

## คำนำ

แผนการจัดการเรียนรู้ รหัสวิชา 3404-2002 ชื่อวิชาวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงได้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการเรียนการสอนนักศึกษา ระดับ ปวส. ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 เพื่อให้บรรลุถึง วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

แผนการจัดการเรียนรู้นี้ ประกอบด้วยเนื้อหา 10 หน่วยคือ อาหารและองค์ประกอบของอาหาร โครงสร้างทางเคมีของอาหาร สมบัติและการเปลี่ยนแปลงของอาหาร การประกอบอาหารจากพืช การประกอบอาหารจากสัตว์ การวางแผนการทดลอง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ตำรับอาหารและมาตรฐานการผลิตอาหาร และการเขียนรายงานวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่า แผนการจัดการเรียนรู้ี้จะมีประโยชน์สำหรับผู้สอนทุกท่านที่ทำการสอนรายวิชา วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร หากมีสิ่งใดสิ่งหนึ่งขาดตกบกพร่องและผิดพลาดไปต้องขออภัยมา ณ โอกาสนี้ และหากมีข้อเสนอแนะประการใด ผู้จัดทำพร้อมรับฟังคำแนะนำด้วยความยินดียิ่ง

สรารุธ จินดาเพชร  
วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา