



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5072605 โภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ
(Nutrition and Dietetics in Life Cycle)

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072605 โภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ
(Nutrition and Dietetics in Life Cycle)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: อ. ยศสินี หัวดวง

อาจารย์ผู้สอน

2. อ. ยศสินี หัวดวง

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา รัชกาลทรงถนอม

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร

E-mail: yotsinee-d@hotmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239400

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

12 กรกฎาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของบุคคลแต่ละช่วงวัย
- 1.2 นักศึกษาสามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยาในแต่ละช่วงวัยได้
- 1.3 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่มีต่อร่างกายและความต้องการพลังงานและสารอาหารในแต่ละวัย
- 1.4 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเรื่องการกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมของบุคคลในแต่ละวัยได้
- 1.5 นักศึกษาสามารถอธิบายถึงปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทางโภชนาการของบุคคลแต่ละช่วงวัยและแนวทางการป้องกันได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของร่างกายในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ ความสำคัญของโภชนาการในแต่ละวัย ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร ปัญหาที่เกิดจากความบกพร่องและไม่สมดุลทางโภชนาการ การป้องกันภาวะทุพโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารสำหรับวัยต่างๆ

The physiological changes of body in pregnancy, lactation, infant, children, teenage, adult and elderly, importance of nutrition in each group, energy and nutrients requirement, dietetic menu planning, problems that occur from food deficiency and nutritional imbalance, prevention of malnutrition and chronic diseases and practicum in appropriated cooking food for each age

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ เฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับ

ต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรมและความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา วิชาเรียน
- 2) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

- 2) มีทักษะและความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ

- 3) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 4) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง
- 3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น คำถามทบทวน แบบฝึกหัด รายงาน การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น และการฝึกปฏิบัติ
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์
- 2) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ
- 3) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม
- 2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง
- 4) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- 2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ
- 4) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์
- 5) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนา หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

- 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - หญิงตั้งครรภ์ <ul style="list-style-type: none"> ● ความหมายและความสำคัญของหญิงตั้งครรภ์ ● การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยาของหญิงตั้งครรภ์ ● บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่มีต่อร่างกายและความต้องการพลังงานและสารอาหารของหญิงตั้งครรภ์ ● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมของหญิงตั้งครรภ์ ● ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทางโภชนาการของหญิงตั้งครรภ์ 	4	กิจกรรมการเรียนการสอน <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำวิชา แนะนำตนเองและผู้สอน ช่องทางการติดต่ออาจารย์ผู้สอน อธิบายรายละเอียดเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่เรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - PowerPoint หัวข้อหญิงตั้งครรภ์ - คำถามทบทวน 	อ.ยศสินี
2	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับหญิงตั้งครรภ์		กิจกรรมการเรียนการสอน <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหาร 	อ.ยศสินี

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>ให้เหมาะสมสำหรับหญิงตั้งครรภ์ โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหาร แลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการอาหาร 	
3	<p>- หญิงให้นมบุตร</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ความหมายและความสำคัญของหญิงให้นมบุตร ● การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยาของหญิงให้นมบุตร ● บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่มีต่อร่างกายและความต้องการพลังงานและสารอาหารของหญิงให้นมบุตร ● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมของหญิงให้นมบุตร ● ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทางโภชนาการของหญิงให้นมบุตร 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - PowerPoint หัวข้อหญิงให้นมบุตร 	อ.ยศสินี

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- คำถามทบทวน	
4	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับหญิงให้นมบุตร	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับหญิงให้นมบุตร โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหาร แลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับหญิงให้นมบุตร ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร 	อ.ยศสินี
5	<p>- ทารกและวัยเตาะแตะ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ความหมายและความสำคัญของทารกและวัยเตาะแตะ ● การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยาของทารกและวัยเตาะแตะ ● บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่มีต่อร่างกายและความต้องการพลังงานและสารอาหารของทารกและวัยเตาะแตะ ● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมของทารกและวัยเตาะแตะ ● ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทาง 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง 	อ.ยศสินี

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	โภชนาการของทารกและวัยเตาะแตะ		สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - PowerPoint หัวข้อทารกและวัยเตาะแตะ - คำถามทบทวน	
6	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับทารกและวัยเตาะแตะ	4	กิจกรรมการเรียนการสอน - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับทารกและวัยเตาะแตะ โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับทารกและวัยเตาะแตะตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการอาหาร	อ.ยศสินี
7	- เด็กวัยก่อนเรียน <ul style="list-style-type: none"> ● ความหมายและความสำคัญของเด็กวัยก่อนเรียน ● การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยาของเด็กวัยก่อนเรียน ● บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่มีต่อร่างกายและความต้องการ 	4	กิจกรรมการเรียนการสอน - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม –	อ.ยศสินี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<p>พลังงานและสารอาหารของเด็กวัยก่อนเรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมของเด็กวัยก่อนเรียน ● ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทางโภชนาการของเด็กวัยก่อนเรียน 		<p>ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สรุปรประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - PowerPoint หัวข้อเด็กวัยก่อนเรียน - คำถามทบทวน 	
8	<p>- เด็กวัยเรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ความหมายและความสำคัญของเด็กวัยเรียน ● การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยาของเด็กวัยเรียน ● บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่มีต่อร่างกายและความต้องการพลังงานและสารอาหารของเด็กวัยเรียน ● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมของเด็กวัยเรียน ● ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทางโภชนาการของเด็กวัยเรียน 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปรประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - PowerPoint หัวข้อเด็กวัยเรียน - คำถามทบทวน 	อ.ยศสินี
9	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนและเด็กวัยเรียน	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนและเด็กวัยเรียน โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ 	อ.ยศสินี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนและเด็กวัยเรียน ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด</p> <p>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษายถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร</p> <p>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ</p> <p>- วัสดุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการอาหาร</p>	
10	<p>- วัยรุ่น</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ความหมายและความสำคัญของวัยรุ่น ● การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยาของวัยรุ่น ● บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่มีต่อร่างกายและความต้องการพลังงานและสารอาหารของวัยรุ่น ● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมของวัยรุ่น ● ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทางโภชนาการของวัยรุ่น 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>- สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</p> <p>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</p> <p>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</p> <p>สื่อที่ใช้</p> <p>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ</p> <p>- PowerPoint หัวข้อวัยรุ่น</p> <p>- คำถามทบทวน</p>	อ.ยศสินี
11	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>- อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ</p>	อ.ยศสินี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับวัยรุ่น ตามรายการอาหารของแต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยรุ่นต่างๆ - วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร 	
12	<p>- วิทยุใหญ่</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ความหมายและความสำคัญของวิทยุใหญ่ ● การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยาของวิทยุใหญ่ ● บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่มีต่อร่างกายและความต้องการพลังงานและสารอาหารของวิทยุใหญ่ ● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมของวิทยุใหญ่ ● ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทางโภชนาการของวิทยุใหญ่ 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยรุ่นต่างๆ 	อ.ยศสินี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- PowerPoint หัวข้อวัยผู้ใหญ่ - คำถามทบทวน	
13	ฝึกปฏิบัติการจัดการอาหารให้เหมาะสมสำหรับ วัยผู้ใหญ่	4	กิจกรรมการเรียนการสอน - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษา แบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดการอาหาร ให้เหมาะสมสำหรับวัยผู้ใหญ่ โดยใช้การ กระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยน ตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารสำหรับวัยผู้ใหญ่ ตามรายการ อาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษา ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ ทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบ ข้อซักถาม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหารในวัย ต่างๆ - วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติ อาหาร	อ.ยศสินี
14	- ผู้สูงอายุ ● ความหมายและความสำคัญของ ผู้สูงอายุ ● การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีรวิทยา ของผู้สูงอายุ ● บทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่างๆที่ มีต่อร่างกายและความต้องการ พลังงานและสารอาหารของผู้สูงอายุ ● การกำหนดอาหารและการจัดการอาหาร ที่เหมาะสมของผู้สูงอายุ ● ปัญหาที่เกิดจากความไม่สมดุลทาง โภชนาการของผู้สูงอายุ	4	กิจกรรมการเรียนการสอน - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับ เนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบ ข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำ คำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง	อ.ยศสินี

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - PowerPoint หัวข้อผู้สูงอายุ - คำถามทบทวน	
15	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ	4	กิจกรรมการเรียนการสอน - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียนวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ - วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร	อ.ยศสินี

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม	- ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรม การแสดงออกตามปกติของนักศึกษา ได้แก่ การมีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	5%
ความรู้	มีทักษะและความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ	- ประเมินจากการตอบคำถาม ทบทวน และแบบฝึกหัด - ประเมินจากการฝึกปฏิบัติอาหาร - ประเมินจากการสอบข้อเขียน	1, 3, 5, 7, 8, 10, 12, 14 2, 4, 6, 9, 11, 13, 15 16	10% 20% 15%
ทักษะปัญญา	สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	- ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมายจากการตอบคำถามทบทวน และแบบฝึกหัด - ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	1, 3, 5, 7, 8, 10, 12, 14 16	10% 15%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	- สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1-15	5%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	- ประเมินจากการฝึกปฏิบัติอาหาร	2, 4, 6, 9, 11, 13, 15	20%

3. การประเมินผล

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน ร้อยละ 5
- การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน ร้อยละ 5
- คำถามทบทวน และแบบฝึกหัด ร้อยละ 20

- การฝึกปฏิบัติอาหาร

ร้อยละ 40

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี

ร้อยละ 30

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมไม่ต่ำกว่า 80 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในวัยต่างๆ

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

คณะอนุกรรมการส่งเสริมองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้บริโภค. (2559). *องค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับทุกช่วงวัย*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.

นนุช สุขพันธ์. (2557). *เอกสารการสอนชุดวิชาพัฒนาการของมนุษย์และสุขภาพ หน่วยที่ 6-10*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

มาลีวัล เลิศสาครศิริ. (2558). *การพยาบาลสตรีในระยะตั้งครรภ์และระยะคลอด*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: อัสสัมชัญ.

เรืองวิทย์ ตันติแพทยางกูร, นฤมล เต็นทรัพย์สุนทร และศิรินุช ชมโท. (2557). *โภชนาการเด็กน่ารู้ 2014*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ปิยอนด์ เอ็นเทอร์ไพรซ์ จำกัด.

เรืองวิทย์ ตันติแพทยางกูร, นฤมล เต็นทรัพย์สุนทร และ ศิรินุช ชมโท. (2558). *โภชนาการเด็กร่วมสมัย 2015*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ปิยอนด์ เอ็นเทอร์ไพรซ์ จำกัด.

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2558). *แนวทางการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการในคลินิกฝากครรภ์ สำหรับบุคลากรสาธารณสุข*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักกิจการโรงพิมพ์ องค์การส่งเสริมการค้าผ่านศึก ในพระบรมราชูปถัมภ์.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

www.nutritionthailand.or.th

www.pednutrition.org
 www.nu.mahidol.ac.th
 www.eatright.org
 www.who.int
 nutrition.anamai.moph.go.th

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล