

ประมวลการสอน (Course Syllabus)

ชื่อวิชา	อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)		
รหัสวิชา	084101	จำนวนหน่วยกิต	3 (3-0-6)
วิชาบังคับก่อน	ไม่มี		
คณะเภสัชศาสตร์	วิชากลาง ภาควิชาชีวเภสัชศาสตร์เป็นผู้รับผิดชอบหลัก		
ภาคการศึกษา	<input checked="" type="checkbox"/> ต้น	<input type="checkbox"/> ปลาย	<input type="checkbox"/> ฤดูร้อน
ปีการศึกษา	2564		
ชื่อผู้ประสานงานวิชา	1) ญ.รศ.ดร.นุศรา ปิยะพลรุ่งโรจน์ 208309 (เบอร์โทรภายในสนามจันทร์) 2) ภก.ผศ.ดร.ปวีศ วงษ์ประยูร 208315 (เบอร์โทรภายในสนามจันทร์) 3) ญ.ผศ.ดร. ปารณีย์ มีแต่้ม 208289 (เบอร์โทรภายในสนามจันทร์)		

ชื่อผู้สอน

1	ญ.ผศ.ดร.กัณฑ์รัตน์ทิฆนอม	tewthanom_k@silpakorn.edu	208265
2	ญ.รศ.ดร.ชุตินา ลิมมีทวาริทธิ์	chutima_lim@windowslive.com	ไม่รับโทรศัพท์
3	ญ.อ.ดร.ทสมภาพ สุขวัฒนาสินิทธิ์	sukwattanasinit_t@ silpakorn.edu	208280
4	ญ.รศ.ดร.นุศรา ปิยะพลรุ่งโรจน์	piyapolrunroj_n@ silpakorn.edu	208309
5	ญ.อ.ดร.บุญญาภา หวังวัฒนา	wangwattana_b@silpakorn.edu	208264
6	ภก.อ.ดร.ปรีนทร์ เจริญสุขใส	charoensuksai_p@ silpakorn.edu	208316
7	ภก.อ.ดร.ปวีศ วงษ์ประยูร	wongprayoon_p@silpakorn.edu	208315
8	ภก.อ.ดร.ภาณุพัฒน์ พุ่มพฤษย์	poompruek_p@ silpakorn.edu	208262
9	ญ.รศ.ระพีพรรณ ฉลองสุข	chalongsuk_r@ silpakorn.edu	208311
10	ญ.รศ.ดร.อวยพร อภิรักษ์อร่ามวง	apirakaramwong_a@su.ac.th	208305
11	ญ.ผศ.ดร. ปารณีย์ มีแต่้ม	meetam_p@su.ac.th	208289

ลักษณะวิชา 084 101 : หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาบังคับเลือก กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

วิชาระดับ ปริญญาบัณฑิต สำหรับหลายหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงที่สอนต่อสัปดาห์ 3 คาบ ต่อสัปดาห์ (1 คาบ เท่ากับ 50 นาที)

สถานที่ แบบ online ผ่าน e-learning

วัน-เวลา อังคาร เวลา 13.00-15.40 น.

เนื้อหารายวิชา(Course description)

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความต้องการอาหารของร่างกาย องค์ประกอบอาหาร สุขลักษณะของอาหารกับสุขภาพ อาหารที่ไม่ได้สัดส่วนกับโรค อุปนิสัยการรับประทานอาหารกับสุขภาพ ปัญหาโภชนาการ โรคจากโภชนาการ จากการปนเปื้อน สารพิษอาหารและบรรจุภัณฑ์ ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค

วัตถุประสงค์รายวิชา เมื่อนักศึกษาได้เรียนวิชานี้แล้วจะสามารถ

1. ตระหนักถึงความสำคัญของการรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ
2. ตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารที่เลือกบริโภค
3. อภิปรายข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารและผลต่อสุขภาพได้อย่างเหมาะสม โดยแสวงหาความรู้จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ

4. ตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารได้อย่างรู้เท่าทันข้อมูลข่าวสาร บนพื้นฐานความรู้เรื่องอาหารและสุขภาพ ในมิติทางการแพทย์แผนปัจจุบัน การแพทย์ทางเลือก อิทธิพลทางสังคมและวัฒนธรรม

วิธีจัดการเรียนการสอน

1. VDO การบรรยายผ่านระบบ e-learning เพื่อใช้ทบทวนบทเรียนในภายหลังได้
2. การระดมสมองและการอภิปรายกรณีศึกษาในชั้นเรียนผ่านระบบออนไลน์
3. การเรียนรู้แบบแสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง (Self-directed learning) โดยการทำแบบฝึกหัดใน e-learning
4. งานกิจกรรมสืบค้นข้อมูล

สื่อการเรียนการสอน

1. สื่อนำเสนอในรูปแบบ PowerPoint และ Video
2. E-learning ที่ <http://www.elearning.su.ac.th/> หรือ เข้าจาก SU web portal โดยกดเลือก SU-elearning และเลือกรายวิชา จากนั้นกด enroll me หากมีปัญหาการเข้าใช้ e-learning ของรายวิชา ติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์คอมพิวเตอร์ของแต่ละวิทยาเขต

การวัดผลการเรียน

1. การสอบข้อเขียน 2 ครั้ง ปรนัย 4 ตัวเลือกรวมเป็น 72.00%
 - 1.1) สอบกลางภาค คิดเป็น 33.29%
 - 1.2) สอบปลายภาค คิดเป็น 38.71%
2. งานกลุ่ม/งานเดี่ยว/กิจกรรมในห้องเรียน 8.00%
 - 2.1) งานมอบหมายในหัวข้อสอน ทำส่งในห้องเรียน หรือส่งเข้า e-learning ในเวลาที่กำหนด
3. งานกิจกรรมสืบค้นข้อมูล 20.00%

ส่งงานที่ได้รับมอบหมายให้ตรงเวลา ใส่ชื่อสมาชิกในกลุ่มที่เข้าร่วมกิจกรรมจริง **งด**ใส่ชื่อผู้ที่ขาดกิจกรรม

เกณฑ์การประเมินผล

คะแนน (ร้อยละ)	เกรด
ร้อยละ 75	A
70-74	B ⁺
65-69	B
55-64	C ⁺
50-54	C
45-49	D ⁺
35-44	D
ต่ำกว่า 35	F

การประเมินการสอน

ประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา โดยการตอบแบบสำรวจผ่านระบบลงทะเบียน on-line ของมหาวิทยาลัยเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา และประเมินหัวข้อย่อยเมื่อจบการบรรยายในบางหัวข้อ

รายชื่อหนังสือ ตำราและเอกสารประกอบการสอนและการค้นคว้าเพิ่มเติม (ตัวอย่าง)

1. สุนีย์ เตชะอารณกุล (บรรณาธิการ) ตำรา อาหารเพื่อสุขภาพ ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 5 พ.ศ. 2561: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร
2. สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข <http://nutrition.anamai.moph.go.th/main.php?filename=index>
3. กระทรวงสาธารณสุข. กรมอนามัย. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร [อินเทอร์เน็ต]. นนทบุรี: สำนัก; c2560 [เข้าถึงเมื่อ 20 มิถุนายน 2560]. เข้าถึงได้จาก:
<http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=restaurant>
4. สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร. รายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัยด้านอาหาร ปีงบประมาณ 2555-2562, <http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/consumer-report-2555-2560/>
5. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. กระทรวงสาธารณสุข. ศูนย์ข้อมูลความปลอดภัยด้านอาหาร. ข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหาร. http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_food/inc_001_000.asp?counterSP=2
6. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา - กระทรวงสาธารณสุข พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2562. www.fda.moph.go.th/sites/food/law1/food_law.pdf
7. วนิตา คุ่มอนงค์. กินดีมีสุขภาพดี. กรุงเทพฯ :Health and Cuisine ปี 2550.
8. ฉัตรภา หัตถโกศล. อาหารต้านโรค. กรุงเทพมหานคร: สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง; 2548.
9. สมาคมรังสีรักษาและมะเร็งวิทยาแห่งประเทศไทย, ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโรคมะเร็ง. 2010. (21 พค. 2553) available from <http://thastro.org>
10. โกสินทร์ แจ่มเพชรรัตน์. ปฏิบัติการแปลงโฉม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: ณ เพชรสำนักพิมพ์; 2548.
11. กฤษดา ศิรามพุช. Obesity ทำอย่างไรให้ห่างไกลจากโรคอ้วน. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ใกล้หมอ; 2548.
12. สุพัฒน์ อรรถธรรม Pocket K. ศูนย์ข้อมูลเทคโนโลยีชีวภาพและความปลอดภัยทางชีวภาพ KU/BIOTEC มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ปี 2545.<http://www.pbs.org/wgbh/harvest/>
13. Lack, G., Clinical risk assessment of GM foods. Toxicol Lett, 2002. 127(1-3): p. 337-40.
14. P. Coppens, M. Fernandes da Silva, S. Pettman, 2006. European regulations on nutraceuticals, dietary supplements and functional foods: A framework based on safety. Toxicology 221: 59-74.
15. K.M. Babu, M.A. McCormick, S.B. Bird, 2005. Pediatric Dietary Supplement Use—An Update . Clinical Pediatric Emergency Medicine, 6: 85-92.
16. B.H. Ashar, A.Rowland-Seymour, 2008. Advising Patients Who Use Dietary Supplements . The American Journal of Medicine, 121: 91-97.

กำหนดการเรียนการสอน 084101รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
เรียนทุกวันอังคารเวลา 13.00-15.40 น. ผ่านระบบออนไลน์

1. แผนการสอน เพื่อให้บรรลุ CLO1 ดังแสดงในตาราง

ว/ด/ป	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนคาบ	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	อ.ผู้สอน	การวัดผล
6 ก.ค.64	1. แนะนำรายวิชา	3	บรรยายประกอบสไลด์	นุศรา ปวีริศ ปารณีย์	ไม่มีการวัดผล
13 ก.ค.64	2. ความสัมพันธ์ อาหารและสุขภาพ	1	บรรยายประกอบสไลด์/ VDO	นุศรา	สอบ 2.16%
	3. อาหาร : ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม	2	บรรยาย อภิปรายและสรุปความเห็นของกลุ่มในประเด็นที่กำหนด	ภาณุพัฒน์	สอบ 3.03% กิจกรรม 1.29%
6-20 ก.ค. 64 เปิด e-learning ตรวจสอบหมายเลขกลุ่ม					
20 ก.ค.64	4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารอาหารและบทบาทสำคัญ ต่อการทำงานของร่างกาย	3	บรรยายประกอบสไลด์	นุศรา	สอบ 6.49%
27 ก.ค.64	5. หลักโภชนาการ และ โภชนาการ สำหรับวัย ต่างๆ สตรีมีครรภ์และผู้ป่วยโรคเรื้อรัง	3	บรรยายประกอบสไลด์/ VDO	นุศรา	สอบ 6.49%
3 ส.ค.64	6. สมุนไพรที่เป็นอาหาร	1.5	บรรยายและตอบคำถามท้ายคาบเรียนเป็นกิจกรรม รายบุคคลใน google form	ทสมพร	สอบ 2.59% กิจกรรม 0.65%
	7. กินอาหารตามธาตุ	1.5	บรรยายและทำแบบสอบถามหาธาตุเจ้าเรือนและ หา เมนูอาหารที่เหมาะสมกับตัวเอง (กิจกรรมรายบุคคล)	บุญญาภา	สอบ 2.59% กิจกรรม 0.65%
10 ส.ค.64	8. อาหารต้านมะเร็งและประโยชน์ของการกินผักผลไม้ และธัญพืชต่างๆ	2	ระบุส่วนประกอบที่มีสารต้านมะเร็ง และชื่อสารต้าน มะเร็งในส่วนประกอบแต่ละอย่าง จากรายการอาหารที่ กำหนดให้	กรัณฑ์รัตน์	สอบ 3.46% กิจกรรม 0.86%
	9. แนะนำการทำกิจกรรมสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร และสุขภาพ	1	อธิบายหลักการสืบค้นข้อมูล ตารางงานและแจ้งเกณฑ์ การประเมินผล	ปวีริศ	ไม่มีการวัดผล
17 ส.ค.64	10. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/ VDO	ชุติมา	สอบ 6.49%

ว/ด/ป	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนคาบ	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	อ.ผู้สอน	การวัดผล
			2. วิเคราะห์กรณีศึกษา โดยใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฟังบรรยาย		
24 ส.ค.64	สอบกลางภาควันอังคารที่ 24 ส.ค.64 เวลา 13.00-15.00 น. หัวข้อที่ 2-10 รวม 17 คาบ ยกเว้นหัวข้อที่ 9				
31 ส.ค.64	11. โรคอ้วน อาหารขยะและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารลดความอ้วน	3	1.บรรยายประกอบสไลด์/VDO	อวยพร	สอบ 6.49%
7 ก.ย. 64	12. อาหารปนเปื้อนเชื้อและสุขาภิบาลอาหาร	2	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	ปารณีย์	สอบ 4.32%
	13. พืชและสัตว์ที่มีสารพิษตามธรรมชาติ	1	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	ปารณีย์	สอบ 2.16%
14 ก.ย. 64	14. อาหารดัดแปรพันธุกรรม	2	บรรยายประกอบสไลด์ มีงานกลุ่ม: ตอบคำถามเชิงอภิปรายว่า “นักศึกษาจะเลือกซื้อและ/หรือบริโภคอาหารดัดแปรพันธุกรรมที่มีขายในท้องตลาดหรือไม่ เพราะเหตุใด”	ปวีศ	สอบ 3.03% กิจกรรม 1.30%
	15. กิจกรรมอภิปรายข่าวสารด้านอาหารและสุขภาพ	1	กิจกรรมมอบหมาย	ปารณีย์	ไม่มีการวัดผล
21 ก.ย. 64	16. วัตถุเจือปนอาหาร	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO 2.กิจกรรมมอบหมายหลังคาบเรียน (เดี่ยว)	ปวีศ	สอบ 4.54% กิจกรรม 1.95%
28 ก.ย. 64	17. สารเคมีปนเปื้อน/สารตกค้างในอาหาร	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	ปริญทร์	สอบ 6.49%
5 ต.ค. 64	19. อาหารธรรมชาติและเกษตรอินทรีย์แบบภูมิปัญญาท้องถิ่น	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	สุธรรม*	สอบ 6.49%
12 ต.ค.64	<i>วันสถาปนามหาวิทยาลัย</i>				
19 ต.ค. 64	20. งานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	3	1. บรรยายประกอบสไลด์ 2. วิเคราะห์กรณีศึกษาและแบบฝึกหัดให้เข้าไปทำใน e-learning ในช่วงเวลาที่กำหนด	ระพีพรรณ	สอบ 5.18% กิจกรรมเดี่ยว 1.30% ทำใน e-learning
26 ต.ค. 64	สอบปลายภาคอังคารที่ 26 ต.ค. 64 เวลา 13.00-15.00 น. เนื้อหาหัวข้อที่ 11-20 รวม 20 คาบ ยกเว้นหัวข้อ 15				

*อาจารย์พิเศษ

ตารางงานกิจกรรมสืบค้นข้อมูล รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ ภาคปลาย ปีการศึกษา 2564

เรื่อง	วันที่	รายละเอียด
แนะนำชิ้นงาน มอบหมาย	10 ส.ค. 64	มอบหมายงานในคลาส พร้อมอธิบาย - หลักการ ที่มาของชิ้นงาน (อธิบายเชื่อมโยง CLOs) - ลักษณะ รูปแบบงาน (แนะนำหลักการสืบค้นเบื้องต้น การติดต่ออาจารย์กรณีมีข้อสงสัย) - กำหนดการส่ง (มอบ timeline และตกลงทำความเข้าใจ) - มอบหมายหัวข้อ ตามกลุ่ม (ให้หัวข้อ พร้อมชื่อ อ.ที่ปรึกษา) - เกณฑ์การให้คะแนน (มอบ rubric ตกลงทำความเข้าใจ)
กิจกรรมอภิปราย ข่าวสารด้านอาหารและ สุขภาพ	14 ก.ย. 64	คาบ 7 สำหรับนศ.อภิปรายข้อมูลที่ได้สืบค้นร่วมกันภายในกลุ่มของตนเอง
ส่งงานมอบหมาย	28 ก.ย. 64	ส่งงานทาง e-learning เพียงหนึ่งไฟล์เท่านั้น
ประเมินสมาชิกกลุ่ม	28 ก.ย. – 19 ต.ค. 64	ประเมินการมีส่วนร่วมและความรับผิดชอบของสมาชิกในกลุ่มผ่านแบบฟอร์มออนไลน์

เกณฑ์การให้คะแนน (Rubric) กิจกรรมสืบค้นข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารกับสุขภาพ

คะแนนรวม 40 คะแนน (คิดเป็น 20% ของคะแนนทั้งรายวิชา) แบ่งเป็น

A. ประเมินโดยอาจารย์ (35 คะแนน)

คะแนนทั้งหมด สามารถแบ่งเป็นประเด็นดังต่อไปนี้

- ความรับผิดชอบ (การส่งงาน ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบในกลุ่ม) 11.5 คะแนน
- การอภิปรายอย่างเหมาะสม (ทักษะการอภิปราย การมีส่วนร่วมในกลุ่ม) 12.5 คะแนน
- การสืบค้นและชิ้นงาน (ทักษะการสืบค้น คุณภาพเนื้อหา) 16 คะแนน

B. ประเมินโดยนักศึกษาด้วย google form (5 คะแนน) (ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วมในงานกลุ่ม) เนื่องจากนักศึกษา

ได้ปฏิบัติงานกลุ่มร่วมกันตลอด จึงมีโอกาประเมินสมาชิกในกลุ่มอย่างละเอียด **ผู้ที่ไม่เข้าทำประเมินภายในเวลาที่กำหนด**

คะแนนส่วนนี้จะกลายเป็น 0 (ศูนย์) โดยอัตโนมัติ เพราะแสดงถึงความไม่รับผิดชอบ และการไม่มีส่วนร่วมในกลุ่ม

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม : (2) ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบ

วิธีการสอน: กำหนดข้อปฏิบัติเรื่อง การเข้าห้องเรียน การส่งงานตรงเวลา ความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มและทำแบบฝึกหัดใน e-learning

การประเมินผล: ประเมินจากการส่งงานตรงเวลา และการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่ม

2. ด้านความรู้ : (3) สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต พัฒนาสังคมและสืบสานภูมิปัญญาไทย

วิธีการสอน: ใช้เทคนิคการสอนหลายอย่างคือ บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง มอบหมายงานให้ทำ มีการอภิปรายภายในกลุ่ม งานกลุ่มที่มอบหมาย เช่น .

ให้วิเคราะห์กรณีศึกษา โจทย์ปัญหาประเด็นทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อบรรยาย งานสืบค้นข้อมูลข่าวสารอาหารและสุขภาพ

การประเมินผล: การสอบ รายงานของกลุ่ม แบบฝึกหัดใน e-learning

3. ด้านทักษะทางปัญญา: (3) รู้จักวิเคราะห์และแก้ปัญหาต่าง ๆ โดยใช้ปัญญา

วิธีการสอน: กระตุ้นให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์และอภิปรายภายในกลุ่ม จากสถานการณ์ต่างๆ

การประเมินผล: การสอบโดยใช้คำถามให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์ ในงานสืบค้นข้อมูลข่าวสารอาหารและสุขภาพ

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ: (4) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม

วิธีการสอน: จัดให้มีกิจกรรมกลุ่มฝึกความรับผิดชอบต่อตนเอง มีกิจกรรมเพื่อสังคม เช่น กิจกรรมสำรวจสุขลักษณะของร้านอาหารในมหาวิทยาลัย

การประเมินผล: และประเมินจากรายงานของกิจกรรมกลุ่มสำรวจสุขลักษณะของร้านอาหาร

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ: (1) มีความสามารถในการสื่อสารและใช้ภาษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วิธีการสอน: มีการตั้งคำถามในชั้นเรียนในช่วงการบรรยายและมีการจัดกิจกรรมกลุ่ม เพื่อพัฒนาทักษะในการสื่อสารกับสมาชิกในกลุ่ม

การประเมินผล: สังเกตการณ์อภิปรายภายในกลุ่มและประเมินจากการใช้ภาษาในการเขียนรายงานของกลุ่ม

มาตรฐานผลการเรียนรู้ ตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิ	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา				4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	
อาหารเพื่อสุขภาพ		○							●			●					○	●			

ตอนที่ 3 (ไม่แก่นักศึกษา และ อ.พิเศษ)

เกณฑ์การให้คะแนน (Rubric) กิจกรรมสืบค้นข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารกับสุขภาพ

คะแนนรวม 40 คะแนน (คิดเป็น 20% ของคะแนนทั้งรายวิชา) แบ่งเป็น

A. ประเมินโดยอาจารย์ (35 คะแนน) โดยมีการเกณฑ์การให้คะแนน (rubric) แสดงดังตารางที่ 1

- ความรับผิดชอบ (การส่งงาน ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบในกลุ่ม) 11.5 คะแนน
- การอภิปรายอย่างเหมาะสม (ทักษะการอภิปราย การมีส่วนร่วมในกลุ่ม) 12.5 คะแนน
- การสืบค้นและชิ้นงาน (ทักษะการสืบค้น คุณภาพเนื้อหา) 16 คะแนน

B. ประเมินโดยนักศึกษาด้วย google form (5 คะแนน) (ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วมในงานกลุ่ม) เนื่องจากนักศึกษาได้ปฏิบัติงานกลุ่ม

ร่วมกันตลอด จึงมีโอกาสมติชนสมาชิกในกลุ่มอย่างละเอียด **ผู้ที่ไม่เข้าทำประเมินภายในเวลาที่กำหนด คะแนนส่วนนี้จะกลายเป็น 0 (ศูนย์)**

โดยอัตโนมัติ เพราะแสดงถึงความไม่รับผิดชอบ ความไม่มีส่วนร่วมในกลุ่ม

คะแนนทั้งหมด สามารถแบ่งเป็นประเด็นดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1. ผลงาน ซึ่งแสดงถึงทักษะการสืบค้นและการอภิปรายภายในกลุ่ม 35 คะแนน

ความรับผิดชอบ (5 คะแนน)						
ประเด็นการให้คะแนน	0 คะแนน	2.5 คะแนน			5 คะแนน	
1. ความรับผิดชอบในการส่งงานมอบหมาย	ไม่ส่งงาน	ส่งงาน <u>ช้ากว่า</u> กำหนด			ส่งงานตรงตามเวลา	
ทักษะการสืบค้น (10 คะแนน)						
ประเด็นการให้คะแนน	0 คะแนน	1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน	4 คะแนน	5 คะแนน
2.1 ทักษะการสืบค้น (ปริมาณ) -เพียงพอ คือมีครบทุกประเด็นสำคัญ	ไม่แสดง แหล่งข้อมูลสืบค้น		แหล่งข้อมูลสืบค้นไม่เพียงพอ			แหล่งข้อมูลสืบค้น เพียงพอ
2.2 ทักษะการสืบค้น (คุณภาพ) สืบค้นจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ และเหมาะสม (ตัวอย่างความไม่เหมาะสม เอาใจหยาบเป็นแหล่งข้อมูล หรือข้อมูลที่ใส่มาไม่ตรงกับเนื้อหาที่กล่าวถึง)	ไม่แสดง แหล่งข้อมูลสืบค้น	มีเพียงร้อยละ 10 ที่น่าเชื่อถือ/ เหมาะสม	ร้อยละ 30 ที่ น่าเชื่อถือ/ เหมาะสม	ร้อยละ 60 น่าเชื่อถือ/ เหมาะสม	ร้อยละ 80 น่าเชื่อถือ/ เหมาะสม	ร้อยละ 100 น่าเชื่อถือ/ เหมาะสม
ทักษะการอภิปราย (10 คะแนน)						
ประเด็นการให้คะแนน	0 คะแนน	1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน	4 คะแนน	5 คะแนน
3.1 ทักษะการอภิปราย (ส่วนความคิดเห็น) ประเมินจาก – เนื้อหาชิ้นงานแสดงให้เห็นถึงการ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในกลุ่ม ไม่ว่าจะเป็ นความคิดเห็นในทิศทางเดียวกันหรือขัดแย้งกันก็ตาม	ไม่แสดงให้เห็นถึง การแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น ภายในกลุ่ม (เช่น ระบุในชิ้นงาน ว่า เห็นด้วย/ไม่เห็น ด้วย โดยไม่มีการ อธิบายถึง รายละเอียดของ ความคิดเห็นแต่ละ บุคคล)	แสดงให้เห็นถึงการ แลกเปลี่ยนความ คิดเห็นภายในกลุ่ม อย่างเล็กน้อย	แสดงให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนความ คิดเห็นภายในกลุ่มอย่างปานกลาง	แสดงให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนความ คิดเห็นภายในกลุ่มอย่างมาก		

3.2 ทักษะการอภิปราย (ส่วนเหตุผล) ประเมินจาก – เนื้อหาชิ้นงานแสดงให้เห็นถึงการใช้ เหตุผลประกอบความคิดเห็นตามข้อ	ไม่แสดงผล ประกอบความ คิดเห็น	แสดงผล ประกอบความ คิดเห็นในระดับ พอใช้	แสดงผลประกอบความคิดเห็นใน ระดับดี	แสดงผลประกอบความคิดเห็นใน ระดับดีมาก
การนำเสนอข้อมูล (10 คะแนน)				
ประเด็นการให้คะแนน	0 คะแนน	1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน
4.1. ความซื่อสัตย์ในการนำเสนอข้อมูล การบิดเบือนข้อมูล เช่น เสนอเพียงด้านเดียว	ตรวจสอบพบว่ามีการบิดเบือน ข้อมูล		ไม่พบการบิดเบือนข้อมูล	
4.2. ความซื่อสัตย์ในการนำเสนอข้อมูล การลอกเลียนวรรณกรรม เช่นการตัดแปะข้อความ การลอกรายงานจากกลุ่มอื่น	เนื้อหาในรายงานเกินร้อยละ 50 ได้จากการลอกเลียน วรรณกรรม		ไม่พบการลอกเลียน วรรณกรรม	
4.3 ความสมบูรณ์ของเนื้อหา	เนื้อหาไม่เพียงพอและไม่ ถูกต้อง	เนื้อหาไม่เพียงพอหรือไม่ถูกต้อง		เนื้อหาปริมาณเหมาะสมและ ถูกต้อง
4.4 การเรียบเรียงเนื้อหาและการใช้ภาษา	การเรียบเรียงเนื้อหาและการใช้ภาษาไม่ดี		การเรียบเรียงเนื้อหาและการ ใช้ภาษาพอใช้	การเรียบเรียงเนื้อหาและการ ใช้ภาษาดี

การทบทวนเพื่อปรับปรุงวิธีสอนและระบบการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

ไม่ทบทวน

ทบทวน โดย

ไม่แก้ไขปรับปรุง

แก้ไขปรับปรุง ดังนี้

การปรับปรุงการสอนจากผลการประเมินเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้เต็มตามศักยภาพ

ไม่มีการประเมินผลการสอน

มีการประเมินรายวิชาทางระบบเครือข่าย reg.su.ac.th

โดย ไม่แก้ไขปรับปรุง

แก้ไขปรับปรุง ดังนี้

1. ผลประเมินรายวิชา 084101 ในเทอมต้น ปีการศึกษา 2563 มีผู้ทำแบบประเมิน 670 คนจากคนลงทะเบียนเรียน 689 คน
 - ความเห็นเกี่ยวกับผู้สอนได้คะแนนเฉลี่ย 4.19 ± 0.38
 - นักศึกษาประเมินตนเองได้คะแนนเฉลี่ย 4.04 ± 0.87
 - การพัฒนาผลการเรียนรู้ได้คะแนนเฉลี่ย 4.17 ± 0.81
 - สภาพแวดล้อมในห้องเรียน ได้คะแนนเฉลี่ย 3.83 ± 0.86

นักศึกษามีข้อวิพากษ์สำคัญ

การเรียนแบบออนไลน์มีปัญหาในการสื่อสารระหว่างผู้เรียนและผู้สอน สื่อการสอนออนไลน์ไม่ชัดเจน ไม่เป็นปัจจุบันและไม่ทันสมัย

การปรับปรุงรายวิชา (จากเทอมต้น ปีการศึกษา 2563)

1. การปรับปรุงตามแผน

แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	การปรับปรุงในเทอมต้น 2564
<p>1. ประสานงานกับศูนย์การเรียนรู้ เพื่อแก้ปัญหาเรื่องการใช้ e-learning ผ่านมือถือไม่สะดวกหรือเข้าใช้ไม่ได้</p> <p>2. บันทึกวิดิทัศน์ 3 หัวข้อที่เสียงการบรรยายของผู้สอนเบาบาง 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารอาหาร และบทบาทสำคัญต่อการทำงานของร่างกาย 2. หลักโภชนาการและโภชนาการสำหรับกลุ่มต่างๆ 3. กินอาหารตามธาตุ</p> <p>3. ปรับปรุงเรื่องการจัดกลุ่มให้มีจำนวนสมาชิกในช่วง 4-6 คน ตามสมัครใจและไม่มีการจัดกลุ่มให้รวมทั้งให้จับคู่กลุ่มที่จะทำกิจกรรมสืบค้นข้อมูลร่วมกัน เพื่อตัดปัญหานักศึกษาหาสมาชิกในกลุ่มไม่พบเมื่อหมดกำหนดจัดกลุ่มให้ผู้ช่วยสอนประกาศติดตามนักศึกษาที่ยังไม่ลงกลุ่ม ใช้ google sheet ฟังลิงก์ใน e-learning</p> <p>4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาควรอยู่ในไลน์กลุ่มของนักศึกษาที่ลงทะเบียนรายวิชาเพื่อช่วยตอบและรับทราบปัญหาไปพร้อมกับผู้ช่วยสอน</p> <p>5. ให้ผู้ช่วยสอนตั้ง plate form ระบบส่งงานกิจกรรมฝังลงในช่องส่งงานของ e-learning ให้มีช่องกรอกหมายเลขกลุ่ม รายชื่อสมาชิกในกลุ่มที่ร่วมกันทำงาน พร้อมรหัสนักศึกษา โจทย์กิจกรรม และช่อง download file ตั้งเงื่อนไขว่า หากกรอกข้อมูลไม่ครบ ระบบจะไม่รับงาน</p> <p>6. ปรับปรุงเรื่องการส่งงานรายหัวข้อ ทำสไลด์ส่งงานให้ชัดเจน มีตัวอย่างงานที่ส่ง</p> <p>7. ตั้งไฟล์กรอกคะแนนกิจกรรมใน e-learning ให้ผู้สอนเข้าไปกรอกคะแนนและนักศึกษาติดตามได้</p> <p>8. หากสถานการณ์ระบาดยังยืดเยื้อ และยังไม่สามารถจัดสอบปกติได้ ต้องจัดสอบแบบ online ต้องปรับปรุงข้อสอบให้เป็นการวิเคราะห์ การนำไปใช้ มากกว่าการทดสอบความจำ</p>	<p>1. ดำเนินการแล้วตั้งแต่เทอมต้น 2563</p> <p>2. ดำเนินการปรับแก้ไฟล์วิดีโอให้เสียงชัดและดังขึ้นเรียบร้อยแล้ว</p> <p>3. ดำเนินการ</p> <p>4. ดำเนินการแล้ว</p> <p>5. ดำเนินการแล้ว</p> <p>6. ดำเนินการเป็นบางส่วนตั้งแต่เทอมต้น 2563 นอกจากนี้ เนื่องจากผู้สอนและผู้เรียนอยู่ในกลุ่มไลน์เดียวกันตามข้อ 4. จึงลดปัญหาความไม่เข้าใจงานมอบหมายได้</p> <p>7. ยังอยู่ในระหว่างการพัฒนาระบบ</p> <p>8. เนื่องจากยังอยู่ในสถานการณ์โรคระบาด มีการปรับปรุงข้อสอบแล้ว ตั้งแต่เทอมต้น 2563</p>

2. มีการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติมจากแผน ดังนี้
 - 2.1 ปรับสัดส่วนคะแนนกิจกรรมและการสอบให้เหมาะสมกับช่วงเวลา เช่น ลดกิจกรรมช่วงใกล้สอบ
 - 2.2 ปรับกิจกรรมในชั้นเรียน

โครงการหรือกิจกรรมที่สนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ซึ่งบุคคลองค์กรและชุมชนภายนอกมีส่วนร่วม

- มีหัวข้อ อาหารธรรมชาติและเกษตรอินทรีย์แบบภูมิปัญญาท้องถิ่น

การนำความรู้และประสบการณ์จากการบริการวิชาการและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอน

- นำประสบการณ์ที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้ป่วยที่เกี่ยวกับปัญหาโภชนาการและอาหารเสริม ที่เกสัชศาลามาให้นักศึกษาในชั้นเรียนฟัง
- มีการนำประสบการณ์การให้บริการวิชาการในฐานะเกสัชกรที่สถานปฏิบัติการเกสัชชุมชน “เกสัชศาลา” ในเรื่อง การใช้วิตามินและเกลือแร่ โภชนาการของผู้ป่วยโรค ต่างๆ เช่น เบาหวาน ไขมันในเลือดสูง มาใช้ในการเรียนการสอน

การนำความรู้เกี่ยวกับงานด้านศิลปวัฒนธรรมมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน

- มี 3 หัวข้อ 1) อาหาร : ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม 2) สมุนไพรที่เป็นอาหาร 3) กินอาหารตามธาตุ

2. โสตทัศนูปกรณ์ที่ใช้ - Wireless microphone, - Computer & LCD projector & laser Pointer

4. การสอนนอกตาราง -ไม่มี

5. การสอนนอกตาราง -ไม่มี

6. การศึกษานอกสถานที่ -ไม่มี

7. การประเมินข้อสอบ -ไม่มี

8. คาบที่สอนโดยอาจารย์พิเศษ 3 คาบ นายสุธรรม จันทร์อ่อน หมอдинอาสาดีเด่น ปราชญ์ชาวบ้านเศรษฐกิจพอเพียงเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง เลขที่ 54 หมู่ที่ 10 ต.ทุ่งขวาง อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลของรายวิชานี้โดยนักศึกษา ใช้ แบบประเมินรายวิชาส่วนผลการเรียนรู้

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษามีการประเมินความรู้โดยการสอบข้อเขียนและประเมินผลการเรียนรู้อื่นๆ จากการทำกิจกรรม
- ผลการประเมินผู้สอนจากแบบประเมินรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

มีการประชุมกลุ่มผู้สอน เพื่อประเมินผลการจัดการเรียนการสอน ปัญหา และแนวทางแก้ไข ร่วมกับข้อเสนอแนะของนักศึกษา นำมาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ตามกำหนดของคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดรายวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาอย่างน้อยทุก 5 ปี