

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา สนามจันทร์ / คณะ เกษศาสตร์ / สาขาชีวการแพทย์และสารสนเทศศาสตร์ทางสุขภาพ
 เป็นผู้รับผิดชอบหลัก

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
SU115 อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Health)
- จำนวนหน่วยกิต
3 (3-0-6)
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรปริญญาบัณฑิต หลายหลักสูตร
เป็นวิชา เลือก ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาทักษะสังคมและชีวิต
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา 1) รศ.ดร.ภญ.อวยพร อภิรักษ์อร่ามวง
2) ผศ.ดร.ภญ.สุภัทสร เพ็ญนาม

อาจารย์ผู้สอน (ประจำ):

1	ผศ.ดร.ภญ. กรัณท์รัตน์ ทิวถนอม	tewthanom_k@silpakorn.edu	208265
2	รศ.ดร.ภญ. ชุตินา ลิ้มมัทวาภิรัตน์	limmatvapirat_c@silpakorn.edu	Line: chutima.lim
3	ผศ.ดร.ภญ. ทสมพร สุขวัฒนาสินิทธิ์	sukwattanasinit_t@silpakorn.edu	208280
4	รศ.ดร.ภญ. นุศรา ปิยะพลรุ่งโรจน์	piyapolrungron_n@silpakorn.edu	208309
5	ผศ.ดร.ภญ. บุญญาภา หวังวัฒนา	wangwattana_b@silpakorn.edu	208264
6	ผศ.ดร.ภก. ปวีริศ วงษ์ประยูร	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. ธีรดา เต๋อโสติกุล	taesotikul_t@su.ac.th	208292
11	อ.ดร.ภก. สุวรินทร์ สุริยาอัมพร	suriyaamporn_p@su.ac.th	208266

อาจารย์พิเศษ:

นายสุธรรม จันทร์อ่อน เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ ปราชญ์ชาวบ้านเศรษฐกิจพอเพียง ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง เลขที่ 54 หมู่ที่ 10 ต.ทุ่งขวาง อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม)
 ภญ.ภาคนิ จิวฒนไพบูลย์ กรรมการผู้จัดการบริษัท ซองเคอร์ ไทยออร์แกนิกฟู้ด จำกัด

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาต้น ของทุกชั้นปีของหลักสูตรปรับปรุง 2562 สำหรับ ภาคปลาย ปีการศึกษา 2567

6. รายวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite) ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) ไม่มี
8. สถานที่เรียน เรียนแบบ online ผ่าน e-learning (old version) โดยกดเลือก SU-elearning ในหน้า SU web portal และเลือกรายวิชา จากนั้นกด enroll me หากมีปัญหาการเข้าใช้ e-learning ของรายวิชา ติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์คอมพิวเตอร์ของแต่ละวิทยาเขต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด: 5 ตุลาคม 2567

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา
 1. ตระหนักถึงความสำคัญของการรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ
 2. ตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารที่เลือกบริโภค
 3. อภิปรายข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารและผลต่อสุขภาพได้อย่างเหมาะสม โดยแสวงหาความรู้จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ
 4. ตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารได้อย่างรู้เท่าทันข้อมูลข่าวสาร บนพื้นฐานความรู้เรื่องอาหารและสุขภาพ ในมิติทางการแพทย์แผนปัจจุบัน การแพทย์ทางเลือก อิทธิพลทางสังคมและวัฒนธรรม
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความต้องการอาหารของร่างกาย องค์ประกอบอาหาร สุขลักษณะของอาหารกับสุขภาพ อาหารที่ไม่ได้สัดส่วนกับโรค อุปนิสัยการรับประทานอาหารกับสุขภาพ ปัญหาโภชนาการ โรคจากโภชนาการ จากการปนเปื้อนสารพิษในอาหารและบรรจุภัณฑ์ ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อสัปดาห์

จำนวนชั่วโมงบรรยาย และกิจกรรมในห้องเรียน	3 คาบ
จำนวนชั่วโมงการศึกษาด้วยตนเอง	6 คาบ
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่จะให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการ: เฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

การจัดการเรียนการสอนจะแบ่งเป็น 2 ส่วน ประกอบด้วย

1. การบรรยายประกอบสไลด์และวิดีโอ (VDO) และการทำกิจกรรมเป็นกลุ่มย่อยลักษณะต่างๆในห้องเรียน เช่น อภิปรายกรณีศึกษา การประเมินตนเองโดยใช้เครื่องมือที่กำหนดให้ การวิเคราะห์ข้อมูลรายการอาหารที่ชอบกินเป็นประจำ เพื่อให้บรรลุ CLO ดังแสดงในตารางแผนการสอน
2. มอบหมายงาน: การสืบค้นข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ

หมวดที่ 4 การพัฒนานักศึกษาตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ที่รายวิชารับผิดชอบ	กลยุทธ์การสอนตาม CLOs	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมินผลตาม CLOs
CLO1 ปฏิบัติงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จตามกรอบเวลาที่กำหนด	PLO6 แสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเองและนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาตนเองและการดำเนินชีวิต		ประเมินจากการส่งงานและการเข้าร่วมทำกิจกรรม online ตรงเวลานัดหมาย
CLO2 เลือกรับประทานอาหารอย่างเหมาะสมโดยคำนึงถึงหลักโภชนาการ และความปลอดภัยเพื่อสุขภาพที่ดี		1. บรรยายและฝึกทำแบบฝึกหัด 2. กิจกรรมกลุ่มอภิปรายกรณีศึกษา 3. กิจกรรมเรียนรู้จากการปฏิบัติ	1. สอบข้อเขียน 2 ครั้ง 2. ผลงานกิจกรรมลักษณะต่างๆที่มีทั้งในและนอกห้องเรียน
CLO3 สืบค้นข้อมูลด้านอาหารและสุขภาพจากแหล่งข้อมูลที่เหมาะสมได้		งานมอบหมายโดยสื่อสารผ่านช่องทาง Google classroom ในเวลานัดหมาย: การสืบค้นข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ	1. การมีส่วนร่วมในการอภิปรายอย่างมีเหตุผล 2. การปรับปรุงพัฒนา 3. ทักษะการสืบค้น การสรุปข้อมูลสำคัญได้อย่างเหมาะสม
CLO4 อภิปรายข่าวสารด้านอาหารและสุขภาพอย่างมีเหตุผล			

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล
เรียนทุกวันอังคารเวลา 13.00-15.40

1. แผนการสอน เพื่อให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

ว/ด/ป	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนคาบ	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	อ.ผู้สอน	การวัดผล
26 พ.ย. 67	1. แนะนำรายวิชา		บรรยายประกอบสไลด์ ซักถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับรายวิชา	อวยพร สุภัสสร	ไม่มีการวัดผล
3 ธ.ค. 67	2. ความสัมพันธ์ อาหารและสุขภาพ	1	บรรยายประกอบสไลด์/ VDO	นุศรา	สอบ 2.0%
	3. อาหาร : ความหมายทางสังคมและวัฒนธรรม	2	บรรยาย อภิปรายและสรุปความเห็นของกลุ่มในประเด็นที่กำหนด	ภาณุพัฒน์	สอบ 2.8% กิจกรรม 1.2%
7 ธ.ค. 67 ชดเชย	4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารอาหารและบทบาทสำคัญ ต่อการทำงานของร่างกาย	3	บรรยายประกอบสไลด์	นุศรา	สอบ 6.0%
17 ธ.ค. 67	5. หลักโภชนาการ และ โภชนาการ สำหรับวัย ต่างๆ สตรีมีครรภ์และผู้ป่วยโรคเรื้อรัง	3	บรรยายประกอบสไลด์/ VDO	นุศรา	สอบ 6.0%
			24 ธ.ค. 67 ตรวจสอบหมายเลขกลุ่มจากประกาศใน e- learning		
24 ธ.ค. 67	6. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/ VDO 2. วิเคราะห์กรณีศึกษา โดยใช้ความรู้ที่ได้รับจากการฟัง บรรยาย	ชุตินา	สอบ 6.0%
11 ม.ค. 68 ชดเชย	7. สมุนไพรที่เป็นอาหาร	1.5	บรรยายและตอบคำถามท้ายคาบเรียนเป็นกิจกรรม รายบุคคลใน google form	ทสมพร	สอบ 2.4% กิจกรรม 0.6%
	8. กินอาหารตามธาตุ	1.5	บรรยายและทำแบบสอบถามหาธาตุเจ้าเรือนและ หา เมนูอาหารที่เหมาะสมกับตัวเอง (กิจกรรมรายบุคคล)	บุญญาภา	สอบ 2.4% กิจกรรม 0.6%

ว/ด/ป	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนคาบ	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	อ.ผู้สอน	การวัดผล
7 ม.ค. 68	9. โรควุ้น อาหารขยะและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารลด ความอ้วน	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	อวยพร	สอบ 6.0%
14 ม.ค.68	10. อาหารต้านมะเร็งและประโยชน์ของการกินผักผลไม้ และธัญพืชต่างๆ	2	ระบุส่วนประกอบที่มีสารต้านมะเร็ง และข้อสารต้าน มะเร็งในส่วนประกอบแต่ละอย่าง จากรายการอาหารที่ กำหนดให้	กรัณท์รัตน์	สอบ 2.8% กิจกรรม 1.2%
	11. แนะนำการทำกิจกรรมสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับ อาหารและสุขภาพ	1	อธิบายหลักการสืบค้นข้อมูล ตารางงานและแจ้งเกณฑ์ การประเมินผล	ปวิศ	ไม่มีการวัดผล
สอบกลางภาคออนไลน์ผ่านระบบ e-learning 21 ม.ค. 68 วันอังคาร เวลา 13.00-15.00 น. หัวข้อที่ 2-10 รวม 20 คาบ ยกเว้นหัวข้อที่ 11					
28 ม.ค.68	12. อาหารปนเปื้อนเชื้อและสุขภาพอาหาร	2	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	จีรดา	สอบ 4.0%
	13. พืชและสัตว์ที่มีสารพิษตามธรรมชาติ	1	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	จีรดา	สอบ 2.0%
4 ก.พ. 68	14. อาหารตัดแปรพันธุกรรม	2	บรรยายประกอบสไลด์	จีรดา	สอบ 4.0 %
	15. กิจกรรมอภิปรายข่าวสารด้านอาหารและสุขภาพ	1	กิจกรรมมอบหมาย	นักศึกษา อภิปราย ร่วมกัน	ไม่มีการวัดผล
11 ก.พ. 68	16. แนวคิดเชิงธุรกิจด้านอาหารและสุขภาพ	3	บรรยายประกอบสไลด์	ภญ.ภาคินี จิวัฒน์ไพบูลย์*	สอบ 4.8% การมีส่วนร่วม 1.2%
18 ก.พ. 68	17. วัตถุเจือปนอาหาร	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	ภูวรินทร์	สอบ 6.0%
25 ก.พ. 68	18. สารเคมีปนเปื้อน/สารตกค้างในอาหาร	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	ภูวรินทร์	สอบ 6.0%
4 มี.ค. 68	19. อาหารธรรมชาติและเกษตรอินทรีย์แบบภูมิปัญญา ท้องถิ่น	3	1. บรรยายประกอบสไลด์/VDO	นายสุธรรม จันทร์อ่อน*	สอบ 6.0%

ว/ด/ป	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนคาบ	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	อ.ผู้สอน	การวัดผล
11 มี.ค. 68	20. งานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	3	1. บรรยายประกอบสไลด์ 2. วิเคราะห์กรณีศึกษาและแบบฝึกหัดให้เข้าไปทำใน e-learning ในช่วงเวลาที่กำหนด	ระพีพรรณ	สอบ 6.0%
สอบปลายภาคออนไลน์ผ่านระบบ e-learning วันอังคาร 18 มี.ค. 68 เวลา 13.00-15.00 น. เนื้อหาหัวข้อที่ 12-20 รวม 17 คาบ ยกเว้นหัวข้อ 15					

*อาจารย์พิเศษ

การวัดผลการเรียน

1. การสอบข้อเขียน 2 ครั้ง ปรนัย 4 ตัวเลือกรวมเป็น **76.60%**
 - 1.1) สอบกลางภาค คิดเป็น 36.40%
 - 1.2) สอบปลายภาคคิดเป็น 40.00%
2. งานกลุ่ม/งานเดี่ยว/กิจกรรมในห้องเรียน **3.60%**
 - 2.1) งานมอบหมายในหัวข้อสอน ทำส่งในห้องเรียน หรือส่งเข้า e-learning ในเวลาที่กำหนด
3. งานกิจกรรมสืบค้นข้อมูล **20.00%**

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

ตารางงานกิจกรรมสืบค้นข้อมูล รายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ ภาคปลาย ปีการศึกษา 2567

เรื่อง	วันที่	รายละเอียด
แนะนำชิ้นงาน มอบหมาย	14 ม.ค. 68	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	4 ก.พ. 68	คาบ 15 สำหรับนศ.อภิปรายข้อมูลที่ได้สืบค้นร่วมกันภายในกลุ่มของตนเอง
ส่งงานมอบหมาย	25 ก.พ. 68	ส่งงานทาง e-learning เพียงหนึ่งไฟล์เท่านั้น

เกณฑ์การให้คะแนน (Rubric) กิจกรรมสืบค้นข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารกับสุขภาพ

ประเมินโดยอาจารย์ (35 คะแนน คิดเป็น 20% ของคะแนนทั้งรายวิชา)

คะแนนทั้งหมด สามารถแบ่งเป็นประเด็นดังต่อไปนี้

- ความรับผิดชอบ (การส่งงานตรงเวลา) 5 คะแนน
- การอภิปรายอย่างเหมาะสม (ทักษะการอภิปราย การมีส่วนร่วมในกลุ่ม) 10 คะแนน
- การสืบค้นและนำเสนอชิ้นงาน (ทักษะการสืบค้น คุณภาพชิ้นงาน) 20 คะแนน

ตาราง ผลงานซึ่งแสดงถึงทักษะการสืบค้นและการอภิปรายภายในกลุ่ม 35 คะแนน

ความรับผิดชอบ (5 คะแนน)						
ประเด็นการให้คะแนน	0 คะแนน	2.5 คะแนน			5 คะแนน	
1. ความรับผิดชอบในการส่งงานมอบหมาย	ไม่ส่งงาน	ส่งงานช้ากว่ากำหนด แต่ไม่เกิน 2 สัปดาห์			ส่งงานตรงตามเวลา	
ทักษะการสืบค้น (10 คะแนน)						
ประเด็นการให้คะแนน	0 คะแนน	1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน	4 คะแนน	5 คะแนน
2.1 ทักษะการสืบค้น (ปริมาณ) -เพียงพอ คือมีครบทุกประเด็นสำคัญ	ไม่แสดงแหล่งข้อมูลสืบค้น		แหล่งข้อมูลสืบค้นไม่เพียงพอ			แหล่งข้อมูลสืบค้นเพียงพอ
2.2 ทักษะการสืบค้น (คุณภาพ) สืบค้นจากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ และเหมาะสม (ตัวอย่างความไม่เหมาะสม เอาใจหทัยเป็นแหล่งข้อมูลหรือข้อมูลที่ใส่มาไม่ตรงกับเนื้อหาที่กล่าวถึง)	ไม่แสดงแหล่งข้อมูลสืบค้น	มีเพียงร้อยละ 10 ที่น่าเชื่อถือ/เหมาะสม	ร้อยละ 30 ที่น่าเชื่อถือ/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 – เนื้อหาชิ้นงานแสดงให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในกลุ่ม ไม่ว่าจะมีความคิดเห็นในทิศทางเดียวกันหรือขัดแย้งกันก็ตาม	ไม่แสดงให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในกลุ่ม (เช่น ระบุในชิ้นงานว่า เห็นด้วย/ไม่เห็นด้วย โดยไม่มีการอธิบายถึงรายละเอียดของความคิดเห็นแต่ละบุคคล)	แสดงให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในกลุ่มอย่างเล็กน้อย	แสดงให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในกลุ่มอย่างปานกลาง		แสดงให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในกลุ่มอย่างมาก	

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	ตรวจสอบพบว่ามี การบิดเบือน 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

2. แผนการประเมินตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	กิจกรรมการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียน	กำหนดการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล
CLO1 ปฏิบัติงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จตามกรอบเวลาที่กำหนด	ประเมินจากการทำงานมอบหมายโดยสังเกตความรับผิดชอบ การส่งงานและเข้าร่วมการอภิปรายตรงเวลา	สัปดาห์ที่ 6 - 15	2.86 %
CLO2 เลือกรับประทานอาหารอย่างเหมาะสมโดยคำนึงถึงหลักโภชนาการ และความปลอดภัยเพื่อสุขภาพที่ดี	1. สอบข้อเขียน 2 ครั้ง 2. กิจกรรมในหัวข้อบรรยาย	1. สัปดาห์ที่ 2-15 2. สัปดาห์ที่ 2, 6, 8, 12	1. 76.40% 2. 3.60%
CLO3 สืบค้นข้อมูลด้านอาหารและสุขภาพจากแหล่งข้อมูลที่เหมาะสมได้	งานมอบหมาย: การสืบค้นข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ CLO3: ทักษะการสืบค้น และคุณภาพเนื้อหา	สัปดาห์ที่ 6 - 16	5.71 %
CLO4 อภิปรายข่าวสารด้านอาหารและสุขภาพอย่างมีเหตุผล	CLO4: การมีส่วนร่วมในการอภิปราย การปรับปรุงและการพัฒนา		11.43%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

ตำรา เว็บไซต์และเอกสารที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน (ตัวอย่าง)

1. สุนีย์ เตชะอาภรณ์กุล (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

และอื่นๆ ตามที่ผู้สอนกำหนด