



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073608 โภชนาการและการประกอบอาหาร
สำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน
(Nutrition and Culinary for Infancy and Preschool Children)

สำหรับนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

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

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทพันธ์ ศรีม่วง

อาจารย์ผู้สอน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทพันธ์ ศรีม่วง

อาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์

	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทพันธ์ ศรีม่วง e-mail : pattha8899@gmail.com ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 0-2423-9452
	อาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์ e-mail : sunitra.ch@gmail.com.com ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 0-2423-9453

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561 ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ถนนสิรินธร)

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษาสามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค และสรีรวิทยา ในเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
2. นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่าง ๆ ที่มีต่อร่างกาย และการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค รวมถึงความต้องการสารอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กก่อนวัยเรียน
3. นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเรื่องการทำอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
4. นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ปัญหาโภชนาการที่เกิดขึ้นกับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
5. นักศึกษามีความรู้เรื่องการบริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดี และการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียนได้
6. นักศึกษาสามารถจัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน
7. นักศึกษาสามารถค้นคว้าเพื่อแสวงหาข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่มีผลกระทบต่อภาวะโภชนาการของเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเรื่องโภชนาการและการประกอบอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กก่อนวัยเรียน และสามารถบูรณาการความรู้ไปในรายวิชาด้านอาหารที่เกี่ยวข้องได้ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค สรีรวิทยา ความต้องการสารอาหาร และพลังงานของทารก และเด็กก่อนวัยเรียน บทบาทของโภชนาการต่อการเติบโต พัฒนาการสมอง และภาวะโภชนาการ นม อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแพ้อาหาร แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการ การกำหนดและการจัดอาหาร จัดทำและพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานที่เหมาะสมสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารที่เหมาะสม สำหรับเด็กทารก และเด็กก่อนวัยเรียน และศึกษานอกสถานที่

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาแต่ละคนสามารถเข้ามาพบเพื่อปรึกษาอาจารย์ได้ที่สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ได้ในทุกวันศุกร์ตั้งแต่เวลา 09.00-10.00 น. คิดเป็นจำนวนชั่วโมงที่ให้คำปรึกษา 16 ชั่วโมง (เฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1-2))

1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (2.2.1 (1))

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎ ระเบียบและข้อบังคับต่างๆ 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) สังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกของผู้เรียนในชั้นเรียน ห้องสอบ และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะ จัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม
- 2) ตรวจสอบวินัยการเข้าชั้นเรียน ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ตรวจสอบจากรายงาน มีการอ้างอิงอย่างถูกต้องและตรงความเป็นจริง ไม่คัดลอกผลงานของผู้อื่น
- 4) บันทึกการเข้าชั้นเรียน การส่งงาน
- 5) การสังเกตความซื่อสัตย์จากการเข้าห้องสอบ การไม่คัดลอกชิ้นงานของผู้อื่น

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

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

- 1) การมีความรู้ 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 ให้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น
- 3) จัดให้มีการฝึกการคิดวิเคราะห์โดยให้มีการทำรายงานจากกรณีศึกษา และ มีการนำเสนอในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

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

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.2.3 (1,3))

- 1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (2.2.3 (1))
- 2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (2.2.3 (2))

3.2 วิธีการสอน

- 1) วิเคราะห์และยกตัวอย่างกรณีศึกษา

- 2) ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 3) อธิบาย ถึงตัวอย่างของการคิดวิเคราะห์ และ ขั้นตอนในการแก้ไขปัญหา

3.3 วิธีการประเมินผล

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

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

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

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

4.2 วิธีการสอน

- 1) แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการโดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน
- 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) งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปแบบเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

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

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทนำ - ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค และสรีรวิทยา ของเด็กทารก - ศึกษาพัฒนาการทางด้านร่างกาย อารมณ์ และสังคมของเด็กทารก - บทบาทของอาหาร และการเปลี่ยนแปลงความต้องการสารอาหาร ของเด็กทารก	4	- ปฐมนิเทศรายละเอียดของรายวิชาตาม มคอ.3 (มคอ.3 แสดงในเอกสารประกอบการเรียน และในเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย) - อธิบายหัวข้อและเนื้อหาหลักในรายวิชาการทำข้อตกลงการจัดการเรียนการสอน ระเบียบ และข้อกำหนดต่างๆ ในระหว่างการสอน การทดสอบเพื่อวัดระดับความรู้ - แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม - มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพื่อการนำเสนอในงานในหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์
2	ความต้องการพลังงานและสารอาหารจากนมแม่	4	อธิบายเรื่องความต้องการพลังงานและสารอาหารของทารก คุณค่าทางโภชนาการของนมแม่ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์
3	ความสำคัญและประโยชน์ของการให้อาหารตามวัยสำหรับทารก แนวทางปฏิบัติการให้อาหาร	4	อธิบายเรื่อง ความสำคัญแลประโยชน์ของการให้อาหารตามวัยสำหรับทารก และแนวทางปฏิบัติการให้อาหารตามวัย สมวัย พอเพียง และปลอดภัย และชนิด	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	ตามวัยสำหรับทารก		ของอาหารตามวัย แบ่งออกเป็นอาหารที่เตรียมเองในครอบครัว และอาหารที่จำหน่ายในท้องตลาด สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	
4	การเลือกนมผงดัดแปลงสำหรับทารก และผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารก	4	อธิบายความหมายของนมดัดแปลงสำหรับทารก/ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารก ประเภทของนมผงดัดแปลง/ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารก คุณค่าทางโภชนาการของนมผงดัดแปลง/ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารก วิธีการชงนมที่ถูกต้องและปลอดภัย กลยุทธ์การตลาดและสื่อโฆษณาของนมผงดัดแปลง และผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับทารก - ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยกำหนดกิจกรรมการวิเคราะห์คุณค่าและสารอาหารจากนมผงดัดแปลงและผลิตภัณฑ์อาหารเสริมที่มีจำหน่ายและมีการโฆษณาผ่านทางสื่อต่างๆ - การสอนแบบสาธิต “การชงนม” การใช้อุปกรณ์การตวง สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์
5	-การเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาค และสรีรวิทยาของเด็กวัยก่อนเรียน -พัฒนาการทางด้านร่างกาย อารมณ์ และสังคม ของเด็กก่อนวัยเรียน บทบาทของอาหาร -ความต้องการพลังงานและ	4	อธิบายการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาคและสรีรวิทยาของเด็กก่อนวัยเรียน พัฒนาการทางด้านร่างกาย อารมณ์ และสังคม ของเด็กก่อนวัยเรียน บทบาทของอาหาร และการเปลี่ยนแปลงความต้องการสารอาหารของเด็กก่อนวัยเรียน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	สารอาหารของเด็กก่อนวัยเรียน		- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมเสนอผลงาน (Power point)	
6	- ความสำคัญและประโยชน์ของการให้อาหารตามวัยสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน - แนวทางปฏิบัติการให้อาหารตามวัยสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน	4	อธิบายอาหารตามวัยสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1-3 ปี และ 3-5 ปี และแนวทางปฏิบัติการให้อาหารตามวัยสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์
7	- การเลือกนมผงดัดแปลงสำหรับเด็ก และผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน	4	อธิบายความหมายของนมดัดแปลงสำหรับเด็ก/ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน ประเภทของนมผงดัดแปลง/ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน คุณค่าทางโภชนาการของนมผงดัดแปลง/ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน วิธีการชงนมที่ถูกต้องและปลอดภัย กลยุทธ์การตลาดและสื่อโฆษณาของนมผงดัดแปลง และผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน - ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยกำหนดกิจกรรมการวิเคราะห์คุณค่าและสารอาหารจากนมผงดัดแปลงและผลิตภัณฑ์อาหารเสริมที่มีจำหน่ายและมีการโฆษณาผ่านทางสื่อต่างๆ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์
8	การแพ้อาหารในเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน	4	อธิบายสาเหตุ ปัจจัยการแพ้อาหาร ชนิดของอาหารที่พบการแพ้อ้อยในทารกและเด็กวัยก่อนเรียน แนวทางการจัดอาหารเพื่อป้องกันหรือหลีกเลี่ยงการแพ้อาหาร สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรม นำเสนอผลงาน (Power point)	
9	หลักการเตรียม และการ ประกอบอาหารสำหรับทารก และเด็กก่อนวัยเรียน : การ จัดเตรียมอาหารในบ้าน	4	-อธิบายการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ใน การประกอบอาหาร การเลือกวัตถุดิบ อาหาร การล้างการทำความสะอาด อุปกรณ์และวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหารสำหรับ ทารกและเด็กวัยก่อนเรียน สุขวิทยาส่วนบุคคลสำหรับผู้เตรียมอาหาร -ใช้กิจกรรมการสอนแบบสาธิต การ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรม นำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิทร ชัยภักย์ วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร
10	- หลักการเตรียมและการ ประกอบอาหารสำหรับเด็กวัย ก่อนเรียน สำหรับสถานเลี้ยง เด็กและหรือสถานศึกษา	4	-อธิบายความสำคัญของการจัดและ บริการอาหารในสถานรับเลี้ยงเด็กหรือ สถานศึกษา การออกแบบเมนู การ จัดการครัว การเลือก การเตรียม การ ปรุง และการเก็บรักษา -การสอนแบบระดมสมอง ให้นักศึกษา จัดทำรายการอาหารกลางวัน สำหรับการ บริการให้เด็กวัยก่อนเรียน ในสถานศึกษา สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรม นำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิทร ชัยภักย์ วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร
11	การศึกษาดูงาน “การผลิตอาหาร” และ “การ จัดบริการอาหารให้กับเด็กวัย ก่อนเรียน” โรงเรียนละออ อูทิศ	4	ใช้การสอนแบบ Active Learning โดย ให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรง เรื่อง”การจัดและการบริการอาหาร สำหรับเด็กก่อนวัยเรียนในสถานศึกษา” โดยนำนักศึกษาเข้าศึกษาดูงานการ เตรียมอาหาร ที่ครัวสวนดุสิต และการ บริการอาหารที่ โรงเรียนละอออุทิศ สื่อ -แบบบันทึก/แบบสังเกตการบริโภค อาหาร	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิทร ชัยภักย์ วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			-ใบรายงานสรุปการศึกษาดูงาน -แบบบันทึกการสังเกตพฤติกรรม การศึกษาดูงาน - อาจารย์สรุปผลการศึกษาดูงาน	
12	ฝึกปฏิบัติ - การประกอบอาหารสำหรับเด็กทารกวัย 6-9 เดือน, วัย 9-12 เดือน	4	- อาจารย์สาธิตการประกอบอาหาร - นศ. ฝึกปฏิบัติ แบ่งกลุ่มการประกอบอาหารสำหรับเด็กทารกวัย 6-9 เดือน, วัย 9-12 เดือน -นักศึกษา ส่งแบบฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติ (นศ.ต้องถ่ายภาพส่วนประกอบ วิธีการทำ และอาหารที่ทำเสร็จแล้ว คำนวณปริมาณพลังงานที่สารอาหารที่มีอยู่ในอาหาร) - แบบบันทึกคะแนนการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร - อาจารย์สรุปผลการฝึกปฏิบัติ	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์ วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร
13	ฝึกปฏิบัติ - การประกอบอาหารสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน อายุ 1-3 ปี	4	- อาจารย์สาธิตการประกอบอาหาร - นศ. ฝึกปฏิบัติ แบ่งกลุ่มการประกอบอาหารสำหรับเด็ก อายุ 1-3 ปี -นักศึกษา ส่งแบบฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติ (นศ.ต้องถ่ายภาพส่วนประกอบ วิธีการทำ และอาหารที่ทำเสร็จแล้ว คำนวณปริมาณพลังงานที่สารอาหารที่มีอยู่ในอาหาร) - แบบบันทึกคะแนนการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร - อาจารย์สรุปผลการฝึกปฏิบัติ	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์ วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร
14	ฝึกปฏิบัติ - การประกอบอาหารสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน อายุ 3-5 ปี	4	- อาจารย์สาธิตการประกอบอาหาร - นศ. ฝึกปฏิบัติ แบ่งกลุ่มการประกอบอาหารสำหรับเด็ก อายุ 3-5 ปี -นักศึกษา ส่งแบบฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติ (นศ.ต้องถ่ายภาพส่วนประกอบ วิธีการทำ และอาหารที่ทำเสร็จแล้ว คำนวณปริมาณพลังงานที่สารอาหารที่มีอยู่ในอาหาร) - แบบบันทึกคะแนนการฝึกปฏิบัติการ	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์ วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหาร

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ประกอบอาหาร - อาจารย์สรุปผลการฝึกปฏิบัติ	
15	ปัญหาทุพโภชนาการที่พบในเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน และ การพัฒนาอาหารสำหรับทารกและเด็กวัยก่อนเรียน - นักศึกษารายงานตามหัวข้อที่มอบหมาย	4	อธิบายความหมาย ความสำคัญของปัญหาทุพโภชนาการในเด็กทารก และเด็กวัยก่อนเรียน ปัญหาการขาดสารอาหาร ปัญหาภาวะโภชนาการเกิน ผลกระทบของภาวะทุพโภชนาการที่มีต่อการพัฒนาทางด้านสมอง อารมณ์ พัฒนาการทางกายในเด็กและทารก การป้องกันปัญหาภาวะทุพโภชนาการ สื่อ - นักศึกษานำเสนอรายงานตามหัวข้อที่กำหนด โดยใช้ระยะเวลากลุ่มละ 15 นาที นำเสนอโดยใช้สื่อที่น่าสนใจ และเหมาะสม สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point) - แบบบันทึกการให้คะแนนการรายงาน - อาจารย์สรุปการรายงาน / สรุปเนื้อหา รายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนมาตั้งแต่สัปดาห์ที่ 1-15	ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภักย์
16	สอบปลายภาค			

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)	1-15	40%

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
2	2.2.1(1-2), 2.2.4(1,5)	การประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
3	2.2.4(1,5), 2.2.5(2)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ - วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนา/ประยุกต์ตำรับ - การนำเสนอในรูปรายงาน	1-15	10%
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)	- สอบกลางภาค สอบย่อย	1-15	20%
5		- สอบปลายภาค	16	20%

3. การประเมินผล

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 10 คะแนน
- มอบหมายงาน ความรับผิดชอบ 10 คะแนน
- แบบทดสอบ ประเมินผลท้ายชั่วโมง 20 คะแนน
- การศึกษาค้นคว้าและการปฏิบัติในการประกอบอาหาร 20 คะแนน
- กิจกรรมการศึกษาดูงาน/การจัดนิทรรศการ 20 คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

รวม

100 คะแนน

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	81-89
B	76-80
C+	70-75
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

แนวทางการพัฒนานักศึกษาที่มีผลการเรียนอ่อน

1. แนวทางช่วยเหลือจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอน
 - ขณะสอนพยายามสังเกตนักศึกษาอย่างทั่วถึง ให้นักศึกษาทุกคนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม ทบทวน และเน้นย้ำสาระสำคัญให้ชัดเจน สร้างแรงจูงใจ ติดตามนักศึกษาที่เรียนอ่อน สร้างกำลังใจและให้คำชมเชย
 - ติดตามผลการเรียนอย่างใกล้ชิด ให้ความการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา
2. แนวทางการจัด “เพื่อนช่วยเพื่อน” ให้นักศึกษาที่มีผลการเรียนดี หรือมีทักษะการปฏิบัติการประกอบอาหารที่ดี เป็นพี่เลี้ยงคอยช่วยเหลือเพื่อนที่มีผลการเรียนอ่อน

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พัทธนันท์ ศรีม่วง และ สุมิตตา วุฒิสินีอักษรธา. 2560. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหารสำหรับเด็กทารกและเด็กวัยก่อนเรียน. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็ม แอนด์เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

กฤษมา ชูศิลป์. (2548). **ไขมันในน้ำมันแม่**. ใน : สำหรับ จิตตินันท์ วีระพงษ์ ฉัตรานนท์ ศิราภรณ์สวัสดิการ. (บก.). เลี้ยงลูกด้วยนมแม่ความรู้สู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ : กรุงเทพเวชสาร.

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

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

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

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

จุฬารัตน์ 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 ดีไซน์กราฟฟิก.

นิธยา รัตนพนนท์. (2545). **เคมีอาหาร**. กรุงเทพมหานคร : โอ.เอส.พริ้นต์ติ้งเฮาส์.

นิธยา รัตนพนนท์ และ วิบูลย์ รัตนพนนท์. (2543). **คำศัพท์ทางโภชนศาสตร์**. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปราณีต ผ่องแผ้ว. (2539). **โภชนศาสตร์ชุมชน ในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงภาวะ**

- เศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว.** 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 พากเพียรกิจวัฒนา. (2532). **ความต้องการของสารอาหารในผู้สูงอายุ.** ใน สารคดี (บก.) ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพมหานคร : โรงพยาบาลรามาธิบดี.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2542). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542.** กรุงเทพมหานคร : นามมีบุ๊คส์.18 ราแพน พรเทพ
- เรืองวิทย์ ตันติแพททางกุล. (2547). **คาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีน.** ใน อุมพร สุทัศน์วรวิฑูมิ (บก.). โภชนาการก้าวหน้า. กรุงเทพ : ปิยอนด์เอ็นเทอร์ไพรซ์.
- ลัดดา เหมาะสุวรรณ. (2548). **ภาวะโภชนาการและเขาวนปัญญาของเด็กไทย.** ใน อุมพร สุทัศน์วรวิฑูมิ (บก.). ทันยุคกับโภชนาการเด็ก. (หน้า 14). กรุงเทพมหานคร : ปิยอนด์เอ็นเทอร์ไพรซ์.
- วรรณัท ศุภพิพัฒน์. (2538) **อาหารโภชนาการและสารพิษ.** กรุงเทพมหานคร : คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วิชัย ตันไพจิตร. (2530). **โภชนาการเพื่อสุขภาพ.** กรุงเทพฯ : อักษรสมัยการพิมพ์.
- วิลเลียมส์ การเรธ. (2544). **ชีววิทยา.** (แปลจาก Biology for you โดย อุษณีย์ ยศยิ่งยวด). กรุงเทพมหานคร : นามมีบุ๊คส์.
- วินัส สีนกุล, สุภาณี พุทธเดชาคุ้ม, และถนอมขวัญ ทวีบุรณ์. (2545). **โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล.** กรุงเทพมหานคร : บุญศิริการพิมพ์.
- สรรเสริญ ทรัพย์โตชก. (2531). **โภชนาการเชิงชีวเคมี.** กรุงเทพมหานคร : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สาธารณสุข, กรมอนามัย, กองโภชนาการ. (2533). **ตารางแสดงชนิดและปริมาณกรดอะมิโนในอาหารไทย.** กรุงเทพมหานคร : ม.ป.ท.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำหนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

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. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชาผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

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 โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ อีกทั้งได้ปรับปรุงข้อสอบให้มีความทันสมัย และมีระดับความยากง่ายตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนการสอน เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป