

ประมวลการสอน (Course Syllabus)

| | | | |
|----------------------|---|--|-------------|
| ชื่อวิชา | อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health) | | |
| รหัสวิชา | 084101 | จำนวนหน่วยกิต | 3 (3-0-6) |
| วิชาบังคับก่อน | ไม่มี | | |
| คณะเภสัชศาสตร์ | วิชากลาง สาขาวิชาชีวการแพทย์และสารสนเทศศาสตร์ทางสุขภาพ | | |
| ภาคการศึกษา | [] ต้น | [<input checked="" type="checkbox"/>] ปลาย | [] ฤดูร้อน |
| ปีการศึกษา | 2565 | | |
| ชื่อผู้ประสานงานวิชา | 1) รศ.ดร.ภญ. อวยพร อภิรักษ์อร่ามวง 2) ดร.ภญ. สุภัตสร เพ็งนาม | | |

อาจารย์ผู้สอน (ประจำ):

| | | | |
|----|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 1 | ผศ.ดร.ภญ.กรัณท์รัตน์ ทิวถนอม | tewthanom_k@silpakorn.edu | 208265 |
| 2 | รศ.ดร.ภญ.ชุตินา ลิ้มมัทวาริทธิ์ | limmatvapirat_c@silpakorn.edu | Line ID: chutima.lim |
| 3 | ผศ.ดร.ภญ.ทสมพร สุขวัฒนาสินธิ์ | sukwattanasinit_t@silpakorn.edu | 208280 |
| 4 | รศ.ดร.ภญ.นุศรา ปิยะพลรุ่งโรจน์ | piyapolrunroj_n@silpakorn.edu | 208309 |
| 5 | ผศ.ดร.ภญ.บุญญาภา หวังวัฒนา | wangwattana_b@silpakorn.edu | 208264 |
| 6 | ผศ.ดร.ภก.ปวีศ วังประยูร | wongprayoon_p@silpakorn.edu | 208315 |
| 7 | ผศ.ดร.ภก.ภาณุพัฒน์ พุ่มพฤษ | poompruek_p@silpakorn.edu | 208262 |
| 8 | รศ.ภญ.ระพีพรรณ ฉลองสุข | chalongsuk_r@silpakorn.edu | 208311 |
| 9 | รศ.ดร.ภญ.อวยพร อภิรักษ์อร่ามวง | apirakaramwong_a@silpakorn.edu | 208305 |
| 10 | ผศ.ดร.ภญ.ปารณีย์ มีแต้ม | meetam_p@su.ac.th | 208289 |
| 11 | อ.ดร.ภญ.บุญณดา ภมรปฐมกุล | pamornpathomkul_b@su.ac.th | 208291 |
| 12 | อ.ดร.ภญ.สุภัตสร เพ็งนาม | pengnam_s@su.ac.th | 208291 |

อาจารย์พิเศษ:

นายสุธรรม จันทร์อ่อน เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ ปรากฏข่าวบ้านเศรษฐกิจพอเพียง ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง

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 สารอนมอาหารและบรรจุภัณฑ์ ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค

วัตถุประสงค์รายวิชา เมื่อนักศึกษาได้เรียนวิชานี้แล้วจะสามารถ

1. ตระหนักถึงความสำคัญของการรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ
2. ตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารที่เลือกบริโภค
3. อภิปรายข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารและผลต่อสุขภาพได้อย่างเหมาะสม โดยแสวงหาความรู้จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ
4. ตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารได้อย่างรู้เท่าทันข้อมูลข่าวสาร บนพื้นฐานความรู้เรื่องอาหารและสุขภาพ ในมิติทางการแพทย์แผนปัจจุบัน การแพทย์ทางเลือก อิทธิพลทางสังคมและวัฒนธรรม

วิธีจัดการเรียนการสอน

1. VDO การบรรยายผ่านระบบ e-learning เพื่อใช้บทวนบทเรียนในภายหลังได้
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 (old version) และเลือกรายวิชา
 - 084101/SU115 บรรยาย : อาหารเพื่อสุขภาพ (FOOD FOR HEALTH)
 - 084101/SU115 สอบออนไลน์ : อาหารเพื่อสุขภาพ (FOOD FOR HEALTH)

จากนั้นกด enroll me หากมีปัญหาการเข้าใช้ e-learning ของรายวิชา ติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์คอมพิวเตอร์ของแต่ละวิทยาเขต

การวัดผลการเรียน

1. การสอบข้อเขียน 2 ครั้ง ปรนัย 4 ตัวเลือกรวมเป็น **72.87%**
 - 1.1) สอบกลางภาค คิดเป็น 33.30%
 - 1.2) สอบปลายภาค คิดเป็น 39.57%
2. งานกลุ่ม/งานเดี่ยว/กิจกรรมในห้องเรียน **7.13%**
 - 2.1) งานมอบหมายในหัวข้อสอน ทำส่งในห้องเรียน หรือส่งเข้า e-learning ในเวลาที่กำหนด
3. งานกิจกรรมสืบค้นข้อมูล **20.00%**

ส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา ใส่ชื่อสมาชิกที่เข้าร่วมกิจกรรมในกลุ่มจริง **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. สุณีย์ 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.moph.go.th/main.php?filename=restaurant>
4. สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร. รายงานผู้บริโภคและแจ้งเตือนภัยด้านอาหาร ปีงบประมาณ 2555-2562, <http://bqsfdmsc.moph.go.th/bqsfdWeb/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. วนิดา คุ่มอนวงศ์. กินดีตามธาตุ. กรุงเทพฯ :Health and Cuisine ปี 2550.
8. ฉัตรภา หัตถโกศล. อาหารต้านโรค. กรุงเทพมหานคร: สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิง; 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: สำนักพิมพ์ไกล้ม; 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

| ว/ด/ป | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวนคาบ | กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี) | อ.ผู้สอน | การวัดผล |
|---|--|----------|---|---------------|----------------------------|
| 29 พ.ย. 65 | 1. แนะนำรายวิชา | 3 | บรรยายประกอบสไลด์ | อวยพร สุภัสสร | ไม่มีการวัดผล |
| 6 ธ.ค. 65 | 2. ความสัมพันธ์ อาหารและสุขภาพ | 1 | บรรยายประกอบสไลด์/ VDO | นุศรา | สอบ 2.16% |
| | 3. อาหาร : ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม | 2 | บรรยาย งานมอบหมาย | ภาณุพัฒน์ | สอบ 3.03% กิจกรรม 1.29% |
| 13 ธ.ค. 65 | 4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารอาหารและบทบาทสำคัญ ต่อการทำงานของร่างกาย | 3 | บรรยายประกอบสไลด์ | นุศรา | สอบ 6.49% |
| ตรวจสอบหมายเลขกลุ่มในระบบ e-learning | | | | | |
| 20 ธ.ค. 65 | 5. หลักโภชนาการ และ โภชนาการ สำหรับวัย ต่างๆ สตรีมีครรภ์และผู้ป่วยโรคเรื้อรัง | 3 | บรรยายประกอบสไลด์/ VDO | นุศรา | สอบ 6.49% |
| 27 ธ.ค. 65 | 6. อาหารต้านมะเร็งและประโยชน์ของการกินผักผลไม้ และธัญพืชต่างๆ | 2 | บรรยาย และกิจกรรมระบุส่วนประกอบที่มีสารต้าน มะเร็ง และชื่อสารต้านมะเร็งในส่วนประกอบแต่ละอย่าง จากรายการอาหารที่กำหนดให้ | กรัณท์รัตน์ | สอบ 3.46% กิจกรรม 0.86% |
| | 7. แนะนำการทำกิจกรรมสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร และสุขภาพ | 1 | อธิบายหลักการสืบค้นข้อมูล ตารางงานและแจ้งเกณฑ์ การประเมินผล | ปวีศ | ไม่มีการวัดผล |
| 3 ม.ค. 66 | 8. สมุนไพรที่เป็นอาหาร | 1.5 | บรรยายและตอบคำถามท้ายคาบเรียนเป็นกิจกรรม รายบุคคลใน google form | ทสมพร | สอบ 2.59% กิจกรรม 0.65% |
| | 9. กินอาหารตามธาตุ | 1.5 | บรรยายและทำแบบสอบถามหาธาตุเจ้าเรือนและ หา เมนูอาหารที่เหมาะสมกับตัวเอง (กิจกรรมรายบุคคล) | บุญญาภา | สอบ 2.59% กิจกรรม 0.65% |
| 10 ม.ค. 66 | 10. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม | 3 | 1. บรรยายประกอบสไลด์/ VDO 2. วิเคราะห์กรณีศึกษา โดยใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฟัง บรรยาย | ชุติมา | สอบ 6.49% |

| ว/ด/ป | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวนคาบ | กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี) | อ.ผู้สอน | การวัดผล |
|--|---|----------|---|----------|---|
| สอบกลางภาควันอังคารที่ 24 ม.ค. 66 เวลา 13.00-15.00 น. หัวข้อที่ 2-10 รวม 17 คาบ ยกเว้นหัวข้อที่ 7 | | | | | |
| 31 ม.ค. 66 | 11. โรคอ้วน อาหารขยะและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารลด ความอ้วน | 3 | บรรยายประกอบสไลด์/VDO | อวยพร | สอบ 6.49% |
| 7 ก.พ. 66 | 12. อาหารปนเปื้อนเชื้อและสุขาภิบาลอาหาร | 2 | บรรยายประกอบสไลด์/VDO งานมอบหมาย | ปารณีย์ | สอบ 3.89% กิจกรรม 0.43% |
| | 13. พืชและสัตว์ที่มีสารพิษตามธรรมชาติ | 1 | บรรยายประกอบสไลด์/VDO | ปารณีย์ | สอบ 2.16% |
| 14 ก.พ. 66 | 14. อาหารดัดแปรพันธุกรรม | 2 | บรรยายประกอบสไลด์ งานมอบหมายกลุ่ม | บุญธดา | สอบ 3.03 % กิจกรรม 1.3 |
| | 15. กิจกรรมอภิปรายข่าวสารด้านอาหารและสุขภาพ | 1 | กิจกรรมสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ | | ประเมินผลในชิ้นงาน มอบหมายตาม กำหนดส่งงาน |
| 21 ก.พ. 66 | 16. วัตถุเจือปนอาหาร | 3 | 1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO 2. กิจกรรมมอบหมายหลังคาบเรียน (เดี่ยว) | สุภัทสร | สอบ 4.54% กิจกรรม 1.95% |
| 28 ก.พ. 66 | 17. สารเคมีปนเปื้อน/สารตกค้างในอาหาร | 3 | บรรยายประกอบสไลด์/VDO | สุภัทสร | สอบ 6.49% |
| 7 มี.ค. 66 | 18. อาหารธรรมชาติและเกษตรอินทรีย์แบบภูมิปัญญา ท้องถิ่น | 3 | บรรยายประกอบสไลด์/VDO | สุธรรม* | สอบ 6.49% |
| 14 มี.ค. 66 | 19. งานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร | 3 | 1. บรรยายประกอบสไลด์ 2. แบบฝึกหัดให้เข้าไปทำใน e-learning ในช่วงเวลาที่ กำหนด | ระพีพรรณ | สอบ 6.49% |
| สอบปลายภาคอังคารที่ 28 มี.ค. 66 เวลา 13.00-15.00 น. เนื้อหาหัวข้อที่ 11-19 รวม 20 คาบ ยกเว้นหัวข้อ 15 | | | | | |

*อาจารย์พิเศษ

ตาราง งานกิจกรรมสืบค้นข้อมูล รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ ภาคต้น ปีการศึกษา 2565

| เรื่อง | วันที่ | รายละเอียด |
|---|-----------------------|---|
| แนะนำชิ้นงาน มอบหมาย | 27 ธ.ค. 65 | 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 ข่าวสารด้านอาหาร และสุขภาพ | 14 ก.พ. 66 | คาบ 15 สำหรับนศ.อภิปรายข้อมูลที่ได้สืบค้นร่วมกันภายในกลุ่มของตนเอง |
| ส่งงานมอบหมาย | 28 ก.พ. 66 | ส่งงานทาง e-learning เพียงหนึ่งไฟล์เท่านั้น |
| ประเมินสมาชิกกลุ่ม | 28 ก.พ. – 14 มี.ค. 66 | ประเมินการมีส่วนร่วมและความรับผิดชอบของสมาชิกในกลุ่มผ่านแบบฟอร์มออนไลน์ |

เกณฑ์การให้คะแนน 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: จัดให้มีกิจกรรมกลุ่มฝึกความรับผิดชอบต่องานกลุ่ม

การประเมินผล: การส่งงานมอบหมาย

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 จึงมีโอกาสมติชนในกลุ่อย่างละเอียด **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 | ไม่แสดงเหตุผล ประกอบความ คิดเห็น | แสดงเหตุผล ประกอบความ คิดเห็นในระดับ พอใช้ | แสดงเหตุผลประกอบความคิดเห็นใน ระดับดี | แสดงเหตุผลประกอบความคิดเห็นใน 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

จากการประเมินรายวิชา ภาควิชาการศึกษาศาสตร์ 2564 โดยนักศึกษาจำนวน 134 คนจากจำนวนที่ลงทะเบียน 183 คน (74.03%) พบว่าคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับอาจารย์ผู้สอน คะแนนการประเมินตนเองของนักศึกษา คะแนนการพัฒนาผลการเรียนรู้จากการเรียนการสอน และคะแนนความเหมาะสมของสภาพแวดล้อมในห้องเรียนและวัสดุอุปกรณ์ประจำห้องเรียน มีค่าเฉลี่ยรวมทั้งหมด 4.09 จากคะแนนเต็ม 5

นักศึกษามีข้อวิพากษ์สำคัญ

บางหัวข้อที่เรียนอาจารย์ส่งข้อมูลให้ช้าเกินไป และอยากให้มีการสอนผ่าน zoom หรือ MS Team

การปรับปรุงรายวิชา

1. การปรับปรุงตามแผน

| แผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษา | การปรับปรุงในปีการศึกษา 2565 |
|--|--|
| 1. ปรับปรุงเนื้อหาการเรียนการสอนให้ทันสมัย สื่อการเรียนรู้ที่ส่งเสริมผู้เรียนมากขึ้น 2. วางแผนแนวทางการสื่อสารกับนักศึกษาให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น 3. พิจารณาการสอนแบบ Live streaming เพิ่มขึ้น | 1. ดำเนินการปรับปรุงทุกหัวข้อ 2. ดำเนินการปรับปรุงการประกาศบน elearning และช่องทางอื่น ๆ เช่น regsu, LINE Openchat 3. ผู้สอนพิจารณา live streaming ในบางหัวข้อ |

มีการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนเพิ่มเติมจากแผน ดังนี้

- เปลี่ยนแปลงผู้สอนหัวข้อ “อาหารดัดแปรสุขภาพ” จาก อ.ดร.ภญ.สุภัทสร เพ็ญนาม เป็น อ.ดร.ภญ.บุณณา ภมรปฐมกุล
 เปลี่ยนแปลงผู้สอนหัวข้อ “วัตถุดิบอาหาร” จาก ผศ.ดร.ภก.ปวีศ วังษ์ประยูร เป็น อ.ดร.ภญ.สุภัทสร เพ็ญนาม
 เปลี่ยนแปลงผู้สอนหัวข้อ “สารเคมีปนเปื้อน/สารตกค้างในอาหาร” จาก อ.ดร.ภญ.บุณณา ภมรปฐมกุล เป็น อ.ดร.ภญ.สุภัทสร เพ็ญนาม
- ปรับปรุงงานมอบหมายหัวข้อ “อาหารปนเปื้อนเชื้อและสุขาภิบาลอาหาร”

โครงการหรือกิจกรรมที่สนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ซึ่งบุคคลองค์กรและชุมชนภายนอกมีส่วนร่วม

- มีหัวข้อ อาหารธรรมชาติและเกษตรอินทรีย์แบบภูมิปัญญาท้องถิ่น

การนำความรู้และประสบการณ์จากการบริการวิชาการและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอน

- นำประสบการณ์ที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้ป่วยที่เกี่ยวข้องกับปัญหาโภชนาการและอาหารเสริม ที่เกสัชศาลามาเล่าให้นักศึกษาในชั้นเรียนฟัง
- มีการนำประสบการณ์การให้บริการวิชาการในฐานะเภสัชกรที่สถานปฏิบัติการเภสัชชุมชน “เกสัชศาลา” ในเรื่อง การใช้วิตามินและเกลือแร่ โภชนาการของผู้ป่วยโรค ต่างๆ เช่น เบาหวาน ไขมันในเลือดสูง มาใช้ในการเรียนการสอน

การนำความรู้เกี่ยวกับงานด้านศิลปวัฒนธรรมมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน

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

2. สื่อทัศนูปกรณ์ที่ใช้ - Computer & LCD projector & laser Pointer

- 4. การสอนนอกตาราง -ไม่มี
- 5. การสอบนอกตาราง -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