

รายละเอียดของรายวิชา

2500118 อาหารการกิน 3 (3-0-6)
Food for Life

หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
คณะ/โรงเรียน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
2500118 อาหารการกิน (Food for Life)
- จำนวนหน่วยกิต
3 (3-0-6) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา
ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
 - อาจารย์ผู้สอน
 - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล อาจารย์ธิติมา แก้วมณี
 - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายไธ
 - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พรทวิ ธนสัมบัณณ์
- ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษา ฤดูร้อน ปีการศึกษา 2564
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
- สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
14 มิถุนายน 2565

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษาสามารถอธิบายวัตถุประสงค์และส่วนประกอบในอาหาร การจัดการและการเก็บรักษาอาหาร การใช้เครื่องมือในการปรุง ประกอบ และอุ่นอาหาร งานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย
2. นักศึกษาสามารถอธิบายประเภทอาหาร เครื่องดื่ม หลักโภชนาการและการออกแบบรายการอาหาร รูปแบบการกินอาหารในปัจจุบัน วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารตามแบบไทย แบบสากล และวัฒนธรรมสวนดุสิต
3. นักศึกษาสามารถอธิบายหลักความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาล รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
4. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการวางแผนและเลือกรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน ทั้งในบริบทของการใช้ชีวิตภายในมหาวิทยาลัยและภายนอกมหาวิทยาลัย โดยการนำเสนอสะท้อนมุมมอง บทบาทอาหารในมิติด้านสุขภาพ ตลอดจนสังคมและวัฒนธรรม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้เกี่ยวกับอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุประสงค์และส่วนประกอบในอาหาร การจัดการและการเก็บรักษาอาหาร การใช้เครื่องมือในการปรุง ประกอบ และอุ่นอาหาร งานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม โภชนาการ และการออกแบบรายการอาหาร วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารตามแบบไทย และแบบสากล ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการกินอาหารในปัจจุบัน

Knowledge of food in daily life; raw materials and ingredients in food; food preparation and preservation; tools and equipment for cooking and reheating; basic kitchen work for household; food types; drinks; nutrition and food listing; Thai and international dining etiquette; food safety and sanitation; relevant regulations; current food trends

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ | การศึกษาด้วยตนเอง |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------|---------------------------|
| 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา | สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา | - | 90 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา กลยุทธ์การสอน และกลยุทธ์การประเมิน

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) | กลยุทธ์การสอน | กลยุทธ์การประเมิน |
|--|--|---|
| CLO1 สามารถอธิบายวัตถุดิบและส่วนประกอบในอาหาร การจัดการและการเก็บรักษาอาหาร การใช้เครื่องมือในการปรุงประกอบ และอุ่นอาหาร งานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย (PLO2) | <ol style="list-style-type: none"> 1) บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2) ใช้วิธีการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายสอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ 3) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่างๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด 4) การจัดการเรียนรู้แบบใช้คำถาม (Questioning Method) | <ol style="list-style-type: none"> 1) การประเมินโดยสังเกตการณ์มีส่วนร่วมในกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย 2) การประเมินด้วยแบบทดสอบ (Testing) |
| CLO2 สามารถอธิบายประเภทอาหาร เครื่องดื่มหลักโภชนาการและการออกแบบรายการอาหารรูปแบบการกินอาหารในปัจจุบัน วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารตามแบบไทย แบบสากล และวัฒนธรรมสวนดุสิต (PLO1,2) | <ol style="list-style-type: none"> 1) บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2) ใช้วิธีการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายสอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ 3) การอภิปรายกลุ่ม วิเคราะห์ เชื่อมโยง เปรียบเทียบ องค์ความรู้จากเอกสารกรณีศึกษา/สถานการณ์ตัวอย่าง (Activity-Based Group Learning) 4) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่างๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด 5) การจัดการเรียนรู้แบบใช้คำถาม (Questioning Method) | <ol style="list-style-type: none"> 1) การประเมินโดยสังเกตการณ์มีส่วนร่วมในกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย 2) การประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3) การประเมินด้วยแบบทดสอบ (Testing) |
| CLO3 สามารถอธิบายหลักความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาล รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (PLO2,4) | <ol style="list-style-type: none"> 1) บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2) ใช้วิธีการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายสอดคล้องกับสาระการเรียนรู้ 3) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่างๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด 4) การจัดการเรียนรู้แบบใช้คำถาม (Questioning Method) | <ol style="list-style-type: none"> 1) การประเมินโดยสังเกตการณ์มีส่วนร่วมในกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย 2) การประเมินด้วยแบบทดสอบ (Testing) |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) | กลยุทธ์การสอน | กลยุทธ์การประเมิน |
|--|---|--|
| CLO4 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการวางแผนและเลือกรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน ทั้งในบริบทของการใช้ชีวิตภายในมหาวิทยาลัยและภายนอกมหาวิทยาลัย โดยการนำเสนอสะท้อนมุมมองบทบาทอาหารในมิติด้านสุขภาพ ตลอดจนสังคมและวัฒนธรรม (PLO2,4) | 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) 2) การอภิปรายกลุ่ม วิเคราะห์ เชื่อมโยง เปรียบเทียบ องค์ความรู้จากเอกสารกรณีศึกษา/สถานการณ์ตัวอย่าง (Activity-Based Group Learning) 3) การใช้สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอในสถานการณ์ต่างๆ ให้นักศึกษาได้ศึกษาและวิเคราะห์ตามโจทย์ที่กำหนด | 1) การประเมินโดยสังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย 2) การประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมายและการนำเสนอ (Semester assignment) |

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| ครั้งที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวนชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|--|--------------|---|----------|
| 1 | บทนำ | 3 | 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |
| 2 | การจัดการวัตถุดิบ และงานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย | 3 | 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |
| 3 | อาหารสำเร็จรูป | 3 | 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |

| ครั้งที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวนชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|--------------------------|--------------|---|----------|
| 4 | โภชนาการ | 3 | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |
| 5 | อาหารสวนดุสิต | 3 | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |
| 6 | อาหารเช้า | 3 | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |
| 7 | อาหารกลางวัน | 3 | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |
| 8 | อาหารเย็น | 3 | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |
| 9 | อาหารว่าง และเครื่องดื่ม | 3 | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่ง | คณาจารย์ |

| ครั้งที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวนชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|--|--------------|--|----------|
| | | | <p>สามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย</p> <p>2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์</p> <p>3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน</p> <p>4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด</p> | |
| 10 | อาหารตามยุคสมัย | 3 | <p>1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย</p> <p>2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์</p> <p>3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน</p> <p>4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด</p> | คณาจารย์ |
| 11 | อาหารทางเลือก | 3 | <p>1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย</p> <p>2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์</p> <p>3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน</p> <p>4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด</p> | คณาจารย์ |
| 12 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 3 | <p>1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย</p> <p>2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์</p> <p>3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน</p> <p>4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด</p> | คณาจารย์ |
| 13 | ความปลอดภัยของอาหาร และการดูแลสิทธิในฐานะผู้บริโภค | 3 | <p>1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย</p> <p>2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์</p> <p>3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน</p> <p>4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด</p> | คณาจารย์ |
| 14 | ความมั่นคงทางอาหารและการเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว | 3 | <p>1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดย</p> | คณาจารย์ |

| ครั้งที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------|-----------------------------|---------------|---|----------|
| | | | มหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสาร ประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่ง แทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | |
| 15 | โต๊ะอาหารคือพื้นที่สร้างสุข | 3 | 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่ง สามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดย มหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสาร ประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่ง แทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด | คณาจารย์ |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ ประเมิน | สัดส่วนการ ประเมินผล |
|--|---|--------------------|----------------------|
| CLO1 สามารถอธิบายวัตถุประสงค์และส่วนประกอบใน อาหาร การจัดการและการเก็บรักษาอาหาร การใช้ เครื่องมือในการปรุง ประกอบ และอุ่นอาหาร งานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย (PLO2) | - การทดสอบย่อยระหว่างบทเรียน - แบบฝึกหัด - ประเมินพฤติกรรมมีส่วนร่วมใน กิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย | 2 - 3 | 10 |
| CLO2 สามารถอธิบายประเภทอาหาร เครื่องดื่ม หลัก โภชนาการและการออกแบบรายการอาหาร รูปแบบ การกินอาหารในปัจจุบัน วัฒนธรรมในการ รับประทานอาหารตามแบบไทย แบบสากล และ วัฒนธรรมสวนดุสิต (PLO1,2) | - การทดสอบย่อยระหว่างบทเรียน - แบบฝึกหัด - ประเมิน จาก ชิ้น งาน ที่ ได้ รับ มอบหมาย (Semester assignment) - ประเมินพฤติกรรมมีส่วนร่วมใน กิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย | 4 - 12 | 55 |
| CLO3 สามารถอธิบายหลักความปลอดภัยอาหารและ สุขาภิบาล รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (PLO2,4) | - การทดสอบย่อยระหว่างบทเรียน - แบบฝึกหัด - ประเมินพฤติกรรมมีส่วนร่วมใน กิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย | 13 -14 | 10 |
| CLO4 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการวางแผนและ เลือกรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน ทั้งในบริบท ของการใช้ชีวิตภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก มหาวิทยาลัย โดยการนำเสนอสะท้อนมุมมองบทบาท อาหารในมิติด้านสุขภาพ ตลอดจนถึงสังคมและ วัฒนธรรม (PLO2,4) | - ประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับ มอบหมายและการนำเสนอ (Semester assignment) - ประเมินพฤติกรรมมีส่วนร่วมใน กิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย | 1, 4-15 | 25 |

การประเมินผลตามเกณฑ์การให้ระดับคะแนนตามขอบังคับของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

| ระดับผลการเรียน | ช่วงคะแนน |
|-----------------|-----------|
| A | 85-100 |
| B+ | 79-84 |
| B | 73-78 |
| C+ | 67-72 |
| C | 61-66 |
| D+ | 55-60 |
| D | 50-54 |
| F | 0-49 |

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

กองบรรณาธิการวารสารสวนดุสิต สถาบันราชภัฏสวนดุสิต. (2546). *อาหารการเรือน "โอซาร์สปูตี" ที่สวนดุสิต*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.

นงนุช สุขพันธ์. (2557). *เอกสารการสอนชุดวิชาพัฒนาการของมนุษย์และสุขภาพ หน่วยที่ 6-10*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

นนทกานต์ จันทร์อ่อน. (2557). *ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย*. สืบค้นเมื่อ 10 มกราคม 2564. เข้าถึงจาก : http://library.senate.go.th/document/Ext7091/7091777_0002.PDF

นฤมล นันทรักษ์. (2552). *การจัดการครัวมาตรฐาน*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ประหยัด สายวิเชียร. (2546). *อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Culinary Institute of America. (2002). *The Professional Chef*. USA. : John Wiley & Sons Inc.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กองสุขาภิบาลอาหารสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. (2558). *สิทธิผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์อาหาร*. สืบค้นเมื่อ 18 มกราคม 2564. เข้าถึงจาก : http://foodsantiation.bangkok.go.th/pdf/media_58/Brochure/4.pdf

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2546). *ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ.2546*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

Gibson, M. (2018). *Food Science and the Culinary Arts*. USA. : Academic Press

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Gropper, S.S., Smith, J.L., and Groff, J.L. (2004). *Advanced nutrition and human metabolism*. 4th ed. Belmont : Thomson Wadsworth

Whitney, E.M., and Rolfes, S.R. (2002). *Understanding nutrition*. 9th Ed. CA : Wadsworth Thomson Learning

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาทุกคนประเมินการจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพการจัดการศึกษา ซึ่งประกอบด้วย ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการจัดการเรียนรู้ วัตถุประสงค์ของการเรียนการสอน การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน การวัดประเมินผลการเรียนการสอน และคุณลักษณะของอาจารย์ผู้สอน ผ่านช่องทางระบบของมหาวิทยาลัย <http://www.e-assessment.dusit.ac.th/>

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้รับผิดชอบรายวิชา ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรม การจัดการความรู้ เพื่อปรับปรุงการสอน โดยผู้รับผิดชอบรายวิชา ร่วมกับอาจารย์ผู้สอนทุกท่าน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาโดยการสุ่มประเมินข้อสอบ และความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนนของรายวิชา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

มีการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยผู้รับผิดชอบรายวิชา ผลการประเมินตนเอง รวมทั้งระดับคะแนนของนักศึกษา สรุปเป็นภาพรวม แล้ววิเคราะห์จุดเด่นและสิ่งที่ต้องพัฒนาปรับปรุง ในประเด็นของเนื้อหาวิชา การสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และผลการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้รับ เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนต่อไป