

รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5073608 โภชนาการและการประกอบอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน  
(Nutrition and Culinary for Infancy and Preschool Children)

หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
2560

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                      โรงเรียนการเรือน / หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
5073608 โภชนาการและการประกอบอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน  
(Nutrition and Culinary for Infancy and Preschool Children)
2. จำนวนหน่วยกิต  
3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร เป็นรายวิชาเลือก
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์ยศสินี หัวดวง  
อาจารย์ผู้สอน :

	อ.ยศสินี หัวดวง e-mail : yotsinee-d@hotmail.com ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 0-2423-9453
---	--

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560 ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
พฤศจิกายน พ.ศ. 2560

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษาสามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค และสรีรวิทยา ในเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
2. นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่าง ๆ ที่มีผลต่อร่างกาย และการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค รวมถึงความต้องการสารอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
3. นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเรื่องการกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
4. นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นกับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
5. นักศึกษามีความรู้เรื่องการบริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดี และการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
6. นักศึกษาสามารถค้นคว้าเพื่อแสวงหาข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค สรีรวิทยา รวมถึงความต้องการสารอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเรื่องโภชนาการและการประกอบอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน และสามารถบูรณาการความรู้ไปในรายวิชาด้านอาหารที่เกี่ยวข้องได้ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค สรีรวิทยา ความต้องการสารอาหาร และพลังงานของทารกและเด็กวัยก่อนเรียน บทบาทของโภชนาการต่อการเจริญเติบโต พัฒนาการทางสมอง และภาวะโภชนาการ นม อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแพ้อาหาร แนวทางการแก้ไขและการป้องกันภาวะโภชนาการ การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน และศึกษานอกสถานที่

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชม.	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา	ฝึกงาน 30 ชม.	5 ชม.ต่อสัปดาห์

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยประกาศให้นักศึกษาทราบ ให้ e-mail และเบอร์โทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1-2))

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (2.2.1 (1))
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎ ระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.2.1 (2))

#### 1.2 วิธีการสอน

- 1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน
- 2) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาตัวอย่างการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 3) อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานโภชนาการ และ การประกอบอาหาร
- 4) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างให้ความสำคัญในด้านจรรยาบรรณวิชาชีพ ความมีวินัย การเคารพในความคิดเห็น

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนจากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาและการฝึกปฏิบัติงาน และการมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์

### 2. ความรู้

#### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

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

- 1) ภาควิชาความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของราย วิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.2.2 (1))

- 2) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.2.2 (3))

#### 2.2 วิธีการสอน

- 1) บรรยายประกอบสื่อการสอน การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง
- 2) เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามเกี่ยวกับข้อสงสัยที่เกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียน และ ให้มีส่วนร่วมในการ แสดงความคิดเห็น
- 3) จัดให้มีการฝึกการคิดวิเคราะห์โดยให้มีการทำรายงานจากกรณีศึกษา และ มีการนำเสนอในห้องเรียน

### 2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการเรียน
- 2) ทดสอบกลางภาค โดยสอบภาคทฤษฎี
- 3) จัดเก็บคะแนนจากงานที่มอบหมายให้ในแต่ละครั้ง

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์ห้อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.2.3 (1-2))

- 1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ห้อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (2.2.3 (1))
- 2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (2.2.3 (2))

### 3.2 วิธีการสอน

- 1) วิเคราะห์และยกตัวอย่างกรณีศึกษา
- 2) ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อนหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 3) อธิบาย ถึงตัวอย่างของการคิดวิเคราะห์ และ ขั้นตอนในการแก้ไขปัญหา

### 3.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติ
- 2) การนำเสนอรายงาน
- 3) การทดสอบปลายภาค ทฤษฎี

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.2.4 (1,5))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.2.4 (1))
- 2) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (2.2.4 (5))

### 4.2 วิธีการสอน

- 1) แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติโดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน
- 2) นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุว่าเกิดจากความบกพร่องส่วนใด
- 3) ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม

### 4.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา
- 3) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา

4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.2.5 (2))

1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.2.5 (2))

### 5.2 วิธีการสอน

- 1) ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่เช่นโปรแกรมคอมพิวเตอร์ประกอบการสอน
- 2) การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- 3) มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
- 4) งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

### 5.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
- 2) ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 3) ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทนำ ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค และสรีรวิทยา ของเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน	4	- ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล ตาม มคอ.3 - แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม - มอบหมายงาน ใบงาน - บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น - เอกสารประกอบการสอน	อ.ยศลินี หัวดวง

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
2	ศึกษาพัฒนาการทางด้านร่างกาย อารมณ์ และสังคม ของเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายงาน ใบงาน - เอกสารประกอบการสอน - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น	อ.ยศลินี หัวดวง
3	ความต้องการพลังงานและสารอาหาร จากนมแม่และอาหารตามวัย ของทารกและเด็กวัยก่อนเรียน การคำนวณดัชนีมวลกายของเด็กวัยก่อนเรียน ตามหลักกุมารเวชศาสตร์	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายงาน ใบงาน - เอกสารประกอบการสอน - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น	อ.ยศลินี หัวดวง
4	อาหารและโภชนาการต่อการเจริญเติบโตของกระดูก และการพัฒนาการของระบบประสาทส่วนกลางและระบบสมอง	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายงาน ใบงาน - เอกสารประกอบการสอน - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น	อ.ยศลินี หัวดวง
5	ความสำคัญและประโยชน์ของการให้อาหารตามวัยสำหรับทารกและเด็กวัยก่อนเรียน แนวทางปฏิบัติการให้อาหารตามวัยสำหรับทารกและเด็กวัยก่อนเรียน	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายงาน ใบงาน - เอกสารประกอบการสอน - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น	อ.ยศลินี หัวดวง
6	การเลือกนมผงดัดแปลงสำหรับทารก และผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กวัยก่อนเรียน	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายงาน ใบงาน - เอกสารประกอบการสอน - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น	อ.ยศลินี หัวดวง
7	<b>การแพ้โปรตีนในนมวัว</b> - พยาธิกำเนิด - อาการและอาการแสดงทางระบบต่างๆของร่างกาย - การวินิจฉัย - การป้องกัน	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน PowerPoint - มอบหมายงาน ใบงาน - เอกสารประกอบการสอน - แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้น	อ.ยศลินี หัวดวง
8	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> - การพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับทารกวัย 6 - 9 เดือน	4	- นศ. ฝึกปฏิบัติ และพัฒนาตำรับให้เหมาะสมกับวัย - แบบฝึกปฏิบัติ	อ.ยศลินี หัวดวง

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุป รายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลัก โภชนาการ</li> <li>- อาจารย์สรุปการปฏิบัติ</li> </ul>	
9	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> - การพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับทารกวัย 9 - 12 เดือน	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นศ. ฝึกปฏิบัติ และพัฒนาตำรับให้เหมาะสมกับวัย</li> <li>- แบบฝึกปฏิบัติ</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุป รายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลัก โภชนาการ</li> <li>- อาจารย์สรุปการปฏิบัติ</li> </ul>	อ.ยศลินี หัวดวง
10	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> - การพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1 - 3 ปี	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นศ. ฝึกปฏิบัติ และพัฒนาตำรับให้เหมาะสมกับวัย</li> <li>- แบบฝึกปฏิบัติ</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุป รายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลัก โภชนาการ</li> <li>- อาจารย์สรุปการปฏิบัติ</li> </ul>	อ.ยศลินี หัวดวง
11	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> - การพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 3 - 5 ปี	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นศ. ฝึกปฏิบัติ และพัฒนาตำรับให้เหมาะสมกับวัย</li> <li>- แบบฝึกปฏิบัติ</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุป รายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลัก โภชนาการ</li> <li>- อาจารย์สรุปการปฏิบัติ</li> </ul>	อ.ยศลินี หัวดวง
12	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> - การพัฒนาตำรับอาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1 - 3 ปี	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นศ. ฝึกปฏิบัติ และพัฒนาตำรับให้เหมาะสมกับวัย</li> <li>- แบบฝึกปฏิบัติ</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุป</li> </ul>	อ.ยศลินี หัวดวง



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			รายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลักโภชนาการ - อาจารย์สรุปการปฏิบัติ	
13	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> - การพัฒนาตำรับอาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 3 – 5 ปี	4	- นศ. ฝึกปฏิบัติ และพัฒนาตำรับให้เหมาะสมกับวัย - แบบฝึกปฏิบัติ - หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลักโภชนาการ - อาจารย์สรุปการปฏิบัติ	อ.ยศลินี หัวดวง
14	<b>ฝึกปฏิบัติการบูรณาการความรู้จากการเรียน มาประยุกต์ใช้ในการจัดอาหารตามวัยให้เหมาะสมกับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน</b> - การพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับทารกวัย 6 - 9 เดือน - การพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับทารกวัย 9 - 12 เดือน - การพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1 – 3 ปี - การพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 3 – 5 ปี - การพัฒนาตำรับอาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1 – 3 ปี - การพัฒนาตำรับอาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 3 – 5 ปี	4	- นศ. สอบฝึกปฏิบัติ และพัฒนาตำรับให้เหมาะสมกับวัย - หลังเสร็จสิ้นการสอบปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลักโภชนาการ - อาจารย์สรุปการสอบฝึกปฏิบัติ	อ.ยศลินี หัวดวง
15	รายงานผลการฝึกปฏิบัติการพัฒนาอาหารตามวัยสำหรับทารกวัย 6 - 9 เดือน, 9 - 12 เดือน เด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1 – 3 ปี, 3 – 5 ปี และการพัฒนาตำรับอาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1 – 3 ปี, 3 – 5 ปี พร้อมส่งรูปเล่มรายงาน	4	- นักศึกษารายงานผลการฝึกปฏิบัติการพัฒนาอาหารตามวัยและการพัฒนาตำรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กวัยก่อนเรียน - อาจารย์สรุปการฝึกปฏิบัติ - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันอภิปราย	
16	<b>สอบปลายภาค</b>			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.2.2(1,3), 2.2.3(1,3), 2.2.4(1,5)	ด้านความรู้และทักษะ และการประเมินด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม โดยนักศึกษาสมาชิกกลุ่ม (การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การนำเสนอผลงาน)	8-15	35%
2	2.2.1(1-2), 2.2.4(1,5)	การประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	5%
3	2.2.4(1,5), 2.2.5(2)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ - วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนา/ประยุกต์ดำรง - การนำเสนอในรูปแบบรายงาน	1-15	20%
4	2.2.1(1-2), 2.2.2(1,3), 2.2.3(1,3), 2.2.4(1,5), 2.2.5(2)	- แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ	1-15	10%
5		- สอบปลายภาค	16	30%

## 3. การประเมินผล

### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 5 คะแนน
- มอบหมายงาน ความรับผิดชอบ 20 คะแนน
- แบบทดสอบ ประเมินผลท้ายชั่วโมง 10 คะแนน
- การศึกษาค้นคว้าและการปฏิบัติในการประกอบอาหาร 35 คะแนน

### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี 30 คะแนน

รวม

100 คะแนน

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85 %  
(ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

โดยมีรายละเอียดการประเมินผลระหว่างภาคและปลายภาค แสดงในเชิง Rubric ดังนี้

เนื้อหากิจกรรม หรือเป้าหมาย	ค่าคะแนน 0-2	ค่าคะแนน 3-4	ค่าคะแนน 5-6	ค่าคะแนน 7-8	ค่าคะแนน 9-10
เนื้อหาทางด้าน โภชนาการและ การประกอบ อาหารในวัยต่างๆ	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนหรือเข้า ร่วมกิจกรรม การเรียนการ สอนแต่ไม่มีส่วน ร่วมในกิจกรรม ภายในชั้นเรียน	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอนแต่ ไม่ค่อยมีส่วน ร่วมในกิจกรรม	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอน และมีส่วนร่วมใน กิจกรรมบาง กิจกรรม	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมการ เรียนการสอน และมีส่วนร่วมใน กิจกรรมต่างๆ	นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมและทำ กิจกรรมถูกต้อง ทั้งหมด และมี ข้อเสนอแนะ สำหรับกิจกรรม ครั้งต่อไป
การจัดทำตำรับ มาตรฐาน การ พัฒนาตำรับ การ ควบคุมคุณภาพ คุณค่าทาง โภชนาการ	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนและไม่ ซ่อมเสริม	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนแต่ไม่ร่วม ฝึกปฏิบัติอาหาร	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่ มีผลการฝึก ปฏิบัติไม่ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่ มีผลการฝึก ปฏิบัติมีข้อ ปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหาร และมีผลการฝึก ปฏิบัติถูกต้อง
ปฏิบัติอาหาร	นักศึกษามาสาย หรือไม่เข้าชั้น เรียนและไม่ ซ่อมเสริม	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนแต่ไม่ร่วม ฝึกปฏิบัติอาหาร	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่ มีผลการฝึก ปฏิบัติไม่ถูกต้อง	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหารแต่ มีผลการฝึก ปฏิบัติมีข้อ ปรับปรุงแก้ไข	นักศึกษาเข้าชั้น เรียนและร่วมฝึก ปฏิบัติอาหาร และมีผลการฝึก ปฏิบัติถูกต้อง

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

ยศสินี หัวดวง. 2557. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็มแอนด์เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กฤตยา रामโกมุท. (2550). **สรীরวิทยา**. กรุงเทพมหานคร : ชมรมเด็ก.

กุสุมา ชูศิลป์. (2548). **ไขมันในน้ำนมแม่**. ใน : สำหรับ จิตตินันท์ วีระพงษ์ ฉัตรานนท์ ศิราภรณ์สวัสดิการ. (บก.). เลี้ยงลูกด้วยน้ำนมแม่ความรู้สู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ : กรุงเทพฯเวชสาร.

เกษมสันต์. (2549). **กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาของมนุษย์**. พิมพ์ครั้งที่ 5 กรุงเทพมหานคร : ไสภณการพิมพ์.

ไกรสิทธิ์ ตันติศิริพันธ์ และ อุรุวรรณ วลัยพัชรา. (2532). **โภชนาการ การออกกำลังกาย และการเติบโตในเด็ก**. ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ. สถาบันวิจัยโภชนาการ และ คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล กรุงเทพมหานคร.

คณินญา พรนริศ. (2536). **โภชนศาสตร์พื้นฐาน**. มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

จินตนา เวชสวัสดิ์. (2548). **กายวิภาคศาสตร์**. กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.

จุฬารภรณ์ รุ่งพิสุทธิพงษ์. (2532). **ผลกระทบโรคอ้วนต่อสุขภาพ**. ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ. การประชุมวิชาการโภชนาการ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2532. สถาบันวิจัยโภชนาการ และคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี

ชัยวัฒน์ ต่อสกุลแก้ว. (2542). **สรีระวิทยาทางเดินอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

นัยนา บุญทวีวัฒน์. (2546). **ชีวเคมีทางโภชนาการ**. กรุงเทพฯ : ชิกม่า ดีไซด์กราฟฟิก.

นิธิยา รัตนปนนท์. (2545). **เคมีอาหาร**. กรุงเทพมหานคร : โอ.เอส.พริ้นต์ติ้งเฮาส์.

นิธิยา รัตนปนนท์ และ วิบูลย์ รัตนปนนท์. (2543). **คำศัพท์ทางโภชนศาสตร์**. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปราณีต ผ่องแผ้ว. (2539). **โภชนศาสตร์ชุมชน ในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงภาวะเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว**. กรุงเทพมหานคร : ลิฟวิ้ง ทรานส์ มีเดีย.

ปรีชา สุวรรณพินิจ และ นางลักษณ์ สุวรรณพินิจ. (2546). **ชีววิทยา 1**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ปิยา บุรณศิริ. (2525). **การย่อยและการดูดซึมอาหาร**. กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พิภพ จิรภิญโญ. (2538). **โภชนศาสตร์คลินิกในเด็ก**. กรุงเทพฯ : ชวนชมการพิมพ์.

รัตนา ปากเพียรกิจวัฒนา. (2532). **ความต้องการของสารอาหารในผู้สูงอายุ**. ใน สาคร ธนมิตรดี (บก.) ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพมหานคร : โรงพยาบาลรามาธิบดี.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2542). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. กรุงเทพมหานคร : นามมีบุ๊คส์. 18 ราแพน พรเทพ

- เรื่องวิทย์ ตันติแพททางกุล. (2547). **คาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีน**. ใน อุมาพร สุทัศน์วร วุฒิ (บก.). โภชนาการก้าวหน้า. กรุงเทพฯ : ปิยอนด์เอ็นเทอร์ไพรซ์.
- ลัดดา เหมาะสุวรรณ. (2548). **ภาวะโภชนาการและเขาวนปัญญาของเด็กไทย**. ใน อุมาพร สุทัศน์วร วุฒิ (บก.). ทัศนัยกับโภชนาการเด็ก. (หน้า 14). กรุงเทพมหานคร : ปิยอนด์ เอ็นเทอร์ไพรซ์.
- วรรณัท ศุภพิพัฒน์. (2538) **อาหารโภชนาการและสารพิษ**. กรุงเทพมหานคร : คณะ แพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วิชัย ตันไพจิตร. (2530). **โภชนาการเพื่อสุขภาพ**. กรุงเทพฯ : อักษรสมัยการพิมพ์.
- วิลเลียมส์ การเรธ. (2544). **ชีววิทยา**. (แปลจาก Biology for you โดย อุษณีย์ ยศยิ่งยวด). กรุงเทพมหานคร : นามมีบุคส์.
- วินัส ลีพกุล, สุภาณี พุทธเดชาคุ้ม, และถนอมขวัญ ทวีบุรณ์. (2545). **โภชนศาสตร์ทางการ พยาบาล**. กรุงเทพมหานคร : บุญศิริการพิมพ์.
- สรรเสริญ ทรัพย์โตชก. (2531). **โภชนาการเชิงชีวเคมี**. กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.
- สาธารณสุข, กรมอนามัย, กองโภชนาการ. (2533). **ตารางแสดงชนิดและปริมาณกรดอะมิโน ในอาหารไทย**. กรุงเทพมหานคร : ม.ป.ท.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำหนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

[www.nutritionthailand.or.th](http://www.nutritionthailand.or.th)  
[www.pednutrition.org](http://www.pednutrition.org)  
[www.nu.mahidol.ac.th](http://www.nu.mahidol.ac.th)  
[www.eatright.org](http://www.eatright.org)  
[www.who.int](http://www.who.int)  
[nutrition.anamai.moph.go.th](http://nutrition.anamai.moph.go.th)

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน การสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และแบบทวนสอบผลสัมฤทธิ์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนโดยได้ปรับปรุงข้อสอบให้มีความทันสมัย และปรับปรุงข้อสอบให้มีระดับความยากง่ายตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนการสอน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ อีกทั้งได้ปรับปรุงข้อสอบให้มีความทันสมัย และมีระดับความยากง่ายตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนการสอน เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป