

**มคอ.3**

รายละเอียดของรายวิชา คส 221 โภชนาการ  
ภาควิชา คหกรรมศาสตร์  
คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2558

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป****1. รหัสและชื่อรายวิชา**

คส 221 โภชนาการ  
HS 221 Nutrition

**2. จำนวนหน่วยกิต**

3(3-0-6)

**3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
ประเภทรายวิชา รายวิชาเฉพาะด้านบังคับ สำหรับผู้เรียนกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ  
และกลุ่มวิชาการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด

**4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.สิริมนต์ ชายเกตู  
อาจารย์ผู้สอน ผศ.สิริมนต์ ชายเกตู และ อ.ดร.รสพร เจียมจริยธรรม

**5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2****6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

**8. สถานที่เรียน**

ภาคทฤษฎี ณ ห้อง 19-0814 ชั้น 8 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

10 สิงหาคม 2558

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ 5 ด้าน ดังนี้

- 1.คุณธรรม จริยธรรม โดยมีความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มี
- 2.ความรู้ โดยมีความรู้พื้นฐานทางด้านโภชนาการ สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านโภชนาการ มีความรอบรู้ในศาสตร์ด้านโภชนาการที่จะนำไปใช้ในชีวิตรประจำวัน
- 3.ทักษะทางปัญญา โดยนำความรู้ทางด้านโภชนาการไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เช่นการฝึกงาน การออกชุมชน เป็นต้น
- 4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ โดย มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- 5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ตรงตามความต้องการพัฒนาอย่างเหมาะสม โดยมีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกรูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม ตลอดจนสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับ

- 1.เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา
- 2.หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554 (มคอ.2)

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ความสำคัญของโภชนาการในชีวิตประจำวัน ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้และการขับถ่าย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์ ความต้องการสารอาหาร บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ปัญหาสุขภาพและความไม่สมดุลของสารอาหาร

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

3(3-0-6)

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การ ฝึกงาน	กรณีศึกษา (ใส่ถ้ามี)	การเรียนรู้โดยใช้ ปัญหาเป็นฐาน (ใส่ถ้ามี)	การศึกษาด้วย ตนเอง (SDL)
30	-	-	-	90

## 3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

(ให้นำแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบหลัก-รอง ในมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) โดยให้ใส่รายวิชาเดียวกันกับ มคอ.3 เพียงรายวิชาเดียว)

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรมและ จริยธรรม					ด้านที่ 2 ความรู้				ด้านที่ 3 ทักษะทาง ปัญญา			ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			ด้านที่ 5 การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
คส 221 โภชนาการ	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	●

## 4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ระบุจำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่จะให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษานอกชั้นเรียน และวิธีการสื่อสารให้นักศึกษาได้ทราบกำหนดเวลาล่วงหน้า)

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

มีความซื่อสัตย์สุจริต

## มีระเบียบวินัย

### 1.2 วิธีการสอน

การเข้าชั้นเรียนและการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา การปฏิบัติตามกฎระเบียบการเรียน การสอน ปลุกฝังความซื่อสัตย์

### 1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลา การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย การปฏิบัติตนตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

มีความรู้พื้นฐานทางด้านโภชนาการ

สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้านโภชนาการ

มีความรอบรู้ในศาสตร์ด้านโภชนาการที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

### 2.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย การทดสอบย่อย การทำแบบฝึกหัด

### 2.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนิสิตในด้านต่างๆคือ

- การทดสอบย่อย
- การทดสอบกลางภาคการศึกษาและปลายภาคการศึกษา
- รายงาน

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

นำความรู้ทางด้านโภชนาการไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เช่น การฝึกงาน การออกชุมชน เป็นต้น

### 3.2 วิธีการสอน

จัดกระบวนการเรียนรู้ เพื่อให้ นิสิตได้ฝึกทักษะทางโภชนาการ เช่น

- การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน
- การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

### 3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน

ประเมินจากการมอบหมายให้ศึกษาค้นคว้าทางด้านโภชนาการ

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี

#### 4.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน ที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มโดยเป็นงานที่ต้องที่ปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำกิจกรรมกลุ่ม

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา

- มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกรูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

- สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

#### 5.2 วิธีการสอน

- การมอบหมายงานให้สืบค้น จัดการ และนำเสนอข้อมูล

#### 5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากการนำเสนอผลงาน การเขียนรายงาน

### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

#### 1. แผนการสอน

(ระบุหัวข้อ/รายละเอียด สัปดาห์ที่สอน จำนวนชั่วโมงการสอน ซึ่งต้องสอดคล้องกับจำนวนหน่วยกิต กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้ รวมทั้งอาจารย์ผู้สอน ในแต่ละหัวข้อ/รายละเอียดของรายวิชา)

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 20 สค. 58	ปฐมนิเทศ - การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน - ระเบียบการปฏิบัติในการเรียน (รวมทั้งชี้แจงกำหนดเวลาการเข้า	3	บรรยาย  ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์

	ห้องเรียนและกำหนดเวลาการส่งงาน) 1 โภชนาการ สารอาหาร อาหาร 5 หมู่ ภาวะ โภชนาการ ปัญหา โภชนาการ 2 ความสำคัญของโภชนาการในชีวิตประจำวัน 3 ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ -ทดสอบหลังบทเรียน		สรุปความรู้ที่เรียนด้วยความเข้าใจของตนเอง		
2 27 สค. 58	4 ระบบการย่อยและการดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย ตอนที่ 1 -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย  สรุปความรู้ที่เรียนด้วยความเข้าใจของตนเอง	Power point	อ.ดร.รศพร
3 3 กย. 58	5 ระบบการย่อยและการดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย ตอนที่ 2 -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย  สรุปความรู้ที่เรียนด้วยความเข้าใจของตนเอง	Power point	อ.ดร.รศพร
4 10 กย. 58	6 เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย  สรุปความรู้ที่เรียนด้วยความเข้าใจของตนเอง	Power point	อ.ดร.รศพร
5 17 กย. 58	7 เมแทบอลิซึมของโปรตีน -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย  สรุปความรู้ที่เรียนด้วยความเข้าใจของตนเอง	Power point	อ.ดร.รศพร
6 24 ก.ย. 58	8 เมแทบอลิซึมของไขมัน -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย  สรุปความรู้ที่เรียนด้วยความเข้าใจของตนเอง	Power point	อ.ดร.รศพร
7 1 ตค. 58	9 สมดุลพลังงานและสารอาหาร -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย  สรุปความรู้ที่เรียนด้วยความเข้าใจของตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์

8 8 ตค. 58	10 วิตามินละลายในไขมัน -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย สรุปความรู้ที่เรียน ด้วยความเข้าใจ ของตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์
9 15 ตค. 58	สอบกลางภาค	3		Power point	ผศ.สิริมนต์
10 22 ตค. 58	11 วิตามินละลายในน้ำ ตอนที่ 1 -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย สรุปความรู้ที่เรียน ด้วยความเข้าใจ ของตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์
11 29 ตค. 58	12 วิตามินละลายในน้ำ ตอนที่ 2 -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย สรุปความรู้ที่เรียน ด้วยความเข้าใจ ของตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์
12 5 พย. 58	13 เกลือแร่ -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย สรุปความรู้ที่เรียน ด้วยความเข้าใจ ของตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์
13 12 พย. 58	14 น้ำและอิเล็กโทรไลต์ -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย สรุปความรู้ที่เรียน ด้วยความเข้าใจ ของตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์
14 19 พย. 58	15 ความต้องการสารอาหารและ ปริมาณที่ควรได้รับต่อวัน -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย สรุปความรู้ที่เรียน ด้วยความเข้าใจ ของตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์
15 26 พย. 58	16 ความสัมพันธ์ระหว่าง สารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ -ทดสอบหลังบทเรียน	3	บรรยาย สรุปความรู้ที่เรียน ด้วยความเข้าใจ ของตนเอง	Power point	ผศ.สิริมนต์
16	17 อาหารสมส่วนสำหรับบุคคล	3	บรรยาย	Power point	ผศ.สิริมนต์

3 ธค. 58	ในภาวะปกติ 18 อาหารอาเซียน -ทดสอบหลังทเรียน		สรุปความรู้ที่เรียน ด้วยความเข้าใจ ของตนเอง, อภิปราย, กิจกรรม กลุ่ม (การนำ ความรู้ด้าน โภชนาการกับ สุขภาพไป ประยุกต์ใช้)		
17-18 8-22 ธค. 58	สอบปลายภาค	3			ผศ.สิริมนต์

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ภาคบรรยาย	ความรู้ ทักษะทางปัญญา	คะแนนสอบบรรยายครั้งที่ 1 และ 2 ทดสอบย่อย รายงาน / แบบฝึกหัด	70% 5% 10%
	คุณธรรมจริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน	5%
กิจกรรมกลุ่ม	ทักษะความสัมพันธ์	คะแนนการทำงานกลุ่ม การมีส่วนร่วมในการแสดง ความคิดเห็น	10%

### เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด โดยการอิงเกณฑ์ดังนี้

A	= 80 คะแนนขึ้นไป
B+	= 75-79.9 คะแนน
B	= 70-74.9 คะแนน
C+	= 65-69.9 คะแนน
C	= 60-64.9 คะแนน
D+	= 55-59.9 คะแนน
D	= 50-54.9 คะแนน
F	= ต่ำกว่า 50 คะแนน



## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. ตำราและเอกสารหลัก

(ระบุตำราและเอกสารหลักที่ใช้ในการเรียนการสอน)

1. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย. 2546.
2. คณะทำงานจัดทำข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือกินพอดี สุขีทั่วไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2542.
3. Robinson CH, Weigley ES, Mueller DH. Basic nutrition and diet therapy. 7th ed. New York (NY): Macmillan; 1993.
4. Whitney EN, Cataldo CB, DeBruyne LK, Rolfes SR. Nutrition for health and health care. St. Paul (MN): West Publishing; 1996.
5. Shils ME, Olson JA., Shike M, Ross AC. Modern nutrition in health and diseases. 9th ed. Baltimore (MD): Williams and Wilkins; 1999.
6. ประรัตน์ ศุภมิตรโยธิน. อาหารและโภชนาการ. พิมพ์ครั้งที่ 1. 2556. กรุงเทพฯ. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮาส์.
7. วารสารต่างๆ เช่น วารสารโภชนาการ, วารสารอาหาร, Nutrition Today, Nutrition Review, American Journal Clinical Nutrition ฯลฯ

### สื่อที่ใช้ประกอบการสอน

เอกสารประกอบการสอน

สไลด์ประกอบการสอน Power Point

### เอกสารและข้อมูลสำคัญ

(ระบุหนังสือ วารสาร รายงาน สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เว็บไซต์ ฎุระเบียบต่างๆ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และแหล่งอ้างอิงที่สำคัญอื่นๆ ซึ่งนักศึกษาจำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติม)

-ไม่มี-

### 2. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

(ระบุหนังสือ วารสาร รายงาน สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เว็บไซต์ ฎุระเบียบต่างๆ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และแหล่งอ้างอิงที่สำคัญอื่นๆ ซึ่งนักศึกษาจำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติม)

-ไม่มี-

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ให้นิสิตประเมินผู้สอนโดยใช้แบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค 003)
- ให้นิสิตประเมินรายวิชาโดยใช้แบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค 004)
- ให้นิสิตประเมินตนเองในการเรียนโดยใช้แบบประเมินที่ผู้สอนสร้างขึ้น

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการประเมินการสอนโดยผู้เรียน
- ผลการสอบและการเรียนรู้ของนิสิต
- การสังเกตการณ์การเรียนของนิสิตในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ

### 3. การปรับปรุงการสอน

(อธิบายกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอน เช่น คณะ/ภาควิชามีการกำหนดกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอนไว้อย่างไรบ้าง การวิจัยในชั้นเรียน การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน เป็นต้น)

คณะและภาควิชามีการกำหนดระบบและกลไก และวิธีการปรับปรุงการสอน โดย

- คณะวิทยาศาสตร์มีการแต่งตั้งกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์
- ภาควิชา มีการส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนที่

จัดโดยคณะและมหาวิทยาลัย และหรือหน่วยงานภายนอก

- ภาควิชามีการนำผลการประเมินผู้สอนและประเมินรายวิชามาพิจารณาและหาแนวทางปรับปรุงวิธีการสอนและการเรียนรู้ของนิสิต โดยผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์

- แต่ละรายวิชารายงานผลและแนวทางการปรับปรุงใน มคอ.5 โดยในปีการศึกษา 2558 นี้ ได้นำข้อเสนอแนะจาก มคอ.5 ของปีการศึกษา 2557 มาใช้ คือ การชี้แจงกำหนดเวลาการเข้าห้องเรียนและกำหนดเวลาการส่งงานสรุปความรู้ที่เรียนด้วยความเข้าใจของตนเอง การอภิปราย กิจกรรมกลุ่ม (การนำความรู้ด้านโภชนาการกับสุขภาพไปประยุกต์ใช้) การทดสอบหลังบทเรียน

- แต่ละรายวิชามีการปรับปรุงการเรียนการสอนผ่าน มคอ.3 ในปีการศึกษาถัดไป

### 4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

(อธิบายกระบวนการที่ใช้ในการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา เช่น ทวนสอบจากคะแนนข้อสอบ หรืองานที่มอบหมาย กระบวนการอาจจะต่างกันไปสำหรับรายวิชาที่แตกต่างกัน หรือสำหรับมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้าน)

กระบวนการที่ใช้ในการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา โดยการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์ ดังนี้

- มีการทวนสอบจากคะแนนข้อสอบและการประเมินตนเองของนิสิตเพื่อดูความสอดคล้องและแนวโน้มของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิต

5.การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

(อธิบายกระบวนการในการนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินจากข้อ 1 และ 2 มาวางแผนเพื่อปรับปรุงคุณภาพ)

- 1.มีการปรับปรุงรายวิชาโดยเฉพาะสื่อการเรียนการสอน และเนื้อหาใหม่ให้ทันสมัยอยู่เสมอ
- 2.ในแต่ละภาคการศึกษาจะมีการนำผลการประเมินการสอนมาพิจารณาปรับปรุงแนวทางการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- 3.มีการทบทวนและปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาทุกปี

.....