



รายละเอียดของรายวิชา(Course Specification)

รหัสวิชา HEC๑๓๐๓ รายวิชา โภชนาการ (Nutrition)

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา	HEC ๑๓๐๓
ชื่อรายวิชาภาษาไทย	โภชนาการ
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ	Nutrition

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ หน่วยกิต (๒-๒-๕)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
๓.๒ ประเภทของรายวิชา	วิชาเฉพาะ

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู

๕. สถานที่ติดต่อ ตึก ๒๕ คหกรรมศาสตร์ ชั้น ๒ ห้องพักอาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
/ E – Mail. sakuntra.ku@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๖ ชั้นปีที่ ๑

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ คน

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

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

๙. สถานที่เรียน อาคาร ๒๖ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กลุ่มเรียน : ๐๐๒ วันเวลาเรียน : พุธ ๐๘:๐๐-๑๒:๐๐ น. ห้องเรียน : ๒๓/๒๓๓๒

๑๐.วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ ๒๐ เดือนพฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจความหมาย ประวัติและความสำคัญโภชนาการที่มีต่อสุขภาพสารอาหารพื้นฐาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย โภชนบัญญัติ ฉลากโภชนาการ

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

การปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอนในแต่ละหัวข้อโดยเพิ่มเอกสารและข้อมูลที่สำคัญโดยเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารสำหรับแต่ละช่วงวัยและภาวะพิเศษ เนื่องด้วยโภชนาการไม่ดีส่งผลต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตทั้งปัจจุบันและอนาคต เป็นต้น ในกรณีนี้เนื่องจากได้มีปรับปรุงรายวิชาโภชนาการ สอดคล้องกับ มคอ. ๒ ครอบคลุมคำอธิบายรายวิชา และได้พิจารณา Curriculum Mapping ด้วย

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

(ภาษาไทย) ความหมาย ประวัติ และความสำคัญของอาหารและโภชนาการ สารอาหารพื้นฐาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่และน้ำ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย บริโภคนิสัยของคนไทย โภชนบัญญัติ ฉลากโภชนาการ ชงโภชนาการ

(ภาษาอังกฤษ) Meaning, history and the importance of food and nutrition, The basic nutrients such as protein fat carbohydrate vitamin mineral and water , nutritional problems in Thailand, Consumption habits of Thai people ,nutrition commandment ,nutrition label, nutrition facts

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน (ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
บรรยาย ๔๕ ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะราย	-	๖ ชั่วโมง/สัปดาห์

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้องพักอาจารย์ ชั้น ๒ อาคาร ๒๕ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๑-๙๑๕๕๕๕๙๑

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) sakuntra๙๐@gmail.com

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line)..๐๘๑๙๑๕๕๕๕๙๑

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard).....

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

๑.๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม

- (๑) เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ มีความซื่อสัตย์สุจริต
- (๒) มีวินัยในการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสังคมและวิชาชีพ
- (๓) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- (๔) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (๕) มีจิตสาธารณะพร้อมที่จะช่วยเหลือผู้อื่นเมื่อมีโอกาส

๑.๒ วิธีการสอน

- (๑) นักศึกษาได้ศึกษาระบบการค้นคว้าข้อมูลในทุกรูปแบบ
- (๒) นักศึกษารูรูปแบบการนำเสนองานที่ค้นคว้าอาหารและโภชนาการที่ก้าวหน้าในปัจจุบัน
- (๓) นักศึกษาเขียนงานด้านคหกรรมศาสตร์ด้วยความหลากหลายตามข้อมูลทางวิชาการและเอกสารอ้างอิง
- (๔) นักศึกษาฝึกวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล อย่างตรงประเด็น

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) พฤติกรรมการเข้าเรียน การทำงาน การแต่งกาย วาจา กิริยามารยาท
- (๒) ผลงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้ และตรงตามเวลาที่กำหนด
- (๓) มีการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงาน อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- (๔) ประเมินผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา **สรุป และนำเสนอ**

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- (๑) มีความรู้และความเข้าใจ หลักการและทฤษฎีที่สำคัญในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โภชนาการและการบริการด้านอาหาร สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงาน
- (๒) มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชาที่ศึกษา สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงาน
- (๓) สามารถบูรณาการความรู้ในเนื้อหาสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อการพัฒนาและประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (๔) สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ ความชำนาญในวิชาที่ศึกษาได้อย่างต่อเนื่อง

๒.๒ วิธีการสอน

- (๑) การบรรยาย อภิปราย ชมสื่อที่เกี่ยวข้อง
- (๒) การทำงานกลุ่ม การนำเสนอ ระดมความคิด การศึกษาสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ อภิปรายสรุปความรู้ที่ได้รับร่วมกันจากสถานการณ์ปัจจุบันด้านอาหารและโภชนาการ
- (๓) การนำเสนอสถานการณ์ด้านอาหารและโภชนาการ อาหารสำหรับแต่ละช่วงวัยและภาวะพิเศษ เนืองด้วยโภชนาการไม่ตีส่งผลต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตทั้งปัจจุบันและอนาคต

หลักสูตรระดับปริญญา ตรี โท เอก

(๔) การจัดแสดงความคิดเห็นและเรียนรู้ทางด้านอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ โดยเน้นการให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการตลอดจนความปลอดภัยต่อผู้บริโภคสารอาหารพื้นฐาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่และน้ำ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย บริโภคนิสัยของคนไทย โภชนบัญญัติ ฉลากโภชนาการ

(๕) มีแผนการนำความรู้และประสบการณ์จากโครงการบริการวิชาการมาพัฒนาการเรียนการสอน

(พัฒนา คือ กิจกรรมการเรียนการสอนและการวิจัยที่ดำเนินการ หลัง จากการทำโครงการบริการวิชาการเสร็จสิ้นแล้ว และเสร็จสิ้นภายในปีการศึกษานั้น)

๒.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินผลจาก การแสดงความคิดเห็น การสอบถามกลางภาคและปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎีอาหารและโภชนาการ

(๒) การนำเสนองานที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารและโภชนาการจากข้อมูลที่ค้นคว้า

(๓) การจัดการแสดงความคิดเห็นและเรียนรู้ทางด้านอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๔) การเข้าร่วมสังเกตการณ์โครงการบริการวิชาการโดยนักศึกษาที่มีกิจกรรมหรือมีส่วนร่วมกับโครงการ/กิจกรรมทั้งทางด้านความรู้ หรือการลงมือปฏิบัติจริงกับชุมชน/กลุ่มเป้าหมาย

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

○ (๑) สามารถสืบค้น ศึกษา และประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา โดยการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

○ (๒) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ และทักษะในการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้อย่างเป็นระบบภายใต้สถานการณ์ต่างๆได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

○ (๓) สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน การวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

๓.๒ วิธีการสอน

(๑) สอนทฤษฎีในรายละเอียดของรายวิชาโภชนาการ

(๒) ปฏิบัติการแสดงแนวคิดอาหารและโภชนาการส่งผลต่อภาวะสุขภาพร่างกายอาหารสำหรับแต่ละช่วงวัยและภาวะพิเศษ เนื่องด้วยโภชนาการไม่ดีส่งผลต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตทั้งปัจจุบันและอนาคต

(๓) มอบหมายให้นักศึกษาได้กลับไปทบทวนในสิ่งที่เรียนแต่ละสัปดาห์พร้อมส่งงานสืบค้นตามเวลาที่กำหนด

(๔) มอบหมายให้นักศึกษาทำบันทึกประวัติส่วนตัวเกี่ยวกับสุขภาพของตนเพื่อให้เกิดการฝึกแนวคิด การแสดงออกทางความคิดด้านการเรียน การทำงานร่วมกันเป็นทีม คิดและวิเคราะห์ แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ตามสถานการณ์ เข้าใจและนำเสนอข้อมูลวิชาการได้อย่างชัดเจนตรงประเด็น

๓.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) สอบทฤษฎี สอบกลางภาคและปลายภาค โดยเน้นข้อสอบที่วัดหลักการและทฤษฎีการ รวมถึงการวิเคราะห์ข้อมูลทางวิชาการ

(๒) ประเมินผลจากการเขียนงานจากข้อมูลที่สืบค้น การนำเสนอ การฝึกบันทึกประวัติสุขภาพ

(๓) ประเมินผลจากการจัดแสดงแนวคิดทางวิชาการ อาหารสำหรับแต่ละช่วงวัยและภาวะพิเศษ เนื่องด้วยโภชนาการไม่ดีส่งผลต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตทั้งปัจจุบันและอนาคต

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

- (๑) สามารถให้ความช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน มีความเป็นผู้นำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- (๒) มีความรับผิดชอบในงานของตนเอง และรับผิดชอบงานของกลุ่ม
- (๓) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ สภาพแวดล้อม และวัฒนธรรมขององค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) บรรยายจัดกิจกรรมกลุ่มในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ทำงานร่วมกันผ่านกรณีศึกษา หรือเนื้อหาจากสื่อที่เกี่ยวข้อง
- (๒) งานรายบุคคล และ กลุ่ม
- (๓) การนำเสนอรายงานทางคหกรรมศาสตร์ในข้อมูลที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินตนเองและเพื่อน
- (๒) ประเมินจากรายงานที่นำเสนอ พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม
- (๓) ประเมินจากรายงานการศึกษาด้วยตนเอง
- (๔) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติกิจกรรม พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา**

- (๑) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ
- (๒) สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยทางสุขภาพร่างกายต่อภาวะโภชนาการบุคคลอย่างสร้างสรรค์
- (๓) สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม
- (๔) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม

๕.๒ วิธีการสอน

- (๑) มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จากเว็บไซต์สื่อการสอน E-Learning และทำรายงาน โดยเน้นการ นำตัวเลข หรือมีสถิติอ้างอิง จากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ
- (๒) นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- (๓) การวิเคราะห์ข้อมูลจากกรณีศึกษา

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินจากรายงาน และรูปแบบการนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี
- (๒) ประเมินจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม การอภิปรายและวิธีการอภิปราย

๖. ด้านอื่น ๆ

ไม่มี

หมายเหตุ

สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ หมายถึง ความรับผิดชอบ

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล**๑. แผนการสอน**

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑	แนะนำรายวิชาโภชนาการ บทที่ ๑ บทนำ ความหมาย ประวัติและความสำคัญของ วิชาโภชนาการ -ความหมายของวิชาโภชนาการ -ประวัติวิชาโภชนาการ -ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อ สุขภาพอนามัย -ความหมายของคำว่า “อาหาร” -อาหารหลัก ๕ หมู่ -อาหารสมส่วน -หลักการจัดอาหารสมส่วน	๔	-สอน Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) On Site ,ON-DEMAND ตามสะดวกนักศึกษา - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอนและ จัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์ และจุดมุ่งหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล -แจ้งกฎ กติกา มารยาทในการเรียนการสอน - แนะนำหนังสือ และ website -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑. บรรยาย ๒. ความรู้”ความหมาย ประวัติและ ความสำคัญของวิชาโภชนาการ” ๓. ความสำคัญอาหารหลัก ๕ หมู่ และ สารอาหารที่ได้รับในอาหารแต่ละหมู่ ๔. การนำอาหารหลัก ๕ หมู่ ไปประยุกต์ใช้ใน รายการอาหาร สามารถบอกสารอาหารที่จะ ได้รับ ๕. นักศึกษาบอกหลักการจัดอาหารสมส่วนได้ และฝึกการจัดรายการอาหารครบ ๕หมู่และ สมส่วน	ผศ.สกุลตรา คำชู
๒	บทที่ ๒ สารอาหารคาร์โบไฮเดรต -ประเภทของคาร์โบไฮเดรต -ประเภทของคาร์โบไฮเดรตในทาง โภชนาการ	๔	- สอน Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet	ผศ.สกุลตรา คำชู

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> -หน้าที่และความสำคัญของคาร์โบไฮเดรตต่อร่างกาย -แหล่งอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรต -ปริมาณที่ควรได้รับต่อวัน -ผลจากการได้รับคาร์โบไฮเดรตน้อยไป -ผลจากการได้รับคาร์โบไฮเดรตมากเกินไป -คาร์โบไฮเดรตกับการเกิดมะเร็ง 		<p>/Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและเก็บงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย <ol style="list-style-type: none"> ๑. บรรยายทางออนไลน์ ๒. ความรู้”สารอาหารคาร์โบไฮเดรต” ๓. นักศึกษาบอกความสำคัญของคาร์โบไฮเดรตที่มีต่อสุขภาพร่างกายได้ ๔. นักศึกษาสามารถบอกแหล่ง หน้าที่และปริมาณความต้องการคาร์โบไฮเดรตที่จำเป็นต่อร่างกาย ๕. นักศึกษาสามารถบอกประเภทของคาร์โบไฮเดรตตามโมเลกุลน้ำตาลและค่าดัชนีน้ำตาลในคาร์โบไฮเดรต 	
๓	<p>บทที่ ๓ สารอาหารไขมัน</p> <ul style="list-style-type: none"> -ลิวิด -ประเภทของกรดไขมัน -ประเภทของกรดไขมันในทางโภชนาการ -หน้าที่และความสำคัญของไขมันต่อร่างกาย -แหล่งอาหารที่ให้ไขมัน -ปริมาณที่ควรได้รับไขมันต่อวัน -ผลจากการได้รับไขมันน้อยไป -ผลจากการได้รับไขมันมากเกินไป -คาร์โบไฮเดรตกับการเกิดมะเร็ง 	๔	<ul style="list-style-type: none"> - สอน Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet <p>/Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท</p> <ul style="list-style-type: none"> -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย <ol style="list-style-type: none"> ๑. บรรยายทางออก ๒. ความรู้”สารอาหารไขมัน” ๓. นักศึกษาบอกความสำคัญ การได้รับของไขมันที่มีต่อสุขภาพร่างกายทั้งประโยชน์และโทษ ๔. นักศึกษาสามารถบอกแหล่ง หน้าที่และปริมาณความต้องการไขมันที่จำเป็นต่อร่างกายในแต่ละวัน ๕. นักศึกษาสามารถบอกแหล่งที่มาของกรดไขมันชนิดอิ่มตัวและกรดไขมันชนิดไม่อิ่ม ต่อความจำเป็นต่อร่างกาย 	ผศ.สกุลตรา คำชู
๔	<p>บทที่ ๔ สารอาหารโปรตีน</p> <ul style="list-style-type: none"> -ประเภทของโปรตีน -ประเภทของโปรตีนในทางโภชนาการ 	๔	<ul style="list-style-type: none"> - สอน Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) 	ผศ.สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> -หน้าที่และความสำคัญของโปรตีนต่อร่างกาย -แหล่งอาหารที่มีโปรตีน -ปริมาณที่ควรได้รับต่อวัน -ผลจากการได้รับโปรตีนน้อยไป -ผลจากการได้รับโปรตีนมากไป -โปรตีนกับการเกิดมะเร็ง 		<ul style="list-style-type: none"> - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท บรรยายทางออนไลน์ -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๒. ความรู้”สารอาหารโปรตีน” ๓. นักศึกษาบอกความสำคัญ การได้ได้รับโปรตีนที่มีต่อสุขภาพร่างกายทั้งประโยชน์และโทษ ๔. นักศึกษาสามารถบอกแหล่ง หน้าที่และปริมาณความต้องการโปรตีนที่จำเป็นต่อร่างกายในแต่ละวัน ๕. นักศึกษาสามารถบอกแหล่งที่มีมาของกรดอะมิโนชนิดจำเป็นต่อร่างกายและกรดอะมิโนชนิดไม่จำเป็น 	
๕	บทที่ ๕ สารอาหารวิตามิน <ul style="list-style-type: none"> -ประเภทของวิตามิน -ประเภทของวิตามินในทางโภชนาการ -หน้าที่และความสำคัญของวิตามินต่อร่างกาย -แหล่งอาหารที่มีโปรตีน -ปริมาณที่ควรได้รับต่อวัน -ผลจากการได้รับวิตามินน้อยไป -ผลจากการได้รับวิตามินมากไป 	๔	<ul style="list-style-type: none"> - สอน Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroomจัดการเรียนการสอนและจัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑. บรรยาย ๒. ความรู้”สารอาหารวิตามิน” ๓. นักศึกษาบอกความสำคัญของวิตามินแต่ละชนิดที่มีต่อสุขภาพร่างกายได้ ๔. นักศึกษาสามารถบอกแหล่ง หน้าที่และปริมาณความต้องการวิตามินที่จำเป็นต่อร่างกาย 	ผศ.สกุลตรา คำชู
๖	บทที่ ๖ สารอาหารเกลือแร่ <ul style="list-style-type: none"> -ประเภทของเกลือแร่ -ประเภทของเกลือแร่ในทางโภชนาการ -หน้าที่และความสำคัญของวิตามินต่อร่างกาย 	๔	<ul style="list-style-type: none"> - สอน Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอนและ 	ผศ.สกุลตรา คำชู

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	-ปริมาณเกลือแร่ที่ร่างกายต้องการใน ปริมาณน้อย -ปริมาณเกลือแร่ที่ร่างกายต้องการใน ปริมาณน้อย		จัดส่งและเก็บงาน -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑. บรรยาย ๒. ความรู้ "สารอาหารเกลือแร่" ๓. นักศึกษาบอกความสำคัญของเกลือแร่แต่ ละชนิดที่มีต่อสุขภาพร่างกายได้ ๔. นักศึกษาสามารถบอกแหล่ง หน้าที่และ ปริมาณความต้องการเกลือแร่ที่จำเป็นต่อ ร่างกาย	
๓	บทที่ ๓ สารอาหารน้ำ -การกระจายของน้ำในร่างกาย -หน้าที่ของน้ำต่อร่างกาย -การหมุนเวียนของน้ำในร่างกาย -สมดุลน้ำในร่างกาย -ปริมาณน้ำที่ควรได้รับต่อวัน -ผลจากการได้รับน้ำน้อยไป -ผลจากการได้รับน้ำมากไป -แหล่งของน้ำที่ร่างกายได้รับ -การดูดซึมน้ำและสารอิเล็กโทรไลต์	๔	- สอน Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroomจัดการเรียนการสอนและ จัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑. บรรยาย ๒. ความรู้ "สารอาหารน้ำ" ๓. นักศึกษาบอกความสำคัญของน้ำที่มีต่อ สุขภาพร่างกายได้ ๔. นักศึกษาสามารถบอกแหล่ง หน้าที่และ ปริมาณความต้องการน้ำของตนเองและผู้อื่น ได้	ผศ.สกุศลตรา คำชู
๔	สอบกลางภาค			ผศ.สกุศลตรา คำชู
๔	บทที่ ๔ กระบวนการได้รับสารอาหาร -ความหิว ความอยาก และความอิ่ม -ระบบทางเดินอาหาร -ปากและกระพุ้งแก้ม ลำคอและหลอด อาหาร -กระเพาะอาหาร ลำไส้เล็ก ลำไส้ใหญ่ -ตับอ่อน -การเคลื่อนไหวของระบบทางเดินอาหาร ลำไส้เล็ก ถุงและท่อน้ำดี ลำไส้ใหญ่ -น้ำย่อยในระบบทางเดินอาหาร	๔	- สอน Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอนและ จัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑. บรรยาย ๒. ความรู้ "กระบวนการได้รับอาหารและ สารอาหาร"	ผศ.สกุศลตรา คำชู

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	-น้ำดี -การขับถ่ายกากอาหาร		๓. นักศึกษาสามารถบอกเกี่ยวกับระบบ ทางเดินอาหาร อวัยวะที่เกี่ยวข้อง ๔. นักศึกษาสามารถบอกและเข้าใจ ความรู้สึกเกี่ยวกับความหิว ความอยาก และ ความอิ่ม	
๑๐	บทที่ ๙ ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย -ปัญหาการขาดสารอาหาร -ปัญหาการได้รับสารอาหารเกินและโรค ที่เกี่ยวข้อง -ความสำคัญของอาหารกับการป้องกัน และบำบัดโรค	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroomจัดการเรียนการสอนและ จัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑. บรรยาย ๒. ความรู้ “ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย” ๓. นักศึกษาค้นคว้าจากข้อมูล พบว่า ในช่วง ๑๐ ปีที่ผ่านมา สืบค้นอุบัติการณ์โรคที่เกิด จากอาหาร	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๑	บทที่ ๑๐ โภชนบัญญัติ ฉลาก โภชนาการและฉลากอาหาร -ความหมายและความสำคัญของโภชน บัญญัติ -ความหมายและความสำคัญของฉลาก โภชนาการและฉลากอาหาร	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroomจัดการเรียนการสอนและ จัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท ๑. บรรยาย ๒. ความรู้เรื่อง “โภชนบัญญัติ ฉลาก โภชนาการ” ๓. ฝึกปฏิบัติการอ่านฉลากโภชนาการนำของ อาหารที่ติดฉลากโภชนาการอ่านและนำเสนอ ๔. การนำไปประยุกต์ใช้ ในชีวิตประจำวัน	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๒	บทที่ ๑๑ อาหารแลกเปลี่ยน -ความหมายและความสำคัญของอาหาร แลกเปลี่ยน -รายการอาหารแลกเปลี่ยนและหมวด อาหาร	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอนและ	ผศ.สกุลตรา คำชู

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			จัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท ๑.บรรยาย ๒. ความรู้เรื่อง “อาหารแลกเปลี่ยน” ๓. ฝึกการคำนวณคุณค่าพลังงานของรายการอาหารแลกเปลี่ยน ๔. การนำไปประยุกต์ใช้ในการคำนวณค่าพลังงานของอาหาร	
๑๓	บทที่ ๑๒ หลักการคำนวณคุณค่าทางอาหารเพื่อการบริโภคและอาหารบำบัดโรค -ค่าพลังงานที่ควรได้รับในแต่ละวันแต่ละบุคคล -อาหารบำบัดโรค	๓	- สอนแบบ Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและเก็บงาน -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑.บรรยาย ๒.ความรู้ ”หลักการคำนวณคุณค่าทางอาหารเพื่อการบริโภค” ๓. นักศึกษาฝึกปฏิบัติหาค่าพลังงานที่ ควรได้รับในแต่ละวันของตนเองและบุคคลอื่นได้ ๔. ค้นคว้าอาหารบำบัดโรคนำเสนอตัวอย่างโรคที่เป็นและฝึกคิดวิเคราะห์รายการอาหารบำบัดโรคนั้น ๆ	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๔	บทที่ ๑๓ อาหารสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย -วัยทารก -วัยเด็ก -วัยรุ่น -วัยสูงอายุ -สารอาหารและอาหารที่เหมาะสมตามเพศ	๔	- สอนแบบ Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑.บรรยาย ๒.ความรู้”อาหารสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย” ๓.แนวคิดสำคัญ การนำไปประยุกต์ใช้ชีวิตประจำวัน ๔. นักศึกษาสามารถบอกอาหารและ	ผศ.สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			สารอาหารที่เหมาะสมตามเพศและวัยได้	
๑๕	การนำเสนอรายงาน (รายกลุ่มครั้งที่ ๑) การกำหนดรายการอาหารสำหรับบุคคล ทุกช่วงวัย -วัยทารก -วัยเด็ก -วัยรุ่น -วัยสูงอายุ -สารอาหารและอาหารที่เหมาะสมตาม เพศ	๔	- สอนแบบ Online ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่ม ไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ(ตามกลุ่ม เรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroomจัดการเรียนการสอนและ จัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย ๑.นักศึกษานำเสนอบรรยาย ๒.ความรู้”ทักษะการจัดรายการอาหารเพื่อ สุขภาพและมีโภชนาการดี” ๓.ฝึกปฏิบัติศึกษาค้นคว้า ๔.การนำไปประยุกต์ใช้ ชีวิตประจำวัน ๕. การนำเสนอข้อมูลอาหารและโภชนาการที่ ก้าวหน้าในปัจจุบันเพื่อสุขภาพอาหารสำหรับ บุคคลทุกช่วงวัย	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๖	การนำเสนอรายงาน (รายกลุ่ม ครั้งที่๒) การกำหนดรายการอาหารสำหรับบุคคล ทุกช่วงวัย -วัยทารก -วัยเด็ก -วัยรุ่น -วัยสูงอายุ -สารอาหารและอาหารที่เหมาะสมตาม เพศ	๔	-สอนแบบออนไลน์ ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่ม ไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ (ตามกลุ่ม เรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอนและ จัดส่งและแบบฝึกหัดท้ายบท -สอนแบบ On Site ๑.นักศึกษานำเสนอบรรยาย ๒.ความรู้”ทักษะการจัดรายการอาหารเพื่อ สุขภาพและมีโภชนาการดี” ๓.ฝึกปฏิบัติศึกษาค้นคว้า ๔.การนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตรประจำวัน ๕. การนำเสนอข้อมูลอาหารและโภชนาการที่ ก้าวหน้าในปัจจุบันเพื่อสุขภาพอาหารสำหรับ บุคคลทุกช่วงวัย	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๗	สอบปลายภาค			อาจารย์สกุลตรา คำชู

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

(ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตรสัปดาห์ที่ประเมินและสัดส่วนของการประเมิน)

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
๑.๒-๑.๓, ๒.๑, ๒.๓, ๒.๕,๒.๓,๒.๕,๓.๒,๓.๕	- สอบกลางภาค - สอบปลายภาค	๘ ๑๗	๒๐ ๒๐
๑.๑- ๑.๕, ๒.๑-๒.๓, ๓.๑-๓.๒, ๔.๑-๔.๒, ๕.๑- ๕.๔	- เลมรายงานหรือจดบันทึกสรุ่ยย่อแต่ละบท (มอบหมายรายบุคคล) - การเข้าชั้นเรียน - การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	๑๐ ๑๐ ๑๐
๑.๑- ๑.๕, ๒.๑-๒.๓, ๓.๑-๓.๒, ๔.๑-๔.๒, ๕.๑-๕.๔	- ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย - งานอินโฟกราฟิกส์ (Infographic) การนำข้อมูลหรือความรู้แต่ละบทมาสรุปเป็นสารสนเทศในลักษณะของข้อมูล ภายในภาพนั้นอาจประกอบด้วย สัญลักษณ์ กราฟ แผนภูมิ ไดอะแกรม แผนที่ เป็นต้น ที่ออกแบบเป็นภาพนิ่งหรือภาพเคลื่อนไหว เข้าใจง่าย รวดเร็ว และชัดเจน เปรียบเสมือนการสรุปข้อมูลลงในภาพ ลือให้เข้าใจความหมายทั้งหมดได้ (มอบหมายรายกลุ่ม)	ตลอดภาค การศึกษา	๓๐

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**๑. ตำราและเอกสารหลัก**

- ๑) คณินญา พรนริศ.๒๕๓๖.โภชนศาสตร์พื้นฐาน.ภาควิชาคหกรรมศาสตร์.สถาบันราชภัฏเลย.ISBN๙๗๔-๙๗๔๐-๑๓-๒.คณะวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- ๒) สิริพันธ์ จุลกรังคะ.๒๕๕๓.โภชนศาสตร์เบื้องต้น.พิมพ์ครั้งที่ ๖. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- ๓) วินัส ลิฬหกุล และคณะ.๒๕๔๕.โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล.พิมพ์ครั้งที่ ๒.บริษัท บุญศิริการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร.
- ๔) อบเชย วงศ์ทอง. ๒๕๓๐.โภชนาการครอบครัว.พิมพ์ครั้งที่ ๓.สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.๕) สุวิมล ตันธุ์ศุภศิริ.๒๕๕๑.สารอาหาร อาหารหลักและการกำหนดรายการอาหาร.พิมพ์ครั้งที่ ๒. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.กรุงเทพมหานคร.

๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- ๑) วารสารการประชุมวิชาการโภชนวิทยามหิดล ครั้งที่ ๑๑ วันที่ ๒๘ - ๓๐ เมษายน ๒๕๕๓.วารสารการประชุมวิชาการสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย.
- ๒) แก้ว กังสดาลอำไพ.๒๕๔๖.พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ.สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพมหานคร.

หมวดที่ ๓/ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

(ระบุวิธีการประเมินที่จะได้ข้อมูลการสอน เช่น จากผู้สังเกตการณ์ หรือทีมผู้สอน หรือผลการเรียนของนักศึกษา เป็นต้น)

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- ผลการเรียนของนักศึกษา
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

๓. การปรับปรุงการสอน

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน
- การวิจัย การบริการวิชาการ ทั้งในและนอกชั้นเรียน
- การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในรายวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร

- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	● ความรับผิดชอบหลัก					○ ความรับผิดชอบรอง													
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔
รหัสวิชา HEC๑๒๐๒ ชื่อรายวิชา โภชนาการ Nutrition	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ