - หัวข้อเฉพาะทาง/บทความวิจัยด้าน กฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหาร - AI กับงานด้านกฎหมายอาหารและ มาตรฐานอาหาร - ฝึกปฏิบัติตามหัวข้อการเรียนรู้	5	บรรยาย/อภิปราย ทำแบบฝึกหัด การค้นคว้าด้วย ตนเอง และฝึกปฏิบัติการ	สไลด์ประกอบการบรรยาย Power Point/ สื่อมัลติมีเดีย ใบงาน เอกสารประกอบการบรรยายหรือ ปฏิบัติการ	การสังเกต การทดสอบ การประเมินผ่านงาน มอบหมาย	รองศาสตราจารย์วัชรระ สิงห์คง ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ นายพงศกร แสงหงษ์
รวม	75	ชั่วโมง			

6. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตร “กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล” เป็นหลักสูตรระยะสั้นที่มุ่งส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานที่ถูกต้องตามหลักการ แนวคิด และบทบัญญัติกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลในสถานประกอบการอาหาร เข้าใจความสัมพันธ์ของกฎหมายอาหารกับชีวิต สุขภาพผู้บริโภค ชุมชน และสังคม สามารถปรับใช้ความรู้ให้เท่าทันต่อบริบททางสังคม เศรษฐกิจ และเทคโนโลยีด้านอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป ตระหนักถึงสิทธิ หน้าที่ และบทบาทของตนเองในฐานะผู้ประกอบการ นักวิชาชีพด้านอาหาร หรือผู้บริโภคที่มีความรับผิดชอบต่อสาธารณสุข หลักสูตรมุ่งเสริมสร้างจิตสำนึกด้านความปลอดภัยอาหาร การยึดมั่นในคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม เพื่อสนับสนุนระบบอาหารที่ปลอดภัยและยั่งยืน ควบคู่กับการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชนทุกช่วงวัยและยังสามารถเชื่อมโยงความรู้จากหลักสูตรเข้ากับการจัดการเรียนการสอนแบบคลังหน่วยกิต (Credit Bank) ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถสะสม โอนย้าย สร้างโอกาสทางการศึกษา เพื่อให้เกิดการพัฒนากำลังคนของประเทศชาติ

7. ผู้สอนหรือวิทยากร

ที่	ชื่อ – สกุล ผู้สอนหรือวิทยากร	สังกัด
1	รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง	หลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์	หลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
3	นายพงศกร แสงหงษ์	ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตาม มาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

8. รูปแบบการจัดการศึกษาเรียนรู้ (ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐)

- ☒ แบบเข้าชั้นเรียน (Onsite)
☒ แบบออนไลน์ (Online)
☐ แบบผสมผสาน (Hybrid)
☒ ศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง

9. รูปแบบกระบวนการศึกษาเรียนรู้

- 9.1 การบรรยาย (Lecture)
- 9.2 การอภิปราย (Discussion method)
- 9.3 การฝึกปฏิบัติการ (Laboratory skill)
- 9.4 การแบบทดสอบ/แบบฝึกหัด
- 9.5 เรียนรู้ผ่านศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร

10. สื่อการเรียนรู้

- 10.1 เอกสารประกอบการบรรยาย
- 10.2 Power Point/สื่อมัลติมีเดีย
- 10.3 ใบงาน
- 10.4 สไลด์ประกอบการบรรยาย
- 10.5 วัสดุและอุปกรณ์ประกอบการฝึกปฏิบัติการ

11. การประเมินผลตลอดหลักสูตร (Course Evaluation)

11.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ (Program Learning Outcomes: PLOs)

- PLO6 ผลิตอาหารได้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร

11.2 เกณฑ์การประเมินผล

การประเมินผลการศึกษารับรู้ให้เป็นไปตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2565 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 โดยใช้สัญลักษณ์และความหมาย ดังต่อไปนี้

ตัวอักษร	ความหมาย
PD (Pass Distinction)	ผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผ่าน
F (Fail)	ไม่ผ่าน

12. เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 12.1 ผลการประเมินในรายวิชาอยู่ในระดับ P หรือดีกว่า
- 12.2 มีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 12.3 เรียนรู้ผ่านศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร ร้อยละ 100

13. สิ่งที่ได้รับเมื่อจบหลักสูตร

- 13.1 หน่วยกิตสะสมสำหรับรายวิชาที่ลงทะเบียนในระบบธนาคารหน่วยกิต

14. การนับหน่วยกิต

ผู้เรียนที่ผ่านการศึกษารับรู้ตามจำนวนชั่วโมง และผ่านการวัดและประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนด หากประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนเข้าสู่วิชาการศึกษาภาคปกติ สามารถนำผลลัพธ์การเรียนรู้มาเทียบรายวิชา กับหลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการดำเนินงานคลังหน่วยกิต พ.ศ. 2566 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2568 ดังนี้

15. ผู้ประสานงานประจำหลักสูตร

ชื่อ – สกุล : รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง

ตำแหน่ง : หัวหน้าศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร

หมายเลขโทรศัพท์ : 097-594-4442

E-mail : champsing@hotmail.com

ลงชื่อ



(รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง)

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลธิศ เสือนุ่ม)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ วิจัยและพัฒนาการศึกษา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



(รองศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ปัญญา)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี