

การรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5071602 นิเวศวิทยาอาหาร (Ecology of food)

2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (section)

ดร.ปริศนา เพียรจริง

อ.หทัยชนก ศรีประไพ

4. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

สำหรับนักศึกษา หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

5. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมงตาม แผนการสอน	จำนวน ชั่วโมงที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่าง เกิน 25%
1. บทนำ แนะนำการเรียนการสอน - การเข้าเรียน - งานที่มอบหมายและการส่งงาน - การประเมินผล และการเก็บคะแนน - นิยามและความหมาย อาหาร นิเวศวิทยา ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร และ ระบบนิเวศ - ระบบนิเวศในโลก	3	3	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมงตาม แผนการสอน	จำนวน ชั่วโมงที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่าง เกิน 25%
<p>- วัฒนธรรมอาหาร รูปแบบการบริโภค อาหารของประชาชนในภูมิภาคต่างๆที่สำคัญ ในแต่ละช่วงเวลาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน</p> <p>- Food Timeline</p> <p>- สรุป</p> <p>การศึกษาด้วยตนเอง</p> <p>ศึกษาค้นคว้าเรื่องระบบนิเวศในพื้นที่ต่างๆ ในโลกที่นักเรียนสนใจ</p>	6/สัปดาห์	6/สัปดาห์	
<p>2. การถ่ายทอดวัฒนธรรมการกินอาหาร จากพื้นที่หนึ่งไปสู่พื้นที่หนึ่ง</p> <p>- อิทธิพลของวัฒนธรรมอาหาร ความเชื่อ และ ประเพณี ที่มีต่อภาวะโภชนาการของคนในแต่ละพื้นที่</p> <p>- ความแตกต่างของอาหารที่บริโภค กับ สุขภาพของคนในแต่ละพื้นที่</p> <p>- ฝึกวิเคราะห์ลักษณะวัฒนธรรมอาหาร และ รูปแบบการกินอาหารในแต่ละ ภูมิภาคที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศในแต่ละ พื้นที่ ได้แก่ อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารไทย อาหารเมดิเตอร์เรเนียน</p>	3	3	ไม่มี
<p>3. - ระบบการผลิตอาหาร การเกษตร กรรม กลไกกรรม ปศุสัตว์ และ การประมง ความมั่นคงด้านอาหาร ของโลก</p>	3	3	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมงตาม แผนการสอน	จำนวน ชั่วโมงที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่าง เกิน 25%
<ul style="list-style-type: none"> - สรุป - คำถามทบทวน <p><u>การศึกษาด้วยตนเอง</u></p> <p>ศึกษาค้นคว้าถึงกรรมวิธีการผลิตอาหาร ต่างๆที่สนใจ</p>			
<p>4. นำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย และ อภิปรายในชั้นเรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - วงจรชีวิตอาหาร (food life cycle) นิยาม และความหมายของวงจรชีวิต - การประยุกต์ใช้ วงจรชีวิตเพื่อใช้ในการ ประเมินระบบของอาหาร - ขั้นตอนในการประเมินวงจรชีวิตของ ระบบอาหาร - การประเมินระบบอาหาร ในชั้นต่างๆ ได้แก่ บรรจุภัณฑ์, ระบบการเกษตร ระบบการเก็บรักษาอาหาร การแปรรูป การขนส่ง การบริโภค และ ของเสียหรือ มลพิษที่เกิดขึ้น 	3	3	ไม่มี
<p>5. วงจรชีวิตอาหารในกลุ่มหลักๆได้แก่ ข้าว ธัญชาติ แป้ง, พืช ผัก ผลไม้, พืช น้ำมัน เนื้อสัตว์ นม, น้ำตาล เกลือ และ เครื่องปรุงรส การประเมินวงจรชีวิต อาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - สรุป - คำถามทบทวน 	3	3	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมงตาม แผนการสอน	จำนวน ชั่วโมงที่ได้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่าง เกิน 25%
6. การปนเปื้อนของมลพิษในอาหาร ลักษณะของมลพิษที่สำคัญที่ปนเปื้อนใน อาหาร แหล่งกำเนิดมลพิษ สารก่อมะเร็ง ในอาหาร ชนิดของการปนเปื้อนของสาร ก่อมะเร็งในอาหาร กลไกการเกิดสารก่อ มะเร็งในอาหาร ผลกระทบต่อสุขภาพของ ผู้บริโภค การปนเปื้อนโลหะหนักในอาหาร	9	9	
7. การปนเปื้อนของสารพิษที่มีฤทธิ์คล้าย ฮอร์โมน (Endocrine disruptors) นิยามและความหมาย ของสารพิษที่มีฤทธิ์ คล้ายฮอร์โมน แหล่งกำเนิดสารพิษที่มี ฤทธิ์คล้ายฮอร์โมน และกลไกการปนเปื้อน ในอาหาร ชนิดอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษที่ มีฤทธิ์คล้ายฮอร์โมน ผลกระทบของ สารพิษที่มีฤทธิ์คล้ายฮอร์โมน ต่อสุขภาพ ของผู้บริโภค	3	3	ไม่มี
8. กิจกรรมการทำอาหาร และ ผลกระทบ ต่อสิ่งแวดล้อม การจัดการครัวเพื่อลด ผลกระทบสิ่งแวดล้อม การคัดเลือก วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ช่วยลดผลกระทบ สิ่งแวดล้อม	3	3	ไม่มี
9. เทคโนโลยีอาหารในปัจจุบัน และ ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีอาหาร การนำมาประยุกต์ใช้ในงานด้าน โภชนาการและการประกอบอาหาร	3	3	ไม่มี

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้ามี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียด ประสิทธิภาพ รายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
1. คุณธรรม จริยธรรม	การบรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา	มี		ไม่มี
2. ความรู้	การบรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา	มี		ไม่มี
3. ทักษะทางปัญญา	การมอบหมายให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์จากผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์	มี		ไม่มี
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	การจัดกลุ่มในการทำงานเพื่อวิเคราะห์งาน	มี		ไม่มี
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง E-learning และการทำรายงานโดยเน้นเรื่องรูปแบบการนำเสนอตัวเลข สถิติ อ่างอิง จากแหล่งข้อมูลที่นำเชื่อถือ - การนำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม	มี		ไม่มี

4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

ไม่มี

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน

241 คน

2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

(จำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านในรายวิชานี้)

41 คน

3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)

0 คน

4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	0	0
B+	2	4.88
B	4	9.76
C+	4	9.76
C	20	48.78
D+	5	12.20
D	0	0
F	0	0
ไม่สมบูรณ์ (I)	6	14.63
ผ่าน (P,S)	0	0
ตก (U)	0	0
ถอน (W)	0	0

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

7. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
การทำวิจัยในชั้นเรียน	อยู่ระหว่างดำเนินการ

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
ไม่มี	ไม่มี

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

ไม่มี

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 1.1

ไม่มี

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 2.1

ไม่มี

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
ไม่มี	ไม่มี

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา:.....

ลงชื่อ.....วันที่รายงาน.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา:.....

ลงชื่อ.....วันที่รายงาน.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร:.....

ลงชื่อ.....วันที่รายงาน.....