

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4511107 โภชนาการ (Nutrition)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (3-0-6) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (วิชาแกน)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอาจารย์ผู้สอน

1. อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล

e-mail : tip9313@hotmail.com

โทรศัพท์ : 081-171-7240

ห้องพัก: ตึก 10 ห้อง 303

2. อาจารย์จันทรวงศ์ ทรวงเดช

e-mail : csongach@gmail.com

โทรศัพท์ : 086-979-5997

ห้องพัก: ตึก 10 ห้อง 302

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/2561 ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

5 กรกฎาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจและสามารถอธิบายถึงความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อผลสุขภาพและคุณภาพชีวิตได้
2. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเรื่องประเภทของสารอาหาร แหล่งที่มา บทบาทหน้าที่ของสารอาหารชนิดต่างๆ ต่อร่างกาย
3. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ได้ และสามารถประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิต สารอาหาร แหล่งที่มา ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และการประเมินภาวะโภชนาการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	ไม่มี	ไม่มี	90 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่ออาจารย์ได้ตลอดเวลาทางอีเมล tip9313@hotmail.com และสามารถติดต่อผู้สอนเป็นรายบุคคล หรือทำการนัดหมายล่วงหน้าได้ที่เบอร์โทรศัพท์ 081-171-7240

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

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

1.2 วิธีการสอน

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 2) ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนจรรยาบรรณให้เป็นระเบียบตามแบบของมหาวิทยาลัย
- 3) อาจารย์ให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย การเข้าสอนตรงต่อเวลา และรับผิดชอบต่อการสอน เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับนักศึกษา

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากการเข้าเรียนตรงเวลา ส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย การร่วมกิจกรรมและการสังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน
- 2) ประเมินจากความรับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า
- 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- 3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น

การเรียนรู้ แบบร่วมมือ การเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนรู้โดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

- 3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด ใบงาน การนำเสนอรายงานหน้าชั้น
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านสังคมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2 วิธีการสอน

- 1) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง
- 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

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

4.2 วิธีการสอน

- 1) ใช้การสอนแบบกลุ่ม ต้องมีการแนะนำกติกา กฎต่างๆ ตลอดจนบทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.3 วิธีการประเมินผล

- 1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินจากการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

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

5.2 วิธีการสอน

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา เอกสารประกอบการเรียน บทนำ - ความหมายของอาหาร สารอาหาร และ โภชนาการ - ความสำคัญของโภชนาการ - อาหารหลัก 5 หมู่	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point - แบบฝึกหัด	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
2	ความรู้พื้นฐานการย่อยอาหาร - หน้าที่ของระบบทางเดินอาหาร - อวัยวะที่เกี่ยวข้องกับการย่อยอาหาร - การย่อยอาหาร - การดูดซึม - กลไกการดูดซึมสารอาหาร	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการ, power point และ animation แสดงระบบย่อยอาหาร - แบบฝึกหัด	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
3	คาร์โบไฮเดรต - หน้าที่และความสำคัญของคาร์โบไฮเดรต - แหล่งอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต - การเปลี่ยนแปลงคาร์โบไฮเดรตในร่างกาย - ผลที่เกิดจากการได้รับคาร์โบไฮเดรตในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point และ animation แสดงการย่อยคาร์โบไฮเดรต - แบบฝึกหัด	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
4	โปรตีน - หน้าที่และความสำคัญของโปรตีน - แหล่งอาหารที่ให้โปรตีน - การเปลี่ยนแปลงโปรตีนในร่างกาย - ผลที่เกิดจากการได้รับโปรตีนในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point และ animation แสดงการย่อยโปรตีน - แบบฝึกหัด	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
5	ลิพิด - หน้าที่และความสำคัญของลิพิด - แหล่งอาหารที่ให้ลิพิด - การเปลี่ยนแปลงลิพิดในร่างกาย - ผลที่เกิดจากการได้รับลิพิดในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point และ animation แสดงการย่อยไขมัน	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			- แบบฝึกหัด	
6	วิตามิน - ประเภทของวิตามิน วิตามินที่ละลายในไขมัน - หน้าที่ของวิตามิน - แหล่งของวิตามิน - การเปลี่ยนแปลงวิตามินในร่างกาย - ผลที่เกิดจากการได้รับวิตามินในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โขนานการและ power point - แบบฝึกหัด	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
7	วิตามิน (ต่อ) วิตามินที่ละลายในน้ำ - หน้าที่ของวิตามิน - แหล่งของวิตามิน - การเปลี่ยนแปลงวิตามินในร่างกาย - ผลที่เกิดจากการได้รับวิตามินในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โขนานการและ power point - แบบฝึกหัด	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
8	แร่ธาตุ - ประเภทและหน้าที่ของแร่ธาตุ แร่ธาตุที่ร่างกายต้องการในปริมาณมาก - หน้าที่ของแร่ธาตุ - แหล่งของแร่ธาตุ - การเปลี่ยนแปลงแร่ธาตุในร่างกาย - ผลที่เกิดจากการได้รับแร่ธาตุในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โขนานการและ power point - แบบฝึกหัด	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
9	แร่ธาตุ แร่ธาตุที่ร่างกายต้องการในปริมาณน้อย - หน้าที่ของแร่ธาตุ - แหล่งของแร่ธาตุ - การเปลี่ยนแปลงแร่ธาตุในร่างกาย - ผลที่เกิดจากการได้รับแร่ธาตุในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โขนานการและ power point - แบบฝึกหัด	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
10	น้ำ - หน้าที่ของน้ำ	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมสมดุลของน้ำในร่างกาย - ปริมาณน้ำที่แนะนำให้บริโภค - สภาวะการขาดน้ำและอาการขาดน้ำ 		<ul style="list-style-type: none"> - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point - แบบฝึกหัด 	อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
11	ความต้องการพลังงานและสารอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการพลังงานและสารอาหารของบุคคลวัยต่างๆ - การคำนวณความต้องการพลังงาน และสารอาหาร 	3	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point - แบบฝึกหัด 	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
12	แนวทางการบริโภคอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - ข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย - ธงโภชนาการ - ฉลากโภชนาการ 	3	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point - แบบฝึกหัด 	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
13	การประเมินภาวะโภชนาการ <ul style="list-style-type: none"> - การประเมินอาหารบริโภค - การประเมินทางชีวเคมี - การประเมินทางคลินิก - การวัดสัดส่วนร่างกาย 	3	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point - แบบฝึกหัด 	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
14	ปัญหาภาวะโภชนาการ <ul style="list-style-type: none"> - ภาวะโภชนาการเกิน - ภาวะโภชนาการขาด 	3	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการและ power point - แบบฝึกหัด - ให้นักศึกษาดูรูปการความรู้ที่ได้เรียนมาเพื่อหาแนวทางในการป้องกันหรือแก้ไขปัญหาหรือโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่สมดุลจากกรณีศึกษาและนำเสนอในรูปแบบของรายงานกลุ่มในสัปดาห์ที่ 15 	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช
15	รายงานปัญหาภาวะโภชนาการที่สำคัญ	3	<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักศึกษานำเสนอ 	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	พร้อมแนวทางแก้ไขหรือป้องกัน		รายงานที่ได้รับมอบหมาย - บรรยาย ชักถาม อภิปราย	กุล อาจารย์จันทรวงศ์ ทรงเดช
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน	1) ประเมินจากการเข้าเรียนตรงเวลาส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย การร่วมกิจกรรม และการสังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน 2) ประเมินจากความรับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	1-15 1-15	10%
ความรู้	1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชา 2) คหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากลและทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า	1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด ใบงาน 2) การนำเสนอรายงานหน้าชั้น 3) ประเมินจากการสอบข้อเขียน	1-15 15 16	20% 20% 20%
ทักษะทางปัญญา	1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบสามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริงเพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน	1-15 16	10%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ	1) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และ	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนประเมินจากการนำ	1-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ความรับผิดชอบ	สังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม	เสนองานกลุ่มในชั้นเรียน		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอ ข้อมูล 2) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษาชั้นนั้นรับผิดชอบ 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	1-15 15	10%

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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ และคณะ (2559). โภชนาการ. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

คณิตญา พรนริศ. (2536). โภชนศาสตร์พื้นฐาน. มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

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

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

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

วรรณท์ ศุภพิพัฒน์. (2538). **อาหาร โภชนาการและสารพิษ**. กรุงเทพมหานคร : คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.

วินัส ลีพกุล, สุภาณี พุทธเดชาคุ้ม, และถนอมขวัญ ทวีบุรณ์. (2545). **โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล**. กรุงเทพมหานคร: บุญศิริการพิมพ์.

สิริพันธุ์จุลกรังคะ (2554). **โภชนศาสตร์เบื้องต้น**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

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

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

www.nutritionthailand.or.th

www.who.int

nutrition.anamai.moph.go.th

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลโดยนักศึกษา โดยมีกิจกรรมและความเห็นจากนักศึกษา ดังนี้

- 1.การสนทนาระหว่างผู้สอนและผู้เรียน(สนทนากลุ่ม)

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน ดังนี้

- 1.ประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำ

กิจกรรม และผลการสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากการประเมินการสอน (ข้อ 2) จึงปรับปรุงการสอน โดยจัดกิจกรรมและหาข้อมูลเพิ่มเติมใน การปรับปรุงการสอน ดังนี้

1. หาแนวทางปรับปรุงพัฒนารายวิชาให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนตามรายวิชา มีการตรวจรายงานของนักศึกษา ดังนี้

- 1.การทวนสอบ การให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา
- 2.ตรวจผลประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ผู้สอนมีการประชุมนำผลการประเมินในข้อ 4 มาวิเคราะห์เพื่อปรับปรุง การเรียนการสอนตามที่ได้ผลการประเมิน และนำมาประมวลพิจารณาในกลุ่มผู้สอนในหลักสูตรเพื่อนำข้อสรุปเสนอกรรมการหลักสูตรและคณะตามลำดับ