

รายละเอียดของรายวิชา

2500118 อาหารการกิน 3 (3-0-6)

Food for Life

หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
คณะ/โรงเรียน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

2500118 อาหารการกิน (Food for Life)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (3-0-6) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

 ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

- อาจารย์ผู้สอน

 กรุงเทพฯ

 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชกร นุกิจ

 ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ

 อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล

 อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี

 อาจารย์ปาริฉัตร พรหมสวัสดิ์

 ศุภย์ลำปาง

 ศุภย์นครนายก

 ศุภย์ตรัง

 ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

 ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

 อาจารย์จารุณี วิเทศ

 อาจารย์กัณฑ์กนิษฐ์ จงรัตน์วิทย์

 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ราตรี เมฆวิสัย

 อาจารย์ฉัตรทราวดี บุญถนอม

 อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษา 1 ปีการศึกษา 2565

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

17 สิงหาคม 2565

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษาสามารถอธิบายวัตถุประสงค์และส่วนประกอบในอาหาร การจัดการและการเก็บรักษาอาหาร การใช้เครื่องมือในการปรุง ประกอบ และอุ่นอาหาร งานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย
2. นักศึกษาสามารถอธิบายประเภทอาหาร เครื่องดื่ม หลักโภชนาการและการออกแบบรายการอาหาร รูปแบบการกินอาหารในปัจจุบัน วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารตามแบบไทย แบบสากล และวัฒนธรรมสวนดุสิต
3. นักศึกษาสามารถอธิบายหลักความปลอดภัยอาหารและสุขภาพ 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 ความปลอดภัยอาหารและสุขภาพ 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	อาหารสวนดุสิต	3	1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด	คณาจารย์
3	อาหารเช้า	3	1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด	คณาจารย์

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	อาหารกลางวัน	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด 	คณาจารย์
5	อาหารเย็น	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด 	คณาจารย์
6	อาหารว่าง และเครื่องดื่ม	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด 	คณาจารย์
7	การจัดการวัดจุดดับ และงานครัวเบื้องต้นในที่พักอาศัย	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด 	คณาจารย์
8	อาหารสำเร็จรูป	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาบทเรียนโดยใช้สื่อวีดิทัศน์การสอนซึ่งสามารถเข้าถึงได้ด้วยระบบสารสนเทศที่กำหนดให้โดยมหาวิทยาลัย 2. นักศึกษาเรียนรู้โดยมีสื่อเสริม ประกอบด้วย เอกสารประกอบการเรียน สื่อวีดิทัศน์ 3. นักศึกษาตอบคำถามทดสอบย่อยระหว่างบทเรียนซึ่งแทรกอยู่ในสื่อวีดิทัศน์การสอน 4. นักศึกษาทบทวนเนื้อหาบทเรียนโดยใช้ แบบฝึกหัด 	คณาจารย์
9	โภชนาการ	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	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	อาหารตามยุคสมัย	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 สามารถอธิบายวัตถุดิบและส่วนประกอบใน อาหาร การจัดการและการเก็บรักษาอาหาร การใช้ เครื่องมือในการปรุง ประกอบ และอุ่นอาหาร งาน ครั้วเบื้องต้นในที่พักอาศัย (PLO2)	- การทดสอบย่อยระหว่างบทเรียน - แบบฝึกหัด - ประเมินพฤติกรรมกรรมการมีส่วนร่วมใน กิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย	2 - 3	10
CLO2 สามารถอธิบายประเภทอาหาร เครื่องดื่ม หลัก โภชนาการและการออกแบบรายการอาหาร รูปแบบ การกินอาหารในปัจจุบัน วัฒนธรรมในการ รับประทานอาหารตามแบบไทย แบบสากล และ วัฒนธรรมสวนดุสิต (PLO1,2)	- การทดสอบย่อยระหว่างบทเรียน - แบบฝึกหัด - ประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับ มอบหมาย (Semester assignment) - ประเมินพฤติกรรมกรรมการมีส่วนร่วมใน กิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย	4 - 12	55
CLO3 สามารถอธิบายหลักความปลอดภัยอาหารและ สุขภาพ รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (PLO2,4)	- การทดสอบย่อยระหว่างบทเรียน - แบบฝึกหัด - ประเมินพฤติกรรมกรรมการมีส่วนร่วมใน กิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมาย	13 -14	10
CLO4 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการวางแผนและ เลือกรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน ทั้งในบริบท ของการใช้ชีวิตภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก มหาวิทยาลัย โดยการนำเสนอสะท้อนมุมมองบทบาท อาหารในมิติด้านสุขภาพ ตลอดจนสังคมและ วัฒนธรรม (PLO2,4)	- ประเมินจากชิ้นงานที่ได้รับ มอบหมายและการนำเสนอ (Semester assignment) - ประเมินพฤติกรรมกรรมการมีส่วนร่วมใน 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