

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	คหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา	4572307 อาหารว่าง (Snack Food)
2. จำนวนหน่วยกิต	3 หน่วยกิต (2-2-5)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	หลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ ประเภทของรายวิชา : เป็นวิชาเลือก
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อาจารย์นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน	ภาคการศึกษาที่ 1/2558 ของชั้นปีที่ 4
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	ไม่มี
8. สถานที่เรียน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาคาร 14 ห้อง 1411 มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	22 มิถุนายน 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

<p>1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <p>เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการถนอมอาหาร ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย และสามารถทำอาหารว่างไทยและนานาชาติได้</p>
<p>2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>เพื่อให้ศึกษามีความรู้พื้นฐาน เป็นการเตรียมความพร้อมด้านปัญญาและการปฏิบัติในการนำความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับอาหารว่างไทยและนานาชาติ ไปประยุกต์ใช้กับอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นในชีวิตประจำวัน และระดับอุตสาหกรรมได้</p>

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

<p>1. คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่าง เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดเสิร์ฟอาหารว่างของคนไทย และนานาชาติ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อและการจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติ</p>				
<p>2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> <p style="text-align: center;">ใน 1 ภาคการศึกษามีการเรียนการสอน 15 สัปดาห์ คาบละ 60 นาที โดยแบ่งดังนี้</p>				
จำนวนคาบ		สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	จำนวนคาบการศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย	ปฏิบัติ			
บรรยาย 30 ชั่วโมง ต่อภาค การศึกษา	ปฏิบัติ 30 ชั่วโมง ต่อภาค การศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา และหรือเฉพาะราย	การฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ 75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา
<p>2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้คำปรึกษาทางโทรศัพท์ส่วนตัว (ติดต่อเฉพาะปัญหาเร่งด่วน) - อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ) 				

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

การมีคุณธรรม จริยธรรม ทำให้นักศึกษาสามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างมีความสุข การปลูกฝังคุณธรรมเพื่อให้นักศึกษามีจริยธรรมที่ดีงามจึงก่อให้เกิดความร่มเย็นในสังคม ก่อให้เกิดประโยชน์สุขต่อส่วนรวม นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมอย่างน้อย 4 ข้อ ดังนี้

1. มีคุณธรรม จริยธรรม
- 2. มีวินัย ตรงต่อเวลา
3. มีความซื่อสัตย์และอดทน
4. มีความเป็นไทย

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

การปลูกฝังให้นักศึกษาเคารพกฎระเบียบที่สังคมกำหนด วัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนความรับผิดชอบต่องานและสังคม

1. เน้นให้มีการสอดแทรกคุณธรรม และจริยธรรม ในเนื้อหาวิชาเรียน
2. ความมีวินัย ตรงต่อการเข้าชั้นเรียน
3. ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
4. ปริมาณการลอกการบ้านหรือทำทุจริตในการสอบ
5. บูรณาการรายวิชาโดยสอดแทรกความเป็นไทยในเนื้อหาวิชาเรียน

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. ประเมินจากพฤติกรรมของนักศึกษา โดยวิธีสังเกต หรือจากผู้เกี่ยวข้อง
2. ประเมินจากการเข้าชั้นเรียน และหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3. ประเมินจากปริมาณการลอกการบ้านหรือทำทุจริตในการสอบ
4. ประเมินจากกิจกรรมในชั้นเรียนหรือนอกชั้นเรียน

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

การพัฒนาความรู้ช่วยให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ และเพื่อการพัฒนาตนเองและสังคม นักศึกษาควรพัฒนาความรู้อย่างน้อย 3 ข้อ ดังนี้

- 1. มีความรู้ตามหลักวิชาการ และทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชา
- 2. มีการแสวงหาความรู้และใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง
- 3. วิเคราะห์และเชื่อมโยงความรู้ในศาสตร์หลักไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ พัฒนาศักยภาพโดยคำนึงถึงความแตกต่างในหลากหลายรูปแบบตามเนื้อหาวิชา เช่น การบรรยาย การบรรยายเชิงปฏิบัติการ

2. การศึกษาเพิ่มเติมด้วยตนเอง

3. บูรณาการความรู้ตามหลักวิชา และทฤษฎีกับชีวิตประจำวัน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1. ประเมินการเรียนรู้จากการศึกษาในรายวิชา โดยผ่านการสอบแบบข้อเขียน สอบปฏิบัติการ การทำแบบฝึกหัด การทำรายงาน หรือในลักษณะอื่น ๆ ที่สามารถเทียบเคียงกันได้

2. ประเมินจากการศึกษาดูงานนอกสถานที่

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

การพัฒนาทักษะทางปัญญาจะส่งผลให้นักศึกษาสามารถประกอบอาชีพและพึ่งพาตนเองได้เมื่อสำเร็จการศึกษา การพัฒนาทักษะทางปัญญาต้องควบคู่กับการพัฒนาความรู้และจำเป็นต้องมีคุณธรรมจริยธรรม นักศึกษาควรพัฒนาทักษะทางปัญญาอย่างน้อย 3 ข้อ ดังนี้

- 1. มีทักษะการคิด
- 2. มีทักษะในการแก้ปัญหา
- 3. มีทักษะในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เน้นการสอนแบบแก้ปัญหาในแบบสร้างสรรค์
2. การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การสัมมนา การใช้ปัญหาเป็นฐานการศึกษา

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1. ประเมินโดยออกข้อสอบที่นักศึกษาต้องประยุกต์ใช้ความรู้ในการแก้ปัญหา คิด วิเคราะห์ สังเคราะห์
2. ประเมินจากรายงาน เช่น จากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
3. ประเมินจากการอภิปรายกลุ่ม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

การพัฒนาทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ส่งผลให้นักศึกษาสามารถมีปฏิสัมพันธ์กับกลุ่มบุคคลต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นักศึกษาควรพัฒนาทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบอย่างน้อย 5 ข้อ ดังนี้

- 1. มีภาวะผู้นำและผู้ตาม
- 2. ร่วมทำกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม
- 3. รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 4. มีความสามารถในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของตนเองและสิ่งแวดล้อม
- 5. ปรับตนเองร่วมกับผู้อื่นได้

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. การสอนโดยเน้นการทำงานกลุ่ม
2. ความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
3. สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
4. การสอนที่เน้นการจัดทำโครงการเพื่อสาธารณะประโยชน์

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1. ประเมินผลการเรียนรู้จากกระบวนการกลุ่ม
2. ประเมินจากความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
3. ประเมินจากความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
4. ประเมินจากความสำเร็จของการจัดทำโครงการเพื่อสาธารณะประโยชน์

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

การพัฒนาทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ส่งผลให้นักศึกษาสามารถมีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ สามารถสื่อสารและสามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม นักศึกษาควรพัฒนาทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างน้อย 3 ข้อ ดังนี้

1. มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ
- 2. มีทักษะในการคิดคำนวณ
3. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. การสอนที่เน้นการฝึกปฏิบัติ
2. การสอนผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์
3. การสอนผ่านระบบเครือข่าย
4. การสอนโดยการแก้ไขปัญหาโดยใช้การวิเคราะห์เชิงตัวเลข
5. การศึกษาเพิ่มเติมผ่านระบบสารสนเทศ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ประเมินจากผลการเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติ
2. ประเมินจากผลการเรียนรู้จากการสอนผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์
3. ประเมินจากผลการเรียนรู้จากการสอนผ่านระบบเครือข่าย
4. ประเมินจากผลการเรียนรู้จากการแก้ไขปัญหาโดยใช้การวิเคราะห์เชิงตัวเลข

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ ว/ด/ป	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	ปฐมนิเทศเกี่ยวกับการเรียนการสอน	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
2	ความหมาย ประเภท และ ประโยชน์ของอาหารว่าง	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
3	เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
4	อุปกรณ์การใช้ในการผลิตอาหาร ว่าง/การจัดเสิร์ฟอาหารว่าง	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
5	บทปฏิบัติการที่ 1: ปอเปี๊ยะทอด	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม ปฏิบัติ	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
6	บทปฏิบัติการที่ 2: ถุงทอง	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม ปฏิบัติ	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
7	บทปฏิบัติการที่ 3: กระทงทอง	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม ปฏิบัติ	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
8	บทปฏิบัติการที่ 4: วุ้นกะทิใบเตย	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม ปฏิบัติ	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
9	28-30 ก.ย., 1-2 ต.ค. 58 สอบกลางภาค ภาคเรียนที่ 1/2558			
10	สอบปฏิบัติอาหารว่างครั้งที่ 1	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
11	การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร
12	การจัดบรรจุและการจัดจำหน่าย	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม	อ.นันทวรรณ จันทร์เพ็ชร

สัปดาห์ที่ ว/ด/ป	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
13	อาหารว่างโบราณ: ขนมโพรงแสม และขนมซ่อม่วง	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม ปฏิบัติ เจริญวิทยากร	อ.นันทวรรณ จันท์เพ็ชร อ.ประสิทธิ์ สาระหงส์ (วิทยากร)
14	อาหารว่างโบราณ: กะหรี่ปั๊ โบราณ (ไส้ไก่)	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม ปฏิบัติ เจริญวิทยากร	อ.นันทวรรณ จันท์เพ็ชร อ.โกสินทร์ พุทธรักษา (วิทยากร)
15	สอบปฏิบัติอาหารว่างครั้งที่ 2	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม ปฏิบัติ	อ.นันทวรรณ จันท์เพ็ชร
16	ทบทวน/สรุป/ส่งรายงานการฝึก ปฏิบัติการพร้อมการคำนวณ ต้นทุน	4	บรรยาย อภิปราย และใช้สื่อประสม ปฏิบัติ	อ.นันทวรรณ จันท์เพ็ชร
17	สอบปลายภาค ภาคเรียนที่ 1/2558			
	รวม	60		

2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการ เรียนรู้*	กิจกรรมการประเมิน (เช่น การเขียนรายงาน โครงการ การสอบย่อย การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค)	กำหนดการ ประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการ ประเมินผล (ร้อยละ)
1.2,2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1,5.2	สอบกลางภาค	8	30
1.2,2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1,5.2	สอบปลายภาค	17	30
1.2,2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1,5.2	การเข้าชั้นเรียนและการตรงต่อเวลา	ตลอดภาค	5
	การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	การศึกษา	5
1.2,2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 4.1,5.2	การทำงานกลุ่ม ผลงาน การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ	ตลอดภาค	10
	การส่งรายงานฝึกปฏิบัติการ	การศึกษา	10
	การส่งรายงาน การบ้าน และแบบฝึกหัด	การศึกษา	10
* ผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้			

แผนที่กระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1.คุณธรรม จริยธรรม				2.ความรู้			3.ทักษะ ทาง ปัญญา			4.ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5.ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3
4572307 อาหารว่าง	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○

เกณฑ์ตัดสินผลการเรียน

เกรด	คะแนน/ช่วงคะแนน	ความหมาย	หมายเหตุ
A	90-100	ดีเยี่ยม	
B+	85-89	ดีมาก	
B	75-84	ดี	
C+	70-74	ดีพอใช้	
C	60-69	พอใช้	
D+	55-59	อ่อน	
D	50-54	อ่อนมาก	
F	ต่ำกว่า 49	ตก	
I		ยังวัดผลไม่สมบูรณ์	
U		ไม่เป็นที่พอใจ	
S		เป็นที่พอใจ	

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก พรตารา เขตต์ทองคำ. เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารว่างและอาหารหวานไทย(4513210). หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2554
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์หรือเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง(Electronic Media or Websites) <ul style="list-style-type: none">- http://library.aru.ac.th- Websites สถาบันอาหาร
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ เว็บไซต์ ที่เกี่ยวกับหัวข้อในประมวลรายวิชา

หมวดที่ 7 การประเมินรายวิชาและกระบวนการปรับปรุง

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา <ul style="list-style-type: none">- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน- การสะท้อนความคิด จากพฤติกรรมของผู้เรียน- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินศักยภาพรายวิชาโดยนักศึกษา- ข้อเสนอแนะอื่น ๆ จากการสนทนากลุ่ม
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนมีกลยุทธ์ดังนี้ <ul style="list-style-type: none">- การสังเกตการณ์ของผู้สอน- สังเกตพฤติกรรม การทำงานรายบุคคลและการทำงานเป็นทีม- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้
3. การปรับปรุงการสอน <ul style="list-style-type: none">- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน- จากการศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ที่เกี่ยวข้องกับการวัดผลในรายวิชา ปลายภาคเรียน มีผลการประเมินรายวิชาค่าเฉลี่ย 3.51 ขึ้นไป
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้ <ul style="list-style-type: none">- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4- ปรับปรุงประสิทธิผลรายวิชาโดยมีการบูรณาการหลักสูตรกับชุมชน หมายเหตุ เป็นวิชาเลือกกลุ่มอาหารและโภชนาการ

