

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

คณะครุศาสตร์ หลักสูตรการศึกษาปฐมวัย

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ECED 602 อาหารและอนามัยสำหรับเด็กปฐมวัย

Nutrition and Hygiene For Early Childhood

2. จำนวนหน่วยกิต

5 หน่วยกิต 5 (3-4-8)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ผศ.กนกกร บุชยะกนิษฐ์ และอ.ณัฐรดา มณีรัตน์

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/2556 ชั้นปีที่ 4

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

อาคาร 4 คณะครุศาสตร์ ห้อง 453,11510

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 ตุลาคม พ.ศ. 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

รู้และเข้าใจหลักโภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของสุขภาพอนามัยของแม่และเด็กที่มีต่อการพัฒนาการของเด็กปฐมวัย จัดโครงการบริการอาหารให้แก่เด็กปฐมวัยรู้และเข้าใจในหลักโภชนาการและการจัดบริการอาหาร จัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาสุขภาพและอนามัยให้แม่และเด็ก สังเกต วิเคราะห์และป้องกันโรคในเด็กปฐมวัยเบื้องต้น มีความรับผิดชอบและมุ่งมั่นที่จะพัฒนาผู้เรียนอย่างเต็มศักยภาพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เมื่อเรียนรายวิชานี้แล้วนักศึกษาจะได้รับความรู้และทักษะตามกรอบ (TQF) ดังนี้

2.1 รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ กิจกรรมการประกอบอาหาร และการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย

2.2 ตระหนักและเห็นคุณค่าของสำคัญของสุขภาพอนามัยของแม่และเด็กที่มีต่อการพัฒนาการของเด็กปฐมวัย

2.3 เห็นคุณค่าของการจัดกิจกรรมการจัดอาหารและการจัดสภาพแวดล้อม การเลือกซื้ออาหารสำหรับเด็กปฐมวัย

2.4 ด้านทักษะทางปัญญา:วิเคราะห์สถานการณ์การจัดกิจกรรมประกอบอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย และใช้ความรู้ ความเข้าใจ แนวคิด หลักการ ทฤษฎีและกระบวนการต่างๆ เพื่อการวิเคราะห์ และการแก้ปัญหาการจัดกิจกรรมประกอบอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยได้

2.5 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ :สามารถทำงานกลุ่มการแสดงถึงภาวะผู้นำ ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้ของตนเอง

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

อาหารและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย สุขภาพอนามัยสำหรับแม่และเด็กปฐมวัย พื้นฐานการสังเกตและการป้องกันโรคในเด็กปฐมวัย

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา	ปฏิบัติ 60 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ศึกษาด้วยตนเอง 120 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มตามความต้องการของนักศึกษา จำนวน 6 ชั่วโมง

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

สร้างนิสัยการใฝ่รู้ ความรับผิดชอบ ความมีวินัยในตนเอง

1.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ แบบปฏิบัติการ ประกอบด้วย วิธีการดังนี้

1.2.1 ศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการสุขอนามัยพื้นฐานการสังเกตและการป้องกันโรคในแม่และเด็กปฐมวัย

1.2.2 สังเกตพฤติกรรมและลักษณะอาการของแม่และเด็กที่เจ็บป่วย

1.2.3 สังเกตและฝึกกิจกรรมเพื่อพัฒนาสุขอนามัยแม่และเด็กปฐมวัย

1.2.4 ฝึกจัดทำโครงการบริการอาหารแก่เด็กปฐมวัย

1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการร่วมกิจกรรม ความสนใจ ความรับผิดชอบ การสรุปโครงการและการนำเสนอกิจกรรมในรูปแบบต่าง ๆ

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและอนามัยสำหรับเด็กปฐมวัย การจัดสภาพแวดล้อมภายในโรงเรียนในการสร้างสุขนิสัยที่ดีให้เด็กปฏิบัติตนในเรื่องสุขภาพ

2.2 วิธีการสอน

อภิปราย การทำงานเป็นรายบุคคล และรายกลุ่ม การนำเสนอรายงาน การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์งาน มอบหมายให้ค้นคว้าและการทดลองฝึกปฏิบัติจริงในชั้นเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

สอบปฏิบัติเพื่อเป็นคะแนนเก็บ และสอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการคิดวิเคราะห์ การประยุกต์ใช้ ความรู้ไปสู่สถานการณ์จริง

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ทำงานอย่างเป็นระบบ วิเคราะห์งาน มีความเชื่อมั่นในตนเองพร้อมทั้งตระหนักในคุณค่าและมีเจตคติที่ดีต่อการจัดกิจกรรมอาหารและอนามัยสำหรับเด็กปฐมวัย, ทั้งยังสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ ในการจัดกิจกรรมบริการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ได้อย่างเหมาะสม

3.2 วิธีการสอน

การสรุปการเรียนรู้ในรูปแบบการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการจัดอาหารและอนามัยสำหรับเด็กปฐมวัยจัดโครงการบริการอาหาร ร่วมวิเคราะห์ท้อภิปรายการป้องกันโรคในเด็กปฐมวัยเบื้องต้นและให้ข้อเสนอแนะกิจกรรมกลุ่ม

3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผล จากการสังเกต การร่วมกิจกรรมการอภิปราย การทำงานเป็นรายบุคคลและงานกลุ่มในการฝึกปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเองและรับผิดชอบในงานที่มอบหมาย

4.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานรายบุคคลและรายกลุ่ม

การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนเพื่อเตรียมการจัดกิจกรรม

4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน

ประเมินจากการนำเสนอการปฏิบัติกิจกรรมประกอบอาหารร่วมกัน

ประเมินจากการร่วมแสดงความคิดเห็นผลงานของกลุ่มเพื่อน

5. ทักษะการวิเคราะห์ การจัดการเพื่อพัฒนาสุขภาพและอนามัยให้แม่และเด็กปฐมวัยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์ชุดการแสดง การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

พัฒนาทักษะการปฏิบัติ ฝึกการจัดเมนูอาหาร โดยการทำรายงานและนำเสนอ

พัฒนาทักษะการสืบค้นข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

พัฒนาทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร เช่น การส่งงานทาง e-mail

5.2 วิธีการสอน

มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

นำเสนอโดยใช้รูปแบบเทคโนโลยีที่เหมาะสม

5.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการรายงานที่นำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี

ประเมินจากการอภิปรายกลุ่มและวิธีการอภิปราย

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	-ปฐมนิเทศ -ความหมาย และความ มุ่งหมาย และความสำคัญ ของอาหารและอนามัย สำหรับเด็กปฐมวัย	7	- ชี้แจงกำหนดการสอนกิจกรรมการเรียนรู้การ สอน การจัดทำแผนสะสมงาน การมีส่วนร่วม ของนักศึกษาในการวัดและประเมินผล และ เอกสาร ประกอบการสอน - กิจกรรมแนะนำตนเองและข้อตกลงในการ ปฏิบัติตน - ให้นักศึกษาวิเคราะห์ความรู้เดิม - แบ่งกลุ่มอภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญของ อาหารและอนามัยสำหรับเด็กปฐมวัย - มอบหมายงานให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มศึกษา สรุปเนื้อหาบทที่ 1-8โดยจัดทำpower point	ผศ.กนกกร บุชยะกนิษฐ์ อ.ณัฐวรดา มณีรัตน์
2	-กิจกรรมเพื่อส่งเสริม สุขภาพอนามัยของแม่และ เด็ก -โครงการบริการวิชาการสู่ ชุมชน	7	- สนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกิจกรรมเพื่อ ส่งเสริมสุขภาพอนามัย - ประชุมเพื่อจัดโครงการบริการวิชาการสู่ ชุมชนเกี่ยวกับกิจกรรมเพื่อส่งเสริมสุขภาพ อนามัย โดย 1. สำรวจความต้องการของผู้ปกครอง 2. กำหนดเนื้อหา 3. ขั้นตอนการทำโครงการ 4. แบ่งหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ/ กิจกรรม มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า คำคล้อง จองเพลงที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสุขภาพอนามัย	ผศ.กนกกร บุชยะกนิษฐ์ อ.ณัฐวรดา มณีรัตน์
3	โรคเด็กและการดูแล เบื้องต้น	7	- แบ่งกลุ่มศึกษาเอกสาร บทความเกี่ยวกับ โรคเด็กและการดูแลเบื้องต้น - นำเสนอผลการศึกษา	ผศ.กนกกร บุชยะกนิษฐ์ อ.ณัฐวรดา มณีรัตน์
4	การฝึกสุขนิสัยและสุขภาพ อนามัยของแม่และ เด็กปฐมวัย	7	- ศึกษาวิดิทัศน์เกี่ยวกับการฝึกสุขนิสัยและ สุขภาพอนามัยสำหรับเด็กปฐมวัย - สนทนาและสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับ	ผศ.กนกกร บุชยะกนิษฐ์ อ.ณัฐวรดา มณีรัตน์
5	อุบัติเหตุในเด็ก การแก้ไข และการปฐมพยาบาล เบื้องต้น	7	- แบ่งกลุ่มศึกษาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เอกสาร บทความเกี่ยวกับอุบัติเหตุในเด็ก การแก้ไข และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น - สนทนาและสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับ	ผศ.กนกกร บุชยะกนิษฐ์ อ.ณัฐวรดา มณีรัตน์
6-7	อาหารและสารอาหาร สำหรับเด็กปฐมวัย	14	- แบ่งกลุ่มศึกษาโภชนาการเด็กปฐมวัยในแต่ละ วัยและคุณค่าอาหารและสารอาหารสำหรับเด็ก ปฐมวัย	ผศ.กนกกร บุชยะกนิษฐ์ อ.ณัฐวรดา มณีรัตน์

1. แผนการสอน (ต่อ)

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			-ศึกษารวบรวมรายชื่ออาหาร ขนมและผลไม้ ที่เหมาะสมกับเด็กปฐมวัย -จัดทำเมนูอาหารที่เหมาะสมกับเด็กทารก และเด็กปฐมวัย	
8-15	การจัดบริการอาหาร สำหรับเด็กปฐมวัย	56	- สนทนาแนวทางการจัดบริการอาหาร สำหรับเด็กปฐมวัย -จัดทำโครงการอาหารเพื่อเตรียมปฏิบัติการ สาธิตการประกอบอาหาร - จัดรายการอาหารที่จัดภายใน 1 สัปดาห์ ประกอบด้วยอาหารว่างเช้า-บ่าย อาหาร กลางวัน -ฝึกการจัดอาหารชุดและอาหารจานเดียว ประกอบขนมและผลไม้ - แบ่งกลุ่ม ฝึกปฏิบัติการสาธิตการประกอบ อาหารตามโครงการอาหาร -วิเคราะห์และสรุปรสชาติ ขั้นตอนการปรุง ลงในใบกิจกรรม - นักศึกษานำเสนอ power point	ผศ.กนกกร บุษยะกนิษฐ์ อ.ณัฐวรดา มณีรัตน์
16	สอบปลายภาค			ผศ.กนกกร บุษยะกนิษฐ์ อ.ณัฐวรดา มณีรัตน์

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

การประเมินผลรวม 100 คะแนน แบ่งออกได้ดังนี้

2.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งออกตามกิจกรรม / สาระการเรียนรู้ดังนี้

งานเดี่ยว (30 คะแนน)

- แฟ้มสะสมงาน

จำนวน 30 คะแนน

งานกลุ่ม (50 คะแนน)

- โครงการปฏิบัติการสาธิตการประกอบอาหารเด็กปฐมวัย

จำนวน 20 คะแนน

- โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชนเกี่ยวกับกิจกรรมเพื่อส่งเสริมสุขภาพอนามัย

จำนวน 10 คะแนน

- ปฏิบัติการประกอบอาหาร (Cooking) ตามขั้นตอน

จำนวน 10 คะแนน

- สรุปเนื้อหาวิชาจัดทำเป็น Power Point

จำนวน 10 คะแนน

2.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

สอบปลายภาค 20 คะแนน

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

กนกกร บุชยะกนิษฐ์.(2553).อาหารและอนามัยสำหรับเด็กปฐมวัย.หลักสูตรการศึกษาปฐมวัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

1. วีดิทัศน์
2. Power point
3. เมนูประกอบอาหาร
4. Visuallizer
5. สื่อตัวอย่าง
6. บทความ / บทบาทสมมติ / กรณีศึกษา
- 7.ตำรา กิจกรรมอาหารและอนามัยเพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัย

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กุลยา ตันติผลาชีวะ.(2550).ครัวห้องเรียนของเจ้าตัวเล็ก.กรุงเทพฯ:มิตรสัมพันธ์กราฟฟิค.

ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ และประไพศรี ศิริจักรวาล.(2551).กินอย่างไรให้ลูกฉลาดและแข็งแรง.กรุงเทพฯ: ข้าวฟ่าง.

งานกุมารเวชกรรม สถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติมหาราชินี.อาหารเหมาะสมสำหรับเด็กเล็ก.[ออนไลน์].

เข้าถึงได้จาก:<http://qsnich-pediatrics.com /node/76>.(วันที่ค้นข้อมูล 2พฤศจิกายน 2553)

พรทิพย์ คำพอ.(2540).สุขภาพเด็ก.ขอนแก่น:คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

พรรณิรัตน์ธรรม.(2542).สุขภาพอนามัยสำหรับมารดาและเด็ก.กรุงเทพฯ:ภาควิชาการอนุบาลศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์.

พิศมัย เอกก้านตรง.(2550).วารสารสวนดุสิต.ฉบับที่14ปีที่4กรกฎาคม-กันยายน2550หน้า72-83.

โภชนาการ กอง.(มปป).10 อาหารเพื่อสุขภาพ.กรุงเทพฯ:กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา จัดกิจกรรมนำเสนอแนวคิดเห็นของนักศึกษา ได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- การประเมินผลการเรียนแต่ละแบบกิจกรรม
- ข้อคิดเห็นของนักศึกษา
- แบบบันทึกหลังการสอน

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผ่านการประเมินการสอนในชั้นเรียน จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- ระดมสมองจากผู้สอนร่วม
- การประชุมการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัยชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนชุดวิชา มีกำหนดการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในการทดสอบกลางภาค การติดตามผลงานและตรวจผลงานที่มอบหมาย การติดตามความก้าวหน้าการดำเนินกิจกรรมให้ตรงตามกำหนดเวลา การตรวจประเมินสะสมผลงานตลอดชุดวิชา และหลังการสรุปผลการเรียนชุดวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในชุดวิชาดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชาตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยการตรวจรายงาน บันทึกกิจกรรมการเรียน ในชั้นเรียน ข้อสอบ การให้คะแนน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลชุดวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดชุดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้

-ปรับปรุงชุดวิชาทุก 4 ปีหรือตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการตรวจประกันคุณภาพและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ตามข้อ 4

-เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน หรือเชิญวิทยากรมาให้ความรู้เพิ่มเติม เพื่อให้นักศึกษาเพิ่มทักษะในวิชาชีพหรือตามคุณลักษณะบัณฑิต