



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

รหัสวิชา HEC ๒๓๐๒ รายวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา HEC ๒๓๐๒
ชื่อรายวิชาภาษาไทย อาหารเพื่อสุขภาพ
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Food for Health

๒. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

๓. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู

อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (section)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู กลุ่มเรียน ๐๐๒

๔. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

๑/๒๕๖๕

๕. สถานที่เรียน

ออนไลน์/ผสมผสาน/ตีบทปฏิบัติการอาหาร ๒๕ ห้องปฏิบัติการ ๒๕/๒๕๒๓

หมวดที่ ๒ การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

๑. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๑ - แนะนำการเรียนการสอน - ความหมายและความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ	๔	๔	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๒ - หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดี	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๓ - ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพชนิดและประเภท	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๔ - แมคโครไบโอติกส์ - อาหารชีวจิต	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๕ - อาหารสมุนไพร - อาหารต้านมะเร็ง	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๖ - อาหารทางเลือกใหม่ - สารสำคัญในอาหาร (สารไฟโตเคมี)	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๗ - การจัดทำอาหารเพื่อสุขภาพแมคโครไบโอติกส์	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๘ - การจัดทำอาหารเพื่อสุขภาพอาหารชีวจิตอาหารคลีน	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๙ สอบภาคกลาง			
สัปดาห์ที่ ๑๐ - การจัดทำอาหารเพื่อสุขภาพอาหารอาหารคลีน	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๑ - การจัดทำอาหารเพื่อสุขภาพอาหารมังสวิรัต	๔	๔	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๑๒ -การจัดทำอาหารเพื่อสุขภาพอาหาร อาหารเจ	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๓ - “การพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ”	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๔ - “การพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ”	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๕ -สอบปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพและนำเสนอ ผลงานรายบุคคล (อัดคลิปปฏิบัติอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รายบุคคล)	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๖ -สอบปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพและนำเสนอ ผลงานรายบุคคล (อัดคลิปปฏิบัติอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รายบุคคล)	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๗ -สอบปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพและนำเสนอ ผลงานรายบุคคล (อัดคลิปปฏิบัติอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รายบุคคล)	๔	๔	ไม่มี

๒. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ระบุหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน และพิจารณานัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร ในกรณีที่มีนัยสำคัญให้เสนอแนวทางชดเชย

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้ามี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

๓. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายคุณลักษณะการจ้ดระดับ คุณภาพควรเคารพสิทธิผู้อื่นไม่สร้าง ความลำคราญ - นักศึกษามีน้ำใจช่วยเหลือเพื่อนโดย แบ่งปันความรู้จากการค้นคว้าเพิ่มเติม เพื่อการแลกเปลี่ยน - การเข้าห้องเรียน-ส่งงานตรงตามเวลา 	√	-	ไม่มี
ความรู้	<ul style="list-style-type: none"> -บรรยาย อภิปราย การทำงานเดี่ยว การปฏิบัติการอาหารเพื่อสุขภาพ การนำเสนอรายงานจากการค้นคว้า การฝึกการกำหนดรายการอาหารเพื่อ สุขภาพ หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มี ภาวะโภชนาการที่ดี ชนิดและประเภท ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ สารสำคัญในอาหาร (ไฟโตเคมี คอลหรือไฟโตนิวเทรียน์) 	√	-	<p>เพิ่มเติมหัวข้อ ความรู้อาหารฟังก์ชันนัล</p> <p>และวิธีการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพที่</p> <p>สามารถนำมาฝึกทักษะ ทำให้นักศึกษามี</p> <p>เข้าใจและสามารถนำความรู้ในบทต่าง ๆ</p> <p>มาประยุกต์ใช้ได้</p> <p>-เข้าใจสารสำคัญที่มีในอาหารจะทำให้</p> <p>นักศึกษสามารถประยุกต์การใช้อาหาร</p> <p>และเครื่องดื่มในรายการอาหารเพื่อ</p> <p>สุขภาพได้ดี</p>

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
นักศึกษาทักษะทางปัญญา	สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ และทักษะในการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้อย่างเป็นระบบ สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐานเทคนิคการทำอาหาร แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง อาหารทางเลือกใหม่ สารสำคัญในอาหาร(ไฟโตเคมีคอลหรือไฟโตนิวเทรียน์) การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ	√	-	-การแก้ไขโดย นักศึกษาบางคนไม่มีพื้นฐานความรู้ด้านการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพซึ่งต้องอาศัยความรู้ และทักษะการประกอบอาหารสงวนคุณค่าทางอาหารและโภชนาการและหลายขั้นตอน ทำให้ต้องสอนแบบซ้ำ ๆ จึงทำให้บางบทใช้เวลานานเพื่อความเข้าใจในเนื้อหา -นักศึกษาให้ความสนใจและมีความเข้าใจถึงคุณประโยชน์จากสารสำคัญในอาหาร
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- จัดกิจกรรมกลุ่มในการฝึกคิดร่วมกันและแลกเปลี่ยนมีสามารถในการทำงานเป็นทีม ให้ความช่วยเหลืออำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้ผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน	√	-	-หากนักศึกษาให้ความสนใจในการทำงานกลุ่ม และสามารถวางแผนการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพจะทำให้ได้ผลงานที่ดี - การแบ่งงานและความรับผิดชอบตามความถนัดจะทำให้เกิดประสิทธิภาพในผลของการทำงาน
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จากเว็บไซต์สื่อการสอน E-Learning และทำรายงาน โดยเน้นการนำตัวเลข หรือมีสถิติอ้างอิง จากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ - นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม -ฝึกการกำหนดรายการอาหารเพื่อสุขภาพอย่างเหมาะสมกับบุคคล -จัดทำคลิปอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	√	-	-ปัญหานักศึกษายังขาดทักษะและความเข้าใจในการนำองค์ความรู้ด้านอาหารเพื่อสุขภาพ พบความคาดเคลื่อน และความเข้าใจในเนื้อหาที่นักศึกษายังเข้าไม่ถึงจึงทำให้ต้องใช้เวลาในทักษะเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศยังไม่เต็มประสิทธิภาพ -นักศึกษายังเลือกแหล่งข้อมูลเพื่อใช้ประโยชน์ทางวิชาการยังไม่น่าเชื่อถือพอ

๔. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

มีการกำหนดให้นักศึกษาปฏิบัติการสร้างสรรค์แนวคิดการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเหมาะสมกับบุคคล และสามารถเชื่อมโยงข้อมูลอาหารเพื่อสุขภาพต่อความนิยมบริโภคของคนในปัจจุบันที่รักสุขภาพได้และสามารถใช้สื่อออนไลน์เพื่อนำเสนอผลงานได้

หมวดที่ ๓ สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

๑. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน ๒๘ คน
๒. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา ๒๗ คน
๓. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) ๑ คน
๔. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน (เกรด)	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	๖	๒๒.๒๒
A ⁻	๑๖	๕๙.๒๕
B ⁺	๒	๗.๔๐
B	๒	๗.๔๐
B ⁻	๐	๐
C ⁺	๐	๐
C	๐	๐
C ⁻	๐	๐
D ⁺	๐	๐
D	๐	๐
D ⁻	๐	๐
F	๑	๓.๓๐
I	๐	๐

สรุปจำนวนคนที่ได้เกรด : W= ๑ คน A = ๖ คน A⁻ ๑๖ คน = คน B⁺= ๒ คน F = ๑ คน

จำนวนนักศึกษาที่ส่งเกรด : ๒๗ คน

๕. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

๖. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

๖.๑ ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

๖.๒ ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

๗. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ ๔ ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

๑. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
ไม่มี	ไม่มี

๒. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร(ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ ๕ การประเมินรายวิชา

๑. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	สถานะการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ค่า SD
HEC2302	อาหารเพื่อสุขภาพ	ประเมินแล้ว (28/27 คน)	4.34	0.24

๑.๑ ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

ไม่มี

๑.๒ ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ ๑.๑

ไม่มี

๒. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

๒.๑ ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

๒.๒ ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ ๒.๑

ไม่มี

หมวดที่ ๖ แผนการปรับปรุง

๑. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
๑.๑ มีแผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษาหน้ามีการเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารและเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพ ๑.๒ มีแผนปรับปรุงวิธีการสอน มอบหมายงาน โดยใช้สื่อและวิธีการเรียนการสอนแบบออนไลน์คิดผลงานเป็นรายบุคคล	๑.๑ นักศึกษาสามารถนำความรู้พื้นฐานในรายวิชาโภชนาการ มาประยุกต์ใช้ในการกำหนดรายการอาหารเพื่อสุขภาพกับบุคคลได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมและอยู่ในความนิยมบริโภคคนที่ดูแลรักษาสุขภาพในปัจจุบัน ๑.๒ นักศึกษาให้ความสนใจใช้วิธีการเรียนการสอนแบบออนไลน์และมีการใช้วิธีการส่งงานโดยบันทึกคลิปวิดีโอเพื่อส่งงานและสามารถประกอบอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้อง

๒. การดำเนินการอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

วางแผนเชิญวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารสุขภาพมาบรรยายเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์รายการอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพ

๓. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
มีแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ ข้อเสนอเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในรายวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ นักศึกษาควรค้นคว้าข้อมูลสารสำคัญในอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพและอาหารสุขภาพที่กำลังได้รับความนิยม ผู้บริโภคกลุ่มผู้รักสุขภาพ นำเสนอรายการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕	ผศ.สกุลตรา คำชู

๔. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มีแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ ข้อเสนอเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่ ๒๕ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

ลงชื่อ

(อาจารย์นันท์ยง เพ็ญขจรพุง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่ เดือน.....พ.ศ.