

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5071603 โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (3-0-6) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

โภชนาการและการประกอบอาหาร (วิชาแกน)

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอาจารย์ผู้สอน

ดร.ยศพร พลายโถ

อาจารย์ผู้สอน

	ดร.ยศพร พลายโถ e-mail : yossaphorn@hotmail.com ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 0-2423-9453
	อ.ยศสินี หัวดง e-mail : yotsinee-d@hotmail.com ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 0-2423-9453

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

3 มิถุนายน 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจและสามารถอธิบายถึงความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อผลสุขภาพ และคุณภาพชีวิตได้ ประเภทของสารอาหาร แหล่งที่มา บทบาทหน้าที่ของสารอาหารชนิดต่างๆ ต่อร่างกาย
2. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ได้ และสามารถประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลได้
3. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเรื่องการคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ และสามารถเลือกบริโภคอาหารตามแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีได้
4. เพื่อให้ให้นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกันเป็นทีมโดยมีกระบวนการใช้ความคิดอย่างสร้างสรรค์และแก้ปัญหา

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องโภชนาการ และสามารถบูรณาการความรู้ที่ได้รับไปใช้ในรายวิชาทางด้านอาหารและโภชนาการได้ รวมทั้งสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิต การจำแนกประเภทสารอาหาร แหล่งที่มา ประโยชน์ การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกาย ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ การประเมินภาวะโภชนาการ การคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ บทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรค ปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง	สอนตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะราย	ไม่มี	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ที่ปรึกษาจัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายกลุ่ม หรือรายบุคคล 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1(2-5))

1.1.1 มีวินัย ตรงต่อเวลา มีสัมมาคารวะ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และเคารพกฎระเบียบ ข้อบังคับขององค์กรและสังคม (TQF 2.2.1(2))

1.1.2 มีคุณธรรม จริยธรรม และมีความซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่น (TQF 2.2.1(3))

1.1.3 มีความเคารพในสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (TQF 2.2.1(4))

1.1.5 มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.2.1(5))

1.2 วิธีการสอน

1.2.1 สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมระหว่างการเรียนการสอน โดยการยกตัวอย่างเหตุการณ์ต่างๆ ที่กำลังเป็นที่สนใจ โดยเน้นความรับผิดชอบต่อสังคม การมีจิตสำนึก การรับผิดชอบต่อตนเอง

1.2.2 เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม แสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ โดยยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่ขาดความรับผิดชอบต่อหน้าที่และการประพฤติที่ผิดจรรยาบรรณในวิชาชีพ

1.2.3 อาจารย์เข้าสอนตรงเวลา รับผิดชอบต่อการสอน และให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีกับนักศึกษา

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าเรียน การแสดงความคิดเห็น และการตอบคำถามในชั้นเรียน

1.3.2 ประเมินผลจากการเตรียมความพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ ผลงานที่นำเสนอ และการส่งงานตรงต่อเวลา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

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

2.1.1 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของโภชนาการต่อคุณภาพชีวิต ประเภทสารอาหาร แหล่งที่มา ประโยชน์ การนำสารอาหารไปใช้ในร่างกาย ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ การประเมินภาวะโภชนาการ การคำนวณคุณค่าสารอาหาร ฉลากโภชนาการ บทบาทของสารอาหารในการป้องกันโรค ปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพได้ (TQF 2.2.2(1))

2.1.2 มีความสามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.2(3))

2.2 วิธีการสอน

2.2.1 การบรรยาย อภิปรายประกอบสื่อการสอน ได้แก่ หนังสือโภชนศาสตร์ บทเรียนออนไลน์วิชาโภชนศาสตร์ และ power point

2.2.2 การมอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าบทความหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับทางด้านอาหารและโภชนาการมาอภิปราย หรือนำเสนอรายงาน

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 ประเมินผลจากแบบฝึกหัด การทดสอบย่อย สอบกลางภาคและสอบปลายภาค

2.3.2 ประเมินผลจากการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.2.3(1,3))

3.1.1 พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ สามารถค้นหาสาเหตุของการเกิดปัญหาภาวะโภชนาการได้ และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการได้อย่างเหมาะสม (TQF 2.2.3(1))

3.1.2 สามารถแนะนำแนวทางการบริโภคอาหารที่เหมาะสมเพื่อป้องกันหรือลดความเสี่ยงต่อการเกิดปัญหาโภชนาการให้กับบุคคลอื่นได้ (TQF 2.2.3(3))

3.2 วิธีการสอน

3.2.1 ให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลทางวิชาการจากแหล่งต่างๆ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาโภชนาการ

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 ประเมินจากแบบฝึกหัด สอบกลางภาคและสอบปลายภาค

3.3.2 ประเมินจากการอภิปราย การวิเคราะห์กรณีศึกษา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.2.4(1,3,4))

4.1.1 มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.2.4(1))

4.1.2 สามารถวางตัวและร่วมแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (TQF 2.2.4(3))

4.1.3 มีบุคลิกภาพ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี (TQF 2.2.4(4))

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 จัดกลุ่มในการทำงานเพื่อวิเคราะห์งานที่ได้รับมอบหมาย

4.2.2 มอบหมายงานกลุ่มตามกิจกรรมที่มอบหมาย และมีการสลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม มีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของสมาชิกแต่ละคน

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

4.3.2 ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ

4.3.3 ประเมินความรับผิดชอบจากการส่งงานของนักศึกษา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.2.5(2-3))

5.1.1 ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (TQF 2.2.5(2))

5.1.2 ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF 2.2.5(3))

5.2 วิธีการสอน

5.2.1 มอบหมายให้นักศึกษาทำรายงาน และนำเสนอโดยใช้สื่อประกอบ

5.2.3 มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลทางวิชาการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เช่น website หรือ ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1 ประเมินจากการเขียนรายงาน และนำเสนองานหน้าชั้นเรียนด้วยรูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม

5.3.2 ประเมินจากการตอบคำถาม การมีส่วนร่วมในการอภิปราย และวิธีการอภิปราย

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	ชี้แจงรายวิชา หนังสือค้นคว้า และการประเมินผล บทที่ 1 บทนำ - ความหมายของอาหาร สารอาหาร และโภชนาการ - ความสำคัญของโภชนาการ	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
2	บทที่ 2 อาหารหลัก 5 หมู่และข้อปฏิบัติกรกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี - อาหารหลัก 5 หมู่ - ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน - ข้อปฏิบัติกรกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย - ธงโภชนาการ - ฉลากโภชนาการ	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
3	บทที่ 3 คาร์โบไฮเดรต - ความหมายของคาร์โบไฮเดรต - หน้าที่และความสำคัญของคาร์โบไฮเดรต - การเปลี่ยนแปลงคาร์โบไฮเดรตในร่างกาย - ความต้องการคาร์โบไฮเดรตและ แหล่งอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต - ผลที่เกิดจากการได้รับคาร์โบไฮเดรตในปริมาณที่ไม่สมดุล		- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
4	บทที่ 4 โปรตีน - ความหมายของโปรตีน - หน้าที่และความสำคัญของโปรตีน - การเปลี่ยนแปลงโปรตีนในร่างกาย - ความต้องการโปรตีน และแหล่งอาหารที่ให้โปรตีน - ผลที่เกิดจากการได้รับโปรตีนในปริมาณที่ไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
5	บทที่ 5 ลิพิด - ความหมายของลิพิด - ไขมันประกอบ - หน้าที่และความสำคัญของไขมัน - การเปลี่ยนแปลงไขมันในร่างกาย - ผลจากการได้รับไขมันไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
6	บทที่ 6 วิตามิน - ประเภทของวิตามิน วิตามินที่ละลายในไขมัน - แหล่งของวิตามิน และความต้องการวิตามิน - การดูดซึม การขนส่ง และการเก็บสะสมวิตามิน - หน้าที่ของวิตามิน - ผลที่เกิดจากการได้รับวิตามินในปริมาณไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
7	บทที่ 6 วิตามิน วิตามินที่ละลายในน้ำ - แหล่งของวิตามิน และความต้องการวิตามิน - การดูดซึม และการขนส่งวิตามิน - หน้าที่ของวิตามิน - ผลที่เกิดจากการได้รับวิตามินในปริมาณไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
8	สอบกลางภาค	3	อาจารย์ชี้แจงระเบียบ วิธีการสอบ	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
9	บทที่ 7 เกลือแร่ - ประเภทและหน้าที่ของเกลือแร่ เกลือแร่ที่ร่างกายต้องการในปริมาณมาก - หน้าที่และความสำคัญของเกลือแร่ - ความต้องการเกลือแร่ และแหล่งของเกลือแร่ - การย่อย การดูดซึมและกระบวนการเมตาบอลิซึมของเกลือแร่ - ผลที่เกิดจากการได้รับเกลือแร่ในปริมาณไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายไธ อ.ยศสินี หัวดวง
10	บทที่ 7 เกลือแร่ เกลือแร่ที่ร่างกายต้องการในปริมาณน้อย - หน้าที่และความสำคัญของเกลือแร่ - ความต้องการเกลือแร่ และแหล่งของเกลือแร่ - การย่อย การดูดซึมและกระบวนการเมตาบอลิซึมของเกลือแร่ - ผลที่เกิดจากการได้รับเกลือแร่ ปริมาณไม่สมดุล	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายไธ อ.ยศสินี หัวดวง
11	บทที่ 8 น้ำ - การควบคุมสมดุลของน้ำในร่างกาย - ปริมาณน้ำที่แนะนำให้บริโภค - สถานะการขาดน้ำและอาการขาดน้ำ	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายไธ อ.ยศสินี หัวดวง
12	บทที่ 9 โภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ - โภชนาการสำหรับบุคคลแต่ละวัย - โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ - โภชนาการสำหรับหญิงให้นมบุตร - โภชนาการสำหรับทารก	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายไธ อ.ยศสินี หัวดวง

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
13	บทที่ 9 โภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ - โภชนาการสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน - โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน - โภชนาการสำหรับเด็กวัยรุ่น - โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่ - โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
14	บทที่ 10 ความต้องการพลังงานและสารอาหาร - การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่บุคคลต้องการ	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
15	บทที่ 10 ความต้องการพลังงานและสารอาหาร - รายการอาหารแลกเปลี่ยน - แนวทางการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับบุคคลวัยต่างๆ	3	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: หนังสือ โภชนาการมนุษย์และ power point - แบบฝึกหัด	ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง
16	สอบปลายภาค (วันสอบ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด)			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.2.1(2-5), 2.2.2(1,3), 2.2.3(1,3), 2.2.4(1,3,4), 2.2.5(2-3)	- การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ คุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน การนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา)	1-15	10%
2	2.2.2(1,3), 2.2.3(1,3), 2.2.4(1), 2.2.5(2-3)	- การประเมินด้านความรู้และทักษะ (การสอบทฤษฎี การทำแบบฝึกหัด การทำรายงาน)	1-15	70%

แผนการประเมินผลการเรียนรู้ (ต่อ)

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
3	2.2.4(1,3,4), 2.2.5(2-3)	- การประเมินความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มด้านการวิเคราะห์การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ (การทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงาน และการทำแบบฝึกหัด)	1-15	10%

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนและการส่งงาน 10 คะแนน
- การนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน 10 คะแนน
- แบบฝึกหัดและเนื้อหาารายงาน 20 คะแนน
- สอบทฤษฎี 30 คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี 30 คะแนน

รวม 100 คะแนน

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พัทธนันท์ ศรีม่วง (2550). โภชนศาสตร์. 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 ดีไซน์กราฟฟิก.

นิธิยา รัตนปนนท์ และ วิบูลย์ รัตนปนนท์. (2543). คำศัพท์ทางโภชนศาสตร์. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปราณีต ผ่องแผ้ว. (2539). โภชนศาสตร์ชุมชน ในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงภาวะ เศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว. กรุงเทพมหานคร : ลิพวิ้ง ทรานส์ มีเดีย.

วรรณัท ศุภพิพัฒน์. (2538). อาหาร โภชนาการและสารพิษ. กรุงเทพมหานคร : คณะ แพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.

วินัส ลิฬกุล, สุภาณี พุฒเดชาคุ้ม, และถนอมขวัญ ทวีบูรณ์. (2545). โภชนศาสตร์ทางการแพทย์. กรุงเทพมหานคร : บุญศิริการพิมพ์.

สิริพันธุ์ จุลรังคะ. (2554). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

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

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

www.nutritionthailand.or.th

www.who.int

nutrition.anamai.moph.go.th

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความคิดเห็นจากนักศึกษา ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน

- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. การประเมินการสอน

การประเมินการสอนโดยใช้แบบสอบถามกับนักศึกษา และการสังเกตการณ์ของผู้ร่วมทีมการสอน

3. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา โดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน เช่น การวิจัยในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ ดังนี้

- ทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์ท่านอื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ หรือกรรมการที่หลักสูตรแต่งตั้งขึ้น

- แต่งตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา จะมีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาทบทวนกลยุทธ์การสอน และหาแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในปีการศึกษาถัดไป