



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

4514220 อาหารเพื่อสุขภาพ
(Health Cuisine)
ภาคเรียนที่ 1/2561

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2561

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1	
ข้อมูลทั่วไป	3
1. รหัสและชื่อวิชา	3
2. จำนวนหน่วยกิต	3
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน	3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites) (ถ้ามี)	3
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	3
8. สถานที่เรียน	4
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
หมวดที่ 2	
จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา	4
หมวดที่ 3	
ลักษณะและการดำเนินการ	5
1. คำอธิบายรายวิชา	5
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
หมวดที่ 4	
การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
1. คุณธรรม จริยธรรม	5
2. ความรู้	6
3. ทักษะทางปัญญา	6
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	6
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
หมวดที่ 5	
แผนการสอน และการประเมินผล	8
1. แผนการสอน	8
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	9
หมวดที่ 6	
ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	10
1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก	10
2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ	10
3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ	10

หมวดที่ 7	การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	11
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	11
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	11
	3. การปรับปรุงการสอน	11
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	11
	5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	11

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4514220 อาหารเพื่อสุขภาพ (Health Cuisine)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

ศิลปศาสตรบัณฑิต

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อาจารย์จันทรวงานต์ ทรงเดช

4.2 อาจารย์ผู้สอน

1. อาจารย์จันทรวงานต์ ทรงเดช

e-mail : csongach@gmail.com

โทรศัพท์ : 086-979-5997

ห้องพัก: ตึก 10 ห้อง 302

2. อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล

e-mail : tip9313@hotmail.com

โทรศัพท์ : 081-171-7240

ห้องพัก: ตึก 10 ห้อง 303

3. อาจารย์จารุณี วิเทศ

e-mail : charunee30@gmail.com

โทรศัพท์ : 086-339-6186

ห้องพัก: ตึก 10 ห้อง 302

5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

14 กรกฎาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อศึกษาอาหารสำหรับสุขภาพ พฤติกรรมการบริโภคอาหารในประเทศไทย ปัญหาสุขภาพ อาหารสมดุล อาหารทางเลือก สมุนไพรที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตลอดจนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ได้เนื้อหาที่มีความสอดคล้องกับปัจจุบัน เป็นเนื้อหาวิชาที่สามารถนำไปใช้ได้จริง สามารถนำไปประยุกต์ใช้วิชาชีพที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสมและเกิดประโยชน์มากขึ้น

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาอาหารสำหรับสุขภาพ พฤติกรรมการบริโภคอาหารในประเทศไทย ปัญหาสุขภาพ อาหารสมดุล อาหารทางเลือก สมุนไพรที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติการ	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ไม่มี	90 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่ออาจารย์ได้ตลอดเวลาทางอีเมล tip9313@hotmail.com และสามารถติดต่อผู้สอนเป็นรายบุคคล หรือทำการนัดหมายล่วงหน้าได้ที่เบอร์โทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุขภาพ อ่อนนุ่ม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ
- 2) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

- 3) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 4) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกในโอกาสต่างๆ ในชั้นเรียน

2. ความรู้

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนา องค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อ แก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

3.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

4.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน โดยมอบหมายงานกลุ่มจากกิจกรรมการเรียนการสอนและบทปฏิบัติการ
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายให้นักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

5.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา และชี้แจง ข้อตกลงในรายวิชาร่วมกัน หน่วยที่ 1: บทนำ พฤติกรรมกรบริโภคอาหาร ในประเทศไทย	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ชักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ชักถาม	อ.ปวีตรา อ.จารุณี อ. จันทรกานต์
2	- ปัญหาสุขภาพ ปัญหาสุขภาพจากการ รับประทานอาหารใน ประเทศไทย และในประเทศต่างๆ	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ชักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ชักถาม	อ.ปวีตรา อ.จารุณี อ. จันทรกานต์
3	- อาหารสมดุล	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ชักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ชักถาม	อ.ปวีตรา อ.จารุณี อ. จันทรกานต์
4	- อาหารทางเลือก	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอ หน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ชักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ชักถาม	อ.ปวีตรา อ.จารุณี อ. จันทรกานต์
5	อาหารสมดุล	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ชักถาม	อ.ปวีตรา อ.จารุณี อ. จันทรกานต์

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	- สมุนไพรที่ใช้ในการ ประกอบอาหาร	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	อ.ปวีตรา อ.จารุณี อ. จันทรกานต์
7	หลักการบริโภคอาหารเพื่อ สุขภาพ	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	
8-15	ปฏิบัติการอาหารเพื่อสุขภาพ	4	- ปฏิบัติการตามเนื้อหา - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและนำเสนอ หน้าชั้นเรียน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม-ตอบ คำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อ ซักถาม	อ.ปวีตรา อ.จารุณี อ. จันทรกานต์
16	สอบทฤษฎี และสอบปฏิบัติ			อ.ปวีตรา อ.จารุณี อ. จันทรกานต์

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน การ ประเมิน ผล
1	คุณธรรมและ จริยธรรม	- ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมี ความรับผิดชอบต่อตนเองและ สังคม เคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและ สังคม - การตระหนักในคุณค่าของ คุณธรรม จริยธรรม และความ	- นักศึกษาประเมินผลการ เรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อน และหลังการเรียน - ประเมินโดยอาจารย์จาก การสังเกตพฤติกรรม การ แสดงออกในโอกาสต่างๆ ในชั้นเรียน	1-15	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน การ ประเมิน ผล
		<p>ซื่อสัตย์สุจริต</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ 			
2	ความรู้	<ul style="list-style-type: none"> - การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ - การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - การประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ รายงานการค้นคว้าหน้าชั้น - ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ 	1-15	45%
3	ทักษะทาง ปัญญา	<p>ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และ หลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ</p>	<p>ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา</p>	16	30%
4	ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> - ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคล และงานกลุ่ม - ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำ และสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ - ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ - การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายให้นักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่ - สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน 	1-15	5%
5	ทักษะ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	<p>ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้ เห็น และ ฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์ และมีประสิทธิภาพ</p>	<p>ประเมินการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่ม ในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ</p>	1-15	10%

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

 อิงเกณฑ์มหาวิทยาลัย
 อิงกลุ่ม

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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก

จารุณี วิเทศ และคณะ. 2561. เอกสารประกอบการสอนวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

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

คณินญา พรนริศ. (2536). โภชนศาสตร์พื้นฐาน. มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

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

นัยนา บุญทวีวัฒน์. (2553). ชีวเคมีทางโภชนาการ. กรุงเทพฯ : ชิกม่า ดีไซน์กราฟฟิก.

ปราณีต ผ่องแผ้ว. (2539). โภชนศาสตร์ชุมชนในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงภาวะเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว. กรุงเทพมหานคร : ลิฟวิง ทรานส์ มีเดีย.

วรรณัท ศุภพิพัฒน์. (2538). อาหาร โภชนาการและสารพิษ. กรุงเทพมหานคร : คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามารามธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.

วินัส ลิฬกุล, สุภาณี พุทธชาคุ้ม, และถนอมขวัญ ทวีบุรณ์. (2545). โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล. กรุงเทพมหานคร: บุญศิริการพิมพ์.

สิริพันธุ์จุลกรังคะ (2554). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2550). พื้นฐานโภชนาการ. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ

www.nutritionthailand.or.th

www.who.int

nutrition.anamai.moph.go.th

หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมใน และนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตรฯ ที่สังเกตขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวน และปรับปรุงกลยุทธ์ และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ. กำหนดทุกภาคการศึกษา หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียน และมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหาทำวิจัยในชั้นเรียน มีการประชุมอาจารย์เพื่อหาหรือปัญหาการเรียนรู้ของนักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนน ของรายวิชาร้อยละ 60 ของรายวิชาทั้งหมดในความรับผิดชอบของภาควิชา ภายในรอบเวลาหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในการปีการศึกษาถัดไป