

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยศิลปากร
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	พระราชวังสนามจันทร์/คณะเภสัชศาสตร์/ สาขาวิชาเภสัชศาสตร์ชีวภาพและเภสัชวิทยา

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

SU801001 อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for health)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรปริญญาบัณฑิต

หมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง 2566) กลุ่มวิชาบังคับเลือก กลุ่มวิชาทักษะสังคมและชีวิต

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ผู้รับผิดชอบรายวิชา

- 1) ผศ.ดร.ภก. ปวีศ วังษ์ประยูร
- 2) รศ.ดร.ภญ. อวยพร อภิรักษ์อร่ามวง
- 3) อ.ดร.ภก. ปญญา สว่างศรี

ผู้สอน

- 1) อ.ดร.ภญ. สิริกัลยา เบญจวรรณ
- 2) รศ.ดร.ภญ. ชุตินา ลิ้มมัทนาภรณ์
- 3) ผศ.ดร.ภญ. ทสมพร สุขวัฒนาสินธุ์
- 4) ผศ.ดร.ภก. ปวีศ วังษ์ประยูร
- 5) รศ.ดร.ภญ. อวยพร อภิรักษ์อร่ามวง
- 6) ผศ.ดร.ภก. ปิยรัตน์ พิมพ์สี
- 7) รศ.ภญ. ระพีพรรณ ฉลองสุข
- 8) ผศ.ดร.ภญ.สุภัทสร เพ็ญนาม
- 9) อ.ดร.ภญ.กรณัฐ เดชศรี
- 10) อ.ดร.ภก.ปญญา สว่างศรี
- 11) ผศ.ดร.วัชร จินตโกวิท (อาจารย์พิเศษ)
- 12) ภญ.ภาคินี จิวัฒน์ไพบูลย์ (อาจารย์พิเศษ)

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาต้น ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite) -

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) -

8. สถานที่เรียน คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร จัดการเรียนการสอนรูปแบบออนไลน์

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 5 มิถุนายน 2569

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1) ตระหนักถึงความสำคัญของการรับประทานอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ
- 2) ตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารที่เลือกบริโภค
- 3) อภิปรายข้อมูลข่าวสารเรื่องอาหารและผลต่อสุขภาพได้อย่างเหมาะสม โดยแสวงหาความรู้จากแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือ
- 4) ตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารได้อย่างรู้เท่าทันข้อมูลข่าวสาร บนพื้นฐานความรู้เรื่องอาหารและสุขภาพ ในมิติทาง การแพทย์แผนปัจจุบัน การแพทย์ทางเลือก อิทธิพลทางสังคมและวัฒนธรรม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความต้องการอาหารของร่างกาย องค์ประกอบอาหาร สุขลักษณะของอาหารกับสุขภาพ อาหารที่ไม่ได้สัดส่วนกับโรค อุปนิสัยการรับประทานอาหารกับสุขภาพ ปัญหาโภชนาการ โรคจากโภชนาการ จากการปนเปื้อน สารพิษในอาหารและบรรจุภัณฑ์ แนวคิดเชิงธุรกิจด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อสัปดาห์

จำนวนชั่วโมงบรรยาย	3 ชั่วโมง
จำนวนชั่วโมงฝึกปฏิบัติ/ภาคสนาม/การฝึกงาน	- ชั่วโมง
จำนวนชั่วโมงการศึกษาด้วยตนเอง	6 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่จะให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

เฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนานักศึกษาตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ที่คาดหวังของ หลักสูตร (PLOs) ที่ รายวิชารับผิดชอบ	กลยุทธ์การเรียน การสอนตาม CLOs	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัด และประเมินผลตาม CLOs
CLO1 ปฏิบัติงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย ให้สำเร็จตามกรอบเวลาที่กำหนด	PLO3 ปฏิบัติงานที่ ได้รับมอบหมาย ด้วย ความรับผิดชอบและ ซื่อสัตย์สุจริต รวมถึง ทำงานร่วมกับผู้อื่น สังคม และชุมชน	มอบหมายงานเป็นกลุ่ม	ตรวจสอบการส่งงานตรงเวลา นัดหมายและตรวจสอบการ ทำงานกลุ่ม
CLO2 เลือกรับประทานอาหารอย่าง เหมาะสมโดยคำนึงถึงหลักโภชนาการและ ความปลอดภัย เพื่อสุขภาพที่ดี	PLO4 อธิบายแนวคิด เชิงธุรกิจและ แสวงหา ความรู้ในการบริหาร จัดการเพื่อนำไปใช้ พัฒนาตนเอง	1. บรรยายและฝึกทำ แบบฝึกหัด 2. กิจกรรมกลุ่มอภิปราย กรณีศึกษา 3. กิจกรรมเรียนรู้จากการ ปฏิบัติ	1. สอบข้อเขียน 2 ครั้ง 2. ผลงานกิจกรรมลักษณะ ต่างๆ ที่มีทั้งในและนอก ห้องเรียน
CLO3 สืบค้นข้อมูลด้านอาหารและ สุขภาพจากแหล่งข้อมูลที่เหมาะสมได้		มอบหมายงานเป็นกลุ่ม	ตรวจสอบงานมอบหมายที่ แสดงแหล่งอ้างอิงและสะท้อน ให้เห็นถึงการสืบค้นอย่าง เหมาะสม
CLO4 อภิปรายข่าวสารด้านอาหารและ สุขภาพอย่างมีเหตุผล		มอบหมายงานเป็นกลุ่ม	ตรวจสอบงานมอบหมายที่ แสดงให้เห็นถึงการอภิปราย อย่างมีเหตุผล
CLO5 อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจด้าน อาหารและสุขภาพ		บรรยาย และตั้งคำถามใน ชั้นเรียน	1. สอบข้อเขียน 2 ครั้ง 2. การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้		ผู้สอน
				กิจกรรมการสอน	กิจกรรมการเรียนรู้	
1	แนะนำรายวิชา	-	3	TA1_การบรรยาย	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking)	อวยพร ปวีศ ปริญญา
2	ความสัมพันธ์ อาหารและ สุขภาพ	2	1	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	ปริญญา
	อาหาร : ความหมายทาง สังคมและวัฒนธรรม	2	2	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	สิริกัลยา
3	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ สารอาหารและบทบาท สำคัญต่อการทำงานของ ร่างกาย	2	3	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	ปริญญา
4	หลักโภชนาการ และ โภชนาการ สำหรับวัย ต่างๆ สตรีมี ครรภ์และผู้ป่วยโรคเรื้อรัง	2	3	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	ปริญญา
5	สมุนไพรที่เป็นอาหารและ กินอาหารตามธาตุ	2	3	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	ทสมพร
6	แนะนำการทำกิจกรรม สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร และสุขภาพ	3, 4	1	TA20_การสอนโดย ใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Instruction)	LA20_การแก้ปัญหาและคิด วิเคราะห์ (Critical Thinking & Problem-solving)	ปวีศ
	โภชนาการแม่นยำ (precision nutrition) กับ มะเร็ง	2	2	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	ปิยรัตน์
7	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อ สุขภาพและความงาม	2, 5	3	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	ชุติมา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้		ผู้สอน
				กิจกรรมการสอน	กิจกรรมการเรียนรู้	
8	โรคอ้วน อาหารขยะและ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารลด ความอ้วน	2, 5	3	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	อวยพร
9	อาหารปนเปื้อนเชื้อและ สุขาภิบาลอาหาร	2	2	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	กรณัฐ
	พืชและสัตว์ที่มีสารพิษตาม ธรรมชาติ	2	1	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	ปริญญญา
10	อาหารดัดแปรพันธุกรรม	2	2	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	สุภัทสร/ธาดา (ผู้ช่วยสอน)
	กิจกรรมอภิปรายข่าวสาร ด้านอาหารและสุขภาพ	4	1	TA24_การเรียนรู้ ด้วยการนำตนเอง (Self-directed Learning)	LA24_การจัดการ กระบวนการเรียนรู้ของตนเอง (Self-regulation)	นักศึกษา ทำงานกลุ่ม
				TA2_การอภิปราย	LA2_การแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น (Discussion & Argumentation)	นักศึกษา ทำงานกลุ่ม
11	สารเคมีปนเปื้อน/สาร ตกค้างในอาหาร	2	3	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	กรณัฐ
11	แนวคิดเชิงธุรกิจด้านอาหาร และสุขภาพ	5	3	TA1_การบรรยาย	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking)	ภาคินี
				TA2_การอภิปราย	LA2_การแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น (Discussion & Argumentation)	
12	อาหารจากการเกษตรยุค ใหม่	2	3	TA1_การบรรยาย TA2_การอภิปราย	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA2_การแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น (Discussion & Argumentation)	วัชร

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน		ผู้สอน
				กิจกรรมการสอน	กิจกรรมการเรียนรู้	
12	วัตถุดิบอาหาร	2	3	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	กรณัฐ
15	งานคุ้มครองผู้บริโภคด้าน อาหาร	2	3	TA1_การบรรยาย TA37_แบบฝึกหัด	LA1_การฟังและจดบันทึก (Listening & Note-taking) LA37_ตอบคำถาม	ระพีพรรณ
		รวม	45			

2. แผนการประเมินตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	กำหนด การประเมิน (สัปดาห์ที่)	การประเมิน		เครื่องมือ ประเมิน	เป้าหมาย การบรรลุ CLOs (ร้อยละ)
		Formative Assessment	Summative Assessment		
CLO1 ปฏิบัติงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จตามกรอบเวลาที่กำหนด	15		✓	การประเมินกระบวนการทำงาน/ บทบาทในการทำกิจกรรม	50
CLO2 เลือกรับประทานอาหารอย่างเหมาะสมโดยคำนึงถึงหลักโภชนาการและความปลอดภัย เพื่อสุขภาพที่ดี	8, 15		✓ ✓	การสอบข้อเขียน การประเมินผลงาน	35
CLO3 สืบค้นข้อมูลด้านอาหารและสุขภาพจากแหล่งข้อมูลที่เหมาะสมได้	15	✓	✓	การประเมินผลงาน	50
CLO4 อภิปรายข่าวสารด้านอาหารและสุขภาพอย่างมีเหตุผล	15	✓	✓	การประเมินผลงาน	50
CLO5 อธิบายแนวคิดเชิงธุรกิจด้านอาหารและสุขภาพ	8, 15	✓	✓ ✓	การสอบข้อเขียน ประเมินจากการตอบคำถามในการมีส่วนร่วมในกิจกรรม	35

2.1 รูบิคสำหรับการประเมินการบรรลุ CLOs

CLO1 ปฏิบัติงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จตามกรอบเวลาที่กำหนด

เกณฑ์ (Criteria)	ระดับการประเมิน (Degree Evaluation)			ระดับขั้นต่ำตรงตาม เกณฑ์ (Minimum level meets criteria)
	อ่อน (Weak)	พอใช้ (Fair)	ดี (Good)	
	0	2.5	5	
การส่งงานตามกำหนด	ไม่ส่งงาน (หากได้รับ ผลประเมินนี้ คะแนนข้อที่เหลือ ทั้งหมดจะเป็น 0)	ส่งงานช้ากว่า กำหนด แต่ไม่เกิน 2 สัปดาห์	ส่งงานตรง ตามเวลา	2.5
การทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม	ไม่มีส่วนร่วมในงาน กลุ่ม โดยไม่ปรากฏตัวใน ผลงาน ไม่ปรากฏชื่อ ในรายงานหรือ สมาชิกกลุ่มแจ้ง มายังอาจารย์ว่า ไม่ได้ร่วมทำงานกลุ่ม (หากได้รับผล ประเมินนี้ คะแนน ข้อที่เหลือทั้งหมดจะ เป็น 0)	ชิ้นงานแสดงให้เห็น ถึงการแลกเปลี่ยน ความคิดเห็นในกลุ่ม อย่างปานกลาง (อาจารย์ประเมิน จากผลงาน)	ชิ้นงานแสดงให้เห็น ถึงการแลกเปลี่ยน ความคิดเห็น ในกลุ่มอย่าง มาก (อาจารย์ ประเมินจาก ผลงาน)	2.5

CLO3 สืบค้นข้อมูลด้านอาหารและสุขภาพจากแหล่งข้อมูลที่เหมาะสมได้

เกณฑ์ (Criteria)	ระดับการประเมิน (Degree Evaluation)						ระดับขั้นต่ำตรง ตามเกณฑ์ (Minimum level meets criteria)
	ทำไม่ได้	อ่อนมาก	อ่อน	พอใช้	ดี	ดีมาก	
	0	1	2	3	4	5	
ปริมาณ ของ แหล่งข้อมูล (เพียงพอ และ ครอบคลุม ทุก ประเด็น)	ไม่แสดงทั้ง ข้อมูล ปัญหาประติษฐ์ และข้อมูลอื่นที่ สืบค้นเพิ่มเติม	แสดงข้อมูล เกี่ยวกับ ปัญหาประติษฐ์ ที่ใช้ แต่ไม่ แสดง แหล่งข้อมูลอื่น ที่สืบค้น เพิ่มเติม	แสดงข้อมูล เกี่ยวกับ ปัญหาประติษฐ์ ที่ใช้ และ แหล่งข้อมูลอื่น ที่สืบค้น เพิ่มเติม แต่ ข้อมูลไม่ เพียงพอและไม่ ครอบคลุม	แสดงข้อมูลเกี่ยวกับ ปัญหาประติษฐ์ที่ใช้ และแหล่งข้อมูลอื่นที่ สืบค้นเพิ่มเติม แต่ ข้อมูลไม่เพียงพอ หรือไม่ครอบคลุม		แสดงข้อมูล เกี่ยวกับ ปัญหาประติษฐ์ ที่ใช้ และ แหล่งข้อมูลอื่น ที่สืบค้น เพิ่มเติม อย่าง เพียงพอและ ครอบคลุม	3
ความ น่าเชื่อถือ เชิงวิชาการ ของ แหล่งข้อมูล	ไม่แสดงข้อมูล ที่สืบค้นเพิ่มเติม	แหล่งข้อมูล ที่สืบค้นเพิ่มเติม <u>ทั้งหมด</u> ไม่มี ความน่าเชื่อถือ เชิงวิชาการ	แหล่งข้อมูล ที่สืบค้นเพิ่มเติม <u>น้อยกว่าครึ่งหนึ่ง</u> มีความ น่าเชื่อถือเชิงวิชาการ	แหล่งข้อมูล ที่สืบค้น เพิ่มเติม <u>มากกว่า ครึ่งหนึ่ง</u> มี ความ น่าเชื่อถือ เชิงวิชาการ	แหล่งข้อมูล ที่สืบค้นเพิ่มเติม <u>ทั้งหมด</u> มีความ น่าเชื่อถือเชิง วิชาการ		3
การ ตรวจสอบ กลับได้ของ แหล่งข้อมูล	ไม่แสดงข้อมูล ที่สืบค้นเพิ่มเติม <u>หรือ</u> แหล่งข้อมูล ทั้งหมดไม่ สามารถ ตรวจสอบกลับ ได้	แหล่งข้อมูล ที่สืบค้นเพิ่มเติม <u>กว่าครึ่งหนึ่ง</u> สามารถตรวจสอบ กลับได้	แหล่งข้อมูล ที่สืบค้น เพิ่มเติม <u>มากกว่าครึ่งหนึ่ง</u> สามารถตรวจสอบกลับได้	แหล่งข้อมูล ที่สืบค้น เพิ่มเติม <u>มากกว่าครึ่งหนึ่ง</u> สามารถตรวจสอบกลับได้	แหล่งข้อมูล ที่สืบค้นเพิ่มเติม <u>ทั้งหมด</u> สามารถ ตรวจสอบกลับ ได้		3

CLO4 อภิปรายข่าวสารด้านอาหารและสุขภาพอย่างมีเหตุผล

เกณฑ์ (Criteria)	ระดับการประเมิน (Degree Evaluation)				ระดับขั้นต่ำตรงตาม เกณฑ์ (Minimum level meets criteria)
	อ่อน (Weak)	พอใช้ (Fair)	ดี (Good)	ดีมาก (Excellent)	
	0	1-2.5	2.6-5.0	5.1-7.5	
การใช้เหตุผล ประกอบการ อภิปราย	ตอบคำถามโจทย์ โดยไม่มีเหตุผล หรือลอกข้อมูล จากแหล่งต่าง ๆ	มีเหตุผล ประกอบใน ระดับน้อย	มีเหตุผล ประกอบใน ระดับปาน กลาง	มีเหตุผลประกอบ ในระดับดี-ดีมาก	3
การอภิปรายให้ เข้าใจ	นำเสนอข้อมูล รูปแบบอื่นซึ่งไม่มี การอภิปราย	การอภิปราย ไม่มีการแยก ประเด็น หรือไม่ เรียงลำดับ ขาดความ ชัดเจน ฟัง แล้วเข้าใจ ยาก	การอภิปราย มีการแยก ประเด็นหรือ เรียงลำดับ แต่ไม่ชัดเจน ปะปนหรือ ซ้ำซ้อนกัน ฟัง แล้วพอเข้าใจ	การอภิปราย มี การแยกประเด็น หรือเรียงลำดับ ฟังแล้วเข้าใจ	3

2.2 สัดส่วนการประเมินผล

กิจกรรมการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (ร้อยละ)
งานมอบหมายในหัวข้อสอน/กิจกรรมใน ห้องเรียน	3.6
งานมอบหมาย สืบค้นข้อมูลข่าวสารด้าน อาหารและสุขภาพ	20.0
สอบข้อเขียน	76.4

2.3 ระดับผลการเรียน (อิงเกณฑ์)

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน (ร้อยละ)
A	≥ 75
B+	70-74
B	65-69
C+	55-64
C	50-54
D+	45-49
D	35-44
F	< 35

2.4 ช่องทางการอุทธรณ์ผลการเรียน

ระบบใบคำร้องตามระเบียบมหาวิทยาลัย

2.5 ช่องทางรับข้อมูลป้อนกลับ

e-mail ผู้สอน และ SU MOOC

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

ตำราและเอกสารที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน

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://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 คุ่มอวนวงศ์. 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: สำนักพิมพ์ไกล่หมอ; 2548.
12. สุพัตน์ 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.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- 1.1 วิเคราะห์จากคะแนนสอบข้อเขียน
- 1.2 วิเคราะห์จากคะแนนงานมอบหมาย
- 1.3 ผลประเมินรายวิชาของนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน

2. การปรับปรุงการสอน

- 2.1 มีการปรับปรุงหัวข้อของรายวิชาให้มีความทันสมัย ได้แก่ หัวข้อโภชนาการแก๊สและอาหารจากการเกษตรยุคใหม่เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน
- 2.2 ปรับปรุงเกณฑ์การประเมินงานมอบหมาย และให้ความรู้ในเรื่องการใช้ปัญญาประดิษฐ์มาช่วยทำงานมอบหมาย
- 2.3 ปรับผู้สอนเพื่อมีมุมมองต่อหัวข้อที่เป็นปัจจุบันมากขึ้น

หมวดที่ 8 การรับรองรายละเอียดของรายวิชา

ข้าพเจ้าได้พิจารณารายละเอียดของรายวิชา SU081001 อาหารเพื่อสุขภาพ

พบว่าการออกแบบกิจกรรมการเรียนการสอนและการวัดผลและการประเมินผลสอดคล้องกับรายละเอียดของหลักสูตร

.....

(.....)

ประธานหลักสูตรเกษตรศาสตรบัณฑิต/...../2569