

แผนบริหารการสอนประจำรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชาโรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5071603 โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (3-0-6) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิชาแกน)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอาจารย์ผู้สอน

ดร.ยศพร พลายโถ (ผู้ประสานงาน)

ปริญญา รัชনীลัดดาจิต (ผู้รับผิดชอบรายวิชาในหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)

อาจารย์ผู้สอน

	ดร.ยศพร พลายโถ e-mail : yossaphorn@hotmail.com โทรศัพท์ : 081-626-8229
	ผศ.ดร. อุบล ชื่นสำราญ e-mail : ubol_c@yahoo.com โทรศัพท์ : 086-388-2960
	อ.ยศสินี หัวดง e-mail : yotsinee-d@hotmail.com โทรศัพท์ : 0-2423-9453
	ดร.ชutipภา สุวรรณนิษฐ์ e-mail : chutipapha@hotmail.com โทรศัพท์ : 081-812-2331

	อ.ปริญญา รัชনীลัดดาจิต e-mail :ratchaneeeladdajit_parinya@hotmail.com โทรศัพท์ :
	อ.ปวิตรา ภาสุรกุล e-mail : tip9313@hotmail.com โทรศัพท์ : 081-171-7240
	อ.สุรีย์พร ชาญกิจ e-mail : thanyakit_pai@hotmail.co.th โทรศัพท์ : 089-561-3920
	อ.สุพิชญาคำคม e-mail : supichaya_culinary@hotmail.com โทรศัพท์ : 086-051-7754
	อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี e-mail : nung-noh@hotmail.com โทรศัพท์ : 085-895-5509

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่2 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์และชั้นปีที่ 3 หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตศูนย์ลำปาง

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตศูนย์สุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตศูนย์ตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

19 กุมภาพันธ์ 2557

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจและสามารถอธิบายถึงความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อผล สุขภาพและคุณภาพชีวิตได้ประเภทของสารอาหาร แหล่งที่มา บทบาทหน้าที่ของสารอาหารชนิดต่างๆ ต่อร่างกาย
2. นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และสามารถคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ได้และสามารถประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลได้
3. นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเรื่องการคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการและ สามารถเลือกบริโภคอาหารตามแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีที่สุด
4. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกันเป็นทีมโดยมีกระบวนการใช้ความคิดอย่างสร้างสรรค์ และแก้ปัญหา

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในเรื่องโภชนาการและสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้รับไป ใช้ในรายวิชาทางด้านอาหารและโภชนาการได้รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตการจำแนกประเภทสารอาหาร แหล่งที่มาประโยชน์การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกายความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆการประเมินภาวะโภชนาการการคำนวณคุณค่าสารอาหารฉลากโภชนาการบทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรคปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง	สอนตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะราย	ไม่มี	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายกลุ่มหรือรายบุคคล 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์โดยแจ้งให้นักศึกษาทราบทาง e-mail หรือโทรศัพท์ หรือนักศึกษานัดหมายเวลากับอาจารย์ด้วยตนเอง

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรมจริยธรรม

1.1 คุณธรรมจริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม(TQF 2.2.1(2-5))

1.1.1 มีวินัยตรงต่อเวลามีสัมมาคารวะ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และเคารพกฎระเบียบ ข้อบังคับขององค์กรและสังคม (TQF 2.2.1(2))

1.1.2 มีคุณธรรม จริยธรรม และมีความซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่น(TQF 2.2.1(3))

1.1.3 มีความเคารพในสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น(TQF 2.2.1(4))

1.1.4 มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.2.1(5))

1.1.5 การมีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.2.1(1))

1.2 วิธีการสอน

1.2.1 สอนแทรกคุณธรรมจริยธรรม ความมีวินัย ความตรงต่อเวลา การความซื่อสัตย์ จรรยาบรรณระหว่างการสอน

1.2.2 เปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาที่สอน

1.2.3 อาจารย์เข้าสอนตรงเวลา รับผิดชอบต่อการสอน และให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัยเพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีกับนักศึกษา

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าเรียนการแสดงความคิดเห็น และการตอบคำถามในชั้นเรียน

1.3.2 ประเมินผลจากการเตรียมความพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ ผลงานที่น่าเสนอ การส่งงานตรงต่อเวลา การทำแบบฝึกหัด และการสอบทฤษฎี

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนคลินิกและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.2(1,3))

2.1.1 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการต่อคุณภาพชีวิตประเภทสารอาหารแหล่งที่มาประโยชน์การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกายความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆการประเมินภาวะโภชนาการการคำนวณคุณค่าสารอาหารฉลากโภชนาการบทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรคปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพได้(TQF 2.2.2(1))

2.1.2 มีความสามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.2(3))

2.2 วิธีการสอน

2.2.1 การบรรยายอภิปรายประกอบสื่อการสอนได้แก่หนังสือโภชนศาสตร์บทเรียนออนไลน์ วิชาโภชนศาสตร์และ power point

2.2.2 การมอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าบทความหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับทางด้านอาหาร และโภชนาการมาอภิปรายหรือนำเสนอรายงาน

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 ประเมินผลจากแบบฝึกหัด การสอบทฤษฎี

2.3.2 ประเมินผลจากการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.2.3(1,3))

3.1.1 พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบสามารถค้นหาสาเหตุของการเกิดปัญหาภาวะโภชนาการได้และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการได้อย่างเหมาะสม(TQF 2.2.3(1))

3.1.2 สามารถแนะนำแนวทางการบริโภคอาหารที่เหมาะสมเพื่อป้องกันหรือลดความเสี่ยงต่อการเกิดปัญหาโภชนาการให้กับบุคคลอื่นได้(TQF 2.2.3(3))

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 ให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลทางวิชาการจากแหล่งต่างๆเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาโภชนาการ

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 ประเมินจากแบบฝึกหัด การสอบทฤษฎี

3.3.2 ประเมินจากการอภิปรายหรือการทำรายงาน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม(TQF 2.2.4(1,3,4))

4.1.1 มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม(TQF 2.2.4(1))

4.1.2 สามารถวางตัวและร่วมแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ(TQF 2.2.4(3))

4.1.3 มีบุคลิกภาพ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี (TQF 2.2.4(4))

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 มอบหมายงานเดี่ยวโดยให้นักศึกษาทำแบบฝึกหัด

4.2.2 มอบหมายงานกลุ่มและมีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของสมาชิกแต่ละคน

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

4.3.2 ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่มทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ

4.3.3 ประเมินความรับผิดชอบจากการส่งงานของนักศึกษา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น

มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม(TQF 2.2.5(2-3))

5.1.1 ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ(TQF 2.2.5(2))

5.1.2 ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ(TQF 2.2.5(3))

5.2 วิธีการสอน

5.2.1 มอบหมายให้นักศึกษาทำรายงาน และนำเสนอโดยใช้สื่อประกอบ

5.2.2 มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลทางวิชาการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เช่น website หรือฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1 ประเมินจากตอบคำถามในแบบฝึกหัด การเขียนรายงานหรือการนำเสนองานหน้าชั้นเรียนด้วยรูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม

5.3.2 ประเมินจากการตอบคำถามการมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย

5.3.3 ประเมินจากแบบฝึกหัด การสอบทฤษฎี

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	ชี้แจงรายวิชา หนังสือค้นคว้าและการประเมินผล บทนำ - ความหมายของอาหาร สารอาหาร และโภชนาการ - ความสำคัญของโภชนาการ	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปวีตรา
2	อาหารหลัก 5 หมู่และข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อ สุขภาพที่ดี - อาหารหลัก 5 หมู่ - ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน - ข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย - ธงโภชนาการ - ฉลากโภชนาการ	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปวีตรา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
3	คาร์โบไฮเดรต - ความหมายของคาร์โบไฮเดรต - หน้าที่และความสำคัญของคาร์โบไฮเดรต - การเปลี่ยนแปลงคาร์โบไฮเดรตในร่างกาย - ความต้องการคาร์โบไฮเดรตและแหล่งอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต - ผลที่เกิดจากการได้รับคาร์โบไฮเดรตในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปวีตรา
4	โปรตีน - ความหมายของโปรตีน - หน้าที่และความสำคัญของโปรตีน - การเปลี่ยนแปลงโปรตีนในร่างกาย - ความต้องการโปรตีนและแหล่งอาหารที่ให้โปรตีน - ผลที่เกิดจากการได้รับโปรตีนในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ชุตติภา
5	ลิพิด - ความหมายของลิพิด - ไขมันประกอบ - หน้าที่และความสำคัญของไขมัน - การเปลี่ยนแปลงไขมันในร่างกาย - ผลจากการได้รับไขมันไม่สมดุล	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ยศพร
6	วิตามิน - ประเภทของวิตามิน วิตามินที่ละลายในไขมัน - แหล่งและความต้องการวิตามิน - การดูดซึม การขนส่ง และการเก็บสะสมวิตามิน - หน้าที่ของวิตามิน - ผลที่เกิดจากการได้รับวิตามินในปริมาณไม่สมดุล	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปริญญา
7	วิตามิน วิตามินที่ละลายในน้ำ - แหล่งของและความต้องการวิตามิน - การดูดซึม และการขนส่งวิตามิน - หน้าที่ของวิตามิน - ผลที่เกิดจากการได้รับวิตามินในปริมาณไม่สมดุล	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปริญญา

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอนสื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
8	เกลือแร่ - ประเภทและหน้าที่ของเกลือแร่ เกลือแร่ที่ร่างกายต้องการในปริมาณมาก - หน้าที่และความสำคัญของเกลือแร่ - ความต้องการเกลือแร่และแหล่งของเกลือแร่ - การย่อย การดูดซึมและกระบวนการเมตาบอลิซึมของเกลือแร่ - ผลที่เกิดจากการได้รับเกลือแร่ในปริมาณไม่สมดุล	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปริญญา
9	เกลือแร่ เกลือแร่ที่ร่างกายต้องการในปริมาณน้อย - หน้าที่และความสำคัญของเกลือแร่ - ความต้องการเกลือแร่และแหล่งของเกลือแร่ - การย่อย การดูดซึมและกระบวนการเมตาบอลิซึมของเกลือแร่ - ผลที่เกิดจากการได้รับเกลือแร่ปริมาณไม่สมดุล	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปริญญา
10	น้ำ - การควบคุมสมดุลของน้ำในร่างกาย - ปริมาณน้ำที่แนะนำให้บริโภค - สถานะการขาดน้ำและอาการขาดน้ำ	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปริญญา
11	ความต้องการพลังงานและสารอาหาร - การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่บุคคลต้องการ - รายการอาหารแลกเปลี่ยนและแนวทางการจัดอาหารที่เหมาะสม	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ยศลินี
12	โภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ - โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ - โภชนาการสำหรับหญิงให้นมบุตร - โภชนาการสำหรับทารก - โภชนาการสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือโภชนาการ มนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปวีตรา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอนสื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
13	โภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ(ต่อ) - โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน - โภชนาการสำหรับเด็กวัยรุ่น - โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่ - โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปวีตรา
14	การประเมินภาวะโภชนาการ - การประเมินอาหารบริโภค - การวัดสัดส่วนร่างกาย - การประเมินทางชีวเคมี - การประเมินทางคลินิก	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.อุบล
15	ปัญหาภาวะโภชนาการที่สำคัญ - ภาวะโภชนาการเกิน - ภาวะโภชนาการขาด	3	- บรรยายซักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ปริญญา
16	สอบปลายภาค (วันสอบเป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด)			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	2.2.1(2-5), 2.2.2(1,3), 2.2.3(1,3), 2.2.4(1,3,4), 2.2.5(2-3)	- การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม และ จรรยาบรรณ(การเข้าชั้นเรียน หรือการมี ส่วนร่วมในชั้นเรียน หรือการนำเสนอ ความคิดเห็นในชั้นเรียน หรือการส่งงานที่ ได้รับมอบหมายตรงเวลาหรือการสอบ ทฤษฎี)	1-15	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
2	2.2.2(1,3), 2.2.3(1,3), 2.2.4(1), 2.2.5(2-3)	- การประเมินด้านความรู้และทักษะ (การ ทำแบบฝึกหัด หรือการทำรายงานหรือ การสอบทฤษฎี)	1-15	70%
3	2.2.4(1,3,4)	- การประเมินทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ(การส่งงาน หรือการทำงานกลุ่มหรือการนำเสนอ ผลงาน)	1-15	10%
4	2.2.5(2-3)	- การประเมินทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ(การทำงานกลุ่ม หรือการ นำเสนองาน หรือการทำแบบฝึกหัดหรือ การสอบทฤษฎี)	1-15	10%

3.เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

3.1 ประเมินผลระหว่างภาคร้อยละ 60 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าชั้นเรียนและการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนร้อยละ 10
- แบบฝึกหัด/รายงาน 50คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาคร้อยละ 40

- สอบทฤษฎี 40 คะแนน

รวม 100 คะแนน

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	81-89
B	76-80
C+	70-75
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พัทธนันท์ ศรีม่วง, ยศพร พลายโธ, ยศสินี หัวดวง.(2556). โภชนาการมนุษย์.กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

เกษมสันต์. (2549). กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาของมนุษย์.พิมพ์ครั้งที่ 5 กรุงเทพมหานคร : โสภณการพิมพ์.

คณินญาพรนริศ. (2536). โภชนศาสตร์พื้นฐาน.มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

จินตนาเวชสวัสดิ์. (2548). กายวิภาคศาสตร์.กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.

นัยนาบุญทวีวัฒน์. (2553). ชีวเคมีทางโภชนาการ.กรุงเทพฯ : ชิกม่าดีไซด์กราฟฟิค.

นิตยารัตนปนนท์และวิบูลย์รัตน์ปนนท์. (2543). คำศัพท์ทางโภชนศาสตร์.เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปราณีตผ่องแผ้ว. (2539). โภชนศาสตร์ชุมชนในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงภาวะเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว.กรุงเทพมหานคร : ลิฟวิ่งทรานส์มีเดีย.

วรรณัทศุภพิพัฒน์. (2538).อาหารโภชนาการและสารพิษ.กรุงเทพมหานคร : คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีมหาวิทยาลัยมหิดล.

วินัสลีพกุล, สุภาณีพุฒเดชาคุ้ม, และถนอมขวัญทวีบุรณ์. (2545). โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล.
กรุงเทพมหานคร :บุญศิริการพิมพ์.

สิริพันธุ์ จุลรังคะ. (2554). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อัจฉรา ดลวิทยาคณ. (2550). **พื้นฐานโภชนาการ**. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

www.nutritionthailand.or.th

www.who.int

nutrition.anamai.moph.go.th

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษาได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความคิดเห็นจากนักศึกษา ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชาซึ่งรวมถึงวิธีการสอนการจัดกิจกรรมในและนอกห้องเรียนสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้และผลการเรียนรู้ที่ได้รับและเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. การประเมินการสอน

การประเมินการสอนโดยใช้แบบสอบถามกับนักศึกษาและการสังเกตการณ์ของผู้ร่วมทีมการสอน

3. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนเช่น การวิจัยในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชาได้จากการสอบถามนักศึกษาหรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษารวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- ทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์ท่านอื่นหรือผู้ทรงคุณวุฒิหรือกรรมการที่หลักสูตรแต่งตั้งขึ้น
- แต่งตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชาตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยตรวจสอบข้อสอบรายงานวิธีการให้คะแนนสอบและการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชาจะมีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชาเพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาทบทวนกลยุทธ์การสอนและหาแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายวิชาเพื่อนำไปใช้ในปีการศึกษาถัดไป