

บรรณานุกรม

- กร่าง ไพรวรรณ. (2545). **ผู้เรียนเป็นสำคัญ**. กรุงเทพมหานคร : สถาบันพัฒนาคุณภาพวิชาการ (พว.).
- คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ และกระทรวงศึกษาธิการ. (2543). **ปฏิรูปการเรียนรู้ผู้เรียนสำคัญที่สุด**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร : ผู้แต่ง.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค. พ.ศ. 2552. (2552). **ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป**, 126 (ตอนพิเศษที่ 41 ง), 19.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที. (2544). **ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป**, 118 (ตอนพิเศษที่ 82 ง). 22-26.
- ประจักษ์ บุญอารีย์. (2543). **การใช้แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่นเพื่อการศึกษา**. อุบลราชธานี : สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี.
- ประวัติตลาดวโรรส. (2553). สืบค้นวันที่ 5 ธันวาคม 2553, จาก <http://warorosmarket.igetweb.com/index.php?mo=10&art=165001>.
- พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542. (2542). **ราชกิจจานุเบกษาฉบับทั่วไป**, 116 (ตอนที่ 74 ก). 1-23.
- พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2545. (2545). **ราชกิจจานุเบกษาฉบับทั่วไป**, 119 (ตอนที่ 123 ก). 16-21.
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. (2522). **ราชกิจจานุเบกษาฉบับพิเศษ**, 96 (ตอนที่ 79 ก). 1-28.
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ, 2552, **คู่มือการจัดการเรียนการสอนที่เห็นผู้เรียนเป็นสำคัญ**. พระนครศรีอยุธยา : สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน.
- วัฒนาพร ระบับทุกข์. (2543). **แผนการสอนที่เห็นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร : วัฒนาพานิช.
- สภาวิจัยแห่งชาติ. (มปป.). **แนวทางปฏิบัติ จรรยาบรรณนักวิจัย**. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม : ผู้แต่ง.
- สนิท สัตโยภาส. (2547). **กระบวนการเรียนรู้ผู้เรียนเป็นสำคัญ**. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2548). มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, มกอช. **9006-2548** เรื่อง หลักการทำงานในการวิเคราะห์ความเสี่ยง.ราชกิจจานุเบกษาฉบับพิเศษ,122 (ตอนที่ 122 ง).10.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2550). มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, มกอช. **9015-2550** เรื่อง หลักการและแนวทางในการประเมินความเสี่ยงจากจุลินทรีย์. ราชกิจจานุเบกษาฉบับพิเศษ,124 (ตอนพิเศษที่ 76 ง). 10.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง หมูหยอง มผช. **99/2546**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง แคนหมู มผช. **101/2546**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง หมูยอ มผช. **102/2546**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง ข้าวเกรียบ มผช. **107/2546**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง แหนม มผช. **145/2546**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง น้ำพริกหนุ่ม มผช. **293/2547**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง กระเทียมดอง มผช. **285/2547**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง ใส่อั่ว มผช. **294/2547**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง สมุนไพรแห้ง มผช. **480/2547**.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2548). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง กาละแมม มผช. **873/2548**.

สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. กระทรวงศึกษาธิการ. (2548). มาตรฐานการศึกษาชาติ.

กรุงเทพมหานคร : ห้างหุ้นส่วนจำกัดสกายบล็อกและการพิมพ์.

สุวิมล ว่องวานิช. (2543). การวิจัยปฏิบัติการสำหรับครู : หลักการและการปฏิบัติ.

กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2544). **คู่มือความปลอดภัยของอาหาร (ฉบับกระเป๋).**

กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

Bhunja, A. (2008). **Foodborne microbial pathogens.** New York : Springer.

Dennis Kunkel Microscopy, Inc., (2010, November). Zoom in on microorganisms : germs that infect humans. Retrieved November 28, 2010, from http://www.musee-afrappier.qc.ca/en/index.php?pageid=3113b&image=3113b_gangrene.

Duffrin, M. W. (2003). Integrating problem-based learning in an introductory college food science course. **Journal of food science education.** 2 (1) : 2-6.

Iwaoka, W. T., Li, Y. and Rhee, W. (2010). Measuring gains in critical thinking in food science and human nutrition courses : the Cornell critical thinking test, problem-based learning activities, and student journal entries. **Journal of food science education.** 9(3) : 68-75.

Reitmeier, C. A. (2002). Active learning in the experimental study of food. **Journal of food science education.** 1(3) : 41-44.

