



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5071603 โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)

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	4
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites) (ถ้ามี)	4
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	4
8. สถานที่เรียน	4
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	5
1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	5
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา	5
หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ	5
1. คำอธิบายรายวิชา	5
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	6
หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	6
1. คุณธรรม จริยธรรม	6
2. ความรู้	7
3. ทักษะทางปัญญา	7
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	8
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	9
หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล	10
1. แผนการสอน	10
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	16
หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	19
1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก	19

	2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ	19
	3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ	19
หมวดที่ 7	การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	19
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	19
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	20
	3. การปรับปรุงการสอน	20
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	20
	5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	20

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5071603 โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3 (3-0-6)

3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

วิทยาศาสตร์บัณฑิต

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะด้าน กลุ่มวิชาบังคับ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร. ณัชนก มีประถม

4.2 อาจารย์ผู้สอน:

ตอนเรียน B4

ผศ.ดร. ณัชนก มีประถม

e-mail : natchanoknukit@gmail.com

ห้องพัก: ศูนย์วิทยาศาสตร์ อาคารวิทยาศาสตร์ ชั้น 2 ครึ่ง ห้องหลักสูตรเทคโนโลยีการ

ประกอบอาหารและการบริการ โทรศัพท์ : 095-524-2936

ตอนเรียน D4

ดร. พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

e-mail : AMMY184@hotmail.com

ห้องพัก: ศูนย์วิทยาศาสตร์ อาคารวิทยาศาสตร์ ชั้น 2 ครึ่ง ห้องหลักสูตรเทคโนโลยีการ

ประกอบอาหารและการบริการ โทรศัพท์ : 098-829-1559

ตอนเรียน C4

1) ดร.ยศพร พลายไธ

e-mail : yossaphorn@hotmail.com

โทรศัพท์ : 081-626-8229

ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สิรินคร(ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 สาขาวิชาการกำหนดและการ

ประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

โทรศัพท์ : 0-2423-9425

2) อ.ยศสินี หัวดวง

e-mail : yotsinee-d@hotmail.com

โทรศัพท์ : 082-059-8245

ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สิรินคร(ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 สาขาวิชาการโภชนาการและการ

ประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

โทรศัพท์ : 0-2423-9425

5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 3 หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง วิทยาเขตสุพรรณ

ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง วิทยาเขตลำปาง

ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง วิทยาเขตตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

15 กรกฎาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจและสามารถอธิบายถึงความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อผล สุขภาพและคุณภาพชีวิตได้ ประเภทของสารอาหาร แหล่งที่มา บทบาทหน้าที่ของสารอาหารชนิด ต่างๆ ต่อร่างกาย
2. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารที่ เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ได้ และสามารถประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลได้
3. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเรื่องการคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ และสามารถเลือกบริโภคอาหารตามแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีได้
4. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกันเป็นทีมโดยมีกระบวนการใช้ความคิดอย่างสร้างสรรค์ และแก้ปัญหา

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความเข้าใจในเนื้อหาการเรียนการสอนได้ง่ายขึ้น ดังนั้นจึงปรับเนื้อหาโดยการ สอดแทรกตัวอย่างจากผลของการประกอบอาหารต่อโภชนาการต่อโภชนาการอาหารที่มนุษย์จะได้รับ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิต การจำแนกประเภทสารอาหาร แหล่งที่มา ประโยชน์ การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกาย ความต้องการสารอาหารและพลังงานของ บุคคลวัยต่างๆ การประเมินภาวะโภชนาการ การคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ บทบาท ของสารอาหารในการป้องกันโรคปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายกลุ่ม หรือรายบุคคล 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ โดยแจ้งให้นักศึกษาทราบทาง e-mail หรือโทรศัพท์ หรือนักศึกษานัดหมายเวลากับอาจารย์ด้วยตนเอง

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- (1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- (2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพ

กฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- (3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- (4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- (5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

(1) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน โดยใช้การสอนแบบสื่อสารสองทาง เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียน ในโอกาสต่างๆ

(2) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ เพื่อสร้างความตระหนักให้นักศึกษาเห็นความสำคัญ และคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

(3) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาที่สอน

(4) มีการสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังเรียน ในเรื่องการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งรายงาน

(2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา ที่แสดงออกในชั้นเรียน และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโส และอาจารย์

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการจัดอาหารให้ครบห้าหมู่ และเหมาะสมกับเพศและวัย สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

(1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

(2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

(3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการ และวิชาชีพ

(4) สามารถในการการศึกษา ค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

(2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติ การและเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

(3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน ได้แก่ การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค รวมทั้งการสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์หรืออย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

(1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์หรืออย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือ ต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

(2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

(3) ความสามารถในการถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม

(2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลองเพื่อให้นักศึกษาได้ทำการคิดวิเคราะห์ เพื่อแก้ไขปัญหา และเสนอแนวทางแก้ไข

(3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น เช่น ให้มีการอภิปรายและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับปรากฏการณ์ทางเคมีในอาหารที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน เทียบเคียงเนื้อหาภาคทฤษฎีที่เรียนในรายวิชา

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย โดยการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคล และกลุ่ม

(2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา ได้แก่ การสอบข้อเขียนกลางภาค และปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

(1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคล และงานกลุ่ม

(2) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ

(3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ

(4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

(5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

(2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม เพื่อสร้างปฏิสัมพันธ์ของนักศึกษาจากกิจกรรมการเรียนการสอนในชั่วโมงปฏิบัติการ

(3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคมสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

(2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนรายบุคคล และรายกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

(1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็น และฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

(2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

(3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

(2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

(3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

(2) ประเมินจากการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มที่สืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อ ที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	ชี้แจงรายวิชา หนังสือค้นคว้า และการประเมินผล บทนำ - ความหมายของอาหาร สารอาหาร และโภชนาการ - ความสำคัญของโภชนาการ	3	1. ปฐมนิเทศรายละเอียดวิชา ตาม มคอ.3 2. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสาร ประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการ บรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถาม และสรุปประเด็นให้นักศึกษา ค้นคว้า	ผศ.ดร.ณัชกร มีประถม
2	อาหารหลัก 5 หมู่และข้อ ปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี - อาหารหลัก 5 หมู่ - ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควร ได้รับประจำวัน - ข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อ สุขภาพที่ดีของคนไทย - ธงโภชนาการ และฉลาก โภชนาการ	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสาร ประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการ บรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถาม และสรุปประเด็นให้นักศึกษา ค้นคว้า - มอบหมายงานให้นักศึกษาแต่ละบุคคลทำแบบฝึกหัด เรื่อง อาหารหลัก 5 หมู่	ผศ.ดร.ณัชกร มีประถม
3	คาร์โบไฮเดรต - ความหมายของคาร์โบไฮเดรต - หน้าที่และความสำคัญของ คาร์โบไฮเดรต	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสาร ประกอบการบรรยาย	ผศ.ดร.ณัชกร มีประถม

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อ ที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> - การเปลี่ยนแปลงคาร์โบไฮเดรตในร่างกาย - ความต้องการ และแหล่งอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต - ผลที่เกิดจากการได้รับคาร์โบไฮเดรตในปริมาณที่ไม่สมดุล 		<ul style="list-style-type: none"> -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า - มอบหมายงานให้นักศึกษาแต่ละบุคคลทำแบบฝึกหัด เรื่อง คาร์โบไฮเดรต 	
4	<p>โปรตีน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความหมายของโปรตีน - หน้าที่และความสำคัญของโปรตีน - การเปลี่ยนแปลงโปรตีนในร่างกาย - ความต้องการโปรตีน และแหล่งอาหารที่ให้โปรตีน - ผลที่เกิดจากการได้รับโปรตีนในปริมาณที่ไม่สมดุล 	3	<p>1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า - มอบหมายงานให้นักศึกษาแต่ละบุคคลทำแบบฝึกหัด เรื่อง โปรตีน 	ผศ.ดร.ณัชกร มีประถม
5	<p>ลิพิด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความหมายของลิพิด - ไขมันประกอบ - หน้าที่และความสำคัญของไขมัน - การเปลี่ยนแปลงไขมันในร่างกาย - ผลจากการได้รับไขมันไม่สมดุล 	3	<p>1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า 	ผศ.ดร.ณัชกร มีประถม

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อ ที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			- มอบหมายงานให้นักศึกษาแต่ละบุคคลทำแบบฝึกหัด เรื่อง ลิพิด	
6	วิตามิน - ประเภทของวิตามิน วิตามินที่ละลายในไขมัน - แหล่งและความต้องการวิตามิน - การดูดซึม การขนส่ง และการเก็บสะสมวิตามิน - หน้าที่ของวิตามิน - ผลที่เกิดจากการได้รับวิตามินในปริมาณไม่สมดุล	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสาร ประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถาม และสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า - มอบหมายงานให้นักศึกษาแต่ละบุคคลทำแบบฝึกหัด เรื่อง วิตามินที่ละลายในไขมัน	อ.ยศสินี หัวดวง และ ดร.ยศพร พลายไธ
7	วิตามิน วิตามินที่ละลายในน้ำ - แหล่งของ และความต้องการวิตามิน - การดูดซึม และการขนส่งวิตามิน - หน้าที่ของวิตามิน - ผลที่เกิดจากการได้รับวิตามินในปริมาณไม่สมดุล	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสาร ประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถาม และสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า - มอบหมายงานให้นักศึกษาแต่ละบุคคลทำแบบฝึกหัด เรื่อง วิตามินที่ละลายในน้ำ	อ.ยศสินี หัวดวง และ ดร.ยศพร พลายไธ
8	เกลือแร่ - ประเภทและหน้าที่ของเกลือแร่ เกลือแร่ที่ร่างกายต้องการในปริมาณมาก	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสาร ประกอบการบรรยาย	อ.ยศสินี หัวดวง และ ดร.ยศพร พลายไธ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อ ที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> - หน้าที่และความสำคัญของเกลือแร่ - ความต้องการเกลือแร่ และแหล่งของเกลือแร่ - การย่อย การดูดซึมและกระบวนการเมตาบอลิซึมของเกลือแร่ - ผลที่เกิดจากการได้รับเกลือแร่ในปริมาณไม่สมดุล 		<ul style="list-style-type: none"> -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า - มอบหมายงานให้นักศึกษาแต่ละบุคคลทำแบบฝึกหัด เรื่องเกลือแร่ที่ร่างกายต้องการในปริมาณมาก 	
9	เกลือแร่ เกลือแร่ที่ร่างกายต้องการในปริมาณน้อย <ul style="list-style-type: none"> - หน้าที่และความสำคัญของเกลือแร่ - ความต้องการเกลือแร่ และแหล่งของเกลือแร่ - การย่อย การดูดซึมและกระบวนการเมตาบอลิซึมของเกลือแร่ - ผลที่เกิดจากการได้รับเกลือแร่ในปริมาณไม่สมดุล 	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย <ul style="list-style-type: none"> -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า - มอบหมายงานให้นักศึกษาแต่ละบุคคลทำแบบฝึกหัด เรื่องเกลือแร่ที่ร่างกายต้องการในปริมาณน้อย 	อ.ยศสินี หัวดวง และ ดร.ยศพร พลายุโธ
10	น้ำ <ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมสมดุลของน้ำในร่างกาย - ปริมาณน้ำที่แนะนำให้บริโภค - สภาวะการขาดน้ำและอาการขาดน้ำ 	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย <ul style="list-style-type: none"> -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถาม 	อ.ยศสินี หัวดวง และ ดร.ยศพร พลายุโธ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อ ที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			และสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า	
11	ความต้องการพลังงานและสารอาหาร - การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่บุคคลต้องการ - รายการอาหารแลกเปลี่ยน และแนวทางการจัดอาหารที่เหมาะสม	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า	ดร. พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
12	โภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ - โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ - โภชนาการสำหรับหญิงให้นมบุตร - โภชนาการสำหรับทารก - โภชนาการสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า	ดร. พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
13	โภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ (ต่อ) - โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน - โภชนาการสำหรับเด็กวัยรุ่น - โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่ - โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถามและสรุปประเด็นให้นักศึกษาค้นคว้า	ดร. พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อ ที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
14	การประเมินภาวะโภชนาการ - การประเมินอาหารบริโภค - การวัดสัดส่วนร่างกาย - การประเมินทางชีวเคมี - การประเมินทางคลินิก	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสาร ประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการ บรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์ตอบข้อซักถาม และสรุปประเด็นให้นักศึกษา ค้นคว้า - มอบหมายอิเล็กทรอนิกส์ – มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าหา ข้อมูลทางวิชาการโดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เช่น website หรือ ฐานข้อมูลและ จัดทำรายงานกลุ่มการนำเสนอ ผลงานด้วยวาจาพร้อมสื่อ อิเล็กทรอนิกส์ - ฝึกคำนวณอย่างง่าย ได้แก่ หา ค่า BMI และความต้องการ พลังงาน	ดร. พรรณรพี เอี่ยม ทวีเจริญ
15	ปัญหาภาวะโภชนาการที่สำคัญ - ภาวะโภชนาการเกิน - ภาวะโภชนาการขาด	3	1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เอกสารคู่มือ และเอกสารเอกสาร ประกอบการบรรยาย -ยกตัวอย่างประกอบการ บรรยาย -เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น -อาจารย์ตอบข้อซักถาม และสรุปประเด็นให้นักศึกษา ค้นคว้า	ดร. พรรณรพี เอี่ยม ทวีเจริญ
สอบปลายภาค				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
1	คุณธรรม และ จริยธรรม	1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา ในการเข้าชั้นเรียน และมีความ รับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพ กฎระเบียบและข้อบังคับ ต่างๆ ขององค์กรและสังคม 2) ตระหนักในคุณค่าของ คุณธรรม จริยธรรม และ ความซื่อสัตย์สุจริต	1) ประเมินโดยอาจารย์จาก พฤติกรรมการแสดงออก ตามปกติของนักศึกษา โดย การเช็คชื่อก่อนเริ่มเรียน และหลังเรียน	1-15	10%
2	ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของ รายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อ สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการ การประกอบวิชาชีพ 2) ความในการนำความรู้มา ประยุกต์ใช้ในบริบททาง วิชาการและวิชาชีพ 3) ความสามารถในการ ศึกษาค้นคว้าและพัฒนา ความรู้ของตนเองได้ และ สามารถบูรณาการความรู้ใน ศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ใน วิชาชีพได้	1) การสอบกลางภาค โดย ประเมินความรู้ ความ เข้าใจในเนื้อหาวิชา และ การนำความรู้มา ประยุกต์ใช้ จากการสอบ ข้อเขียน ที่มีการวิเคราะห์ สถานการณ์ หรือแนวคิดใน การประยุกต์ใช้บทเรียน 2) การสอบปลายภาค โดย ประเมินความรู้ ความ เข้าใจในเนื้อหาวิชา และ การนำความรู้มา ประยุกต์ใช้ จากการสอบ ข้อเขียน ที่มีการวิเคราะห์ สถานการณ์ หรือแนวคิดใน การประยุกต์ใช้บทเรียน	1-7 8-15	60%
3	ทักษะทาง ปัญญา	1) ความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือ	1) รายงานกลุ่มการ นำเสนอผลงานด้วยวาจา พร้อมสื่ออิเล็กทรอนิกส์	2-8, 14	20%

กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
		ต้นเหตุของปัญหา และ เสนอแนวทางการแก้ไขได้ อย่างสร้างสรรค์ 2) ความสามารถในการทำ ความเข้าใจและประเมิน ข้อมูล แนวคิด และ หลักฐานใหม่ๆ จาก แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการ พัฒนางานในวิชาชีพ	2) แบบฝึกหัดรายบุคคล 3) ค้นคว้าข้อมูลทาง วิชาการจากแหล่งต่างๆ เพื่อนำมาทำคำถามใน แบบฝึกหัด 4) ประเมินความรู้ ความ เข้าใจเนื้อหาวิชา และ ประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ		
4	ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ ได้รับมอบหมาย ทั้งงาน รายบุคคลและงานกลุ่ม	1) ประเมินโดยอาจารย์จาก การสังเกตพฤติกรรม	1-5	5%
5	ทักษะ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	1) ความสามารถในการนำ เทคนิคทางสถิติหรือ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี สารสนเทศ และเทคโนโลยี อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องมา ประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปล ความหมายและเสนอ แนวทางในการพัฒนางาน หรือแก้ไขปัญหาได้อย่าง สร้างสรรค์ 2) ความสามารถในการ สื่อสารสามารถสรุปประเด็น จากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง	1) ประเมินจากผลงานที่ เกี่ยวข้องกับการคิด วิเคราะห์เชิงตัวเลข รวมทั้ง การแก้โจทย์ปัญหา 2) ประเมินทักษะการ สืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยี สารสนเทศจากผลงานที่ ได้รับมอบหมาย	1-15	5%

กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน ของการ ประเมินผล
		ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูล ได้อย่างสร้างสรรค์และมี ประสิทธิภาพ			

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าชั้นเรียนและการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ร้อยละ 10
- แบบฝึกหัด/รายงาน ร้อยละ 20
- งานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม ร้อยละ 5
- ทักษะการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ ร้อยละ 5
- สอบกลางภาค ร้อยละ 30

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี ร้อยละ 30

รวม 100 คะแนน

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

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

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

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

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

- นัยนา บุญทวีวัฒน์. (2553). **ชีวเคมีทางโภชนาการ**. กรุงเทพฯ : ชิกม่า ดีไซน์กราฟฟิค.
- นิธิยา รัตนปนนท์ และ วิบูลย์ รัตนปนนท์. (2543). **คำศัพท์ทางโภชนาการศาสตร์**. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปราณีต ผ่องแผ้ว. (2539). **โภชนศาสตร์ชุมชน ในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงภาวะ เศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว**. กรุงเทพมหานคร : ลิฟวิ่ง ทรานส์ มีเดีย.
- วรรณัท ศุภพิพัฒน์. (2538). **อาหาร โภชนาการและสารพิษ**. กรุงเทพมหานคร : คณะ แพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วินัส ลีพกุล, สุภาณี พุทธเดชาคุ้ม, และถนอมขวัญ ทวีบุรณ์. (2545). **โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล**. กรุงเทพมหานคร : บุญศิริการพิมพ์.
- สิริพันธ์ จุลรังคะ. (2554). **โภชนศาสตร์เบื้องต้น**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อัจฉรา ดลวิทยาคูณ. (2550). **พื้นฐานโภชนาการ**. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

www.nutritionthailand.or.th

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความคิดเห็นจากนักศึกษา ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. การประเมินการสอน

การประเมินการสอนโดยใช้แบบสอบถามกับนักศึกษา และการสังเกตการณ์ของผู้ร่วมทีมการสอน

3. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน เช่น การวิจัยในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชาได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชามีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- ประเมินรายละเอียดรายของรายวิชาว่าผลการเรียนรู้ที่กำหนดสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- ประเมินข้อสอบของรายวิชาว่าครอบคลุมผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในคำอธิบายรายวิชา

- มีคณะกรรมการประชุมเพื่อรับรองผลคะแนนของนักศึกษาในรายวิชาของแต่ละภาคเรียน

- แต่งตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรมโดยอาจารย์ผู้สอน

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา จะมีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาทบทวนกลยุทธ์การสอน และหาแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการศึกษาถัดไป