

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2558

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

คส 423 ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
HS 423 HEALTH FOOD PRODUCTS

2. จำนวนหน่วยกิต

บรรยาย – ปฏิบัติ (1-2-3)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ประเภทรายวิชา วิชาเฉพาะด้านเลือก

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ดร. รสพร เจียมจริยธรรม

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 4**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ภาคทฤษฎี ณ ห้อง 19-1413 ชั้น 14 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร
ภาคปฏิบัติ ณ ห้อง 19-1401 ชั้น 14 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

10 สิงหาคม 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ดังต่อไปนี้

ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

สำหรับรายวิชา คส 423 จะพัฒนาผู้เรียน ในด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. มีความซื่อสัตย์สุจริต
2. มีระเบียบวินัยในการเข้าชั้นเรียน
3. มีความรู้ ความเข้าใจในความหมาย ความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์อาหารและสุขภาพ
4. มีการติดตามข่าวสารด้านเทคโนโลยีใหม่สำหรับการแปรรูป ส่วนผสมสำหรับใช้ในอาหารสุขภาพ กระแสและธุรกิจรักษาสุขภาพ รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพในสถานการณ์ปัจจุบัน คุณค่าทางโภชนาการในอาหารสุขภาพแต่ละชนิด
5. มีความรอบรู้ในด้านอาหารสุขภาพ แนวโน้มในปัจจุบัน กฎหมายและหลักที่ต้องคำนึงในการพัฒนาอาหารสุขภาพ
6. มีการเน้นให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม ฝึกปฏิบัติ อภิปราย ฝึกวิเคราะห์ ข้อมูลที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่ม
7. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเข้าถึงข่าวสารในยุคปัจจุบันในเรื่องสถานการณ์อาหารสุขภาพ
8. สามารถใช้หลักวิทยาศาสตร์พื้นฐานเพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพได้
9. เพื่อให้บัณฑิตสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับ

2.1 เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (TQF)

2.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554 (มคอ.2)

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความหมาย และความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ ลักษณะ คุณค่าและประโยชน์ทางด้านโภชนาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

(1-2-3)

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	กรณีศึกษา	การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
15	30	-	-	45

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรม และ จริยธรรม			ด้านที่ 2 ความรู้			ด้านที่ 3 ทักษะทาง ปัญญา			ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ บุคคลและ ความ รับผิดชอบต่อ			ด้านที่ 5 การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
คส 423	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษานอกชั้นเรียนเฉพาะรายที่ต้องการประมาณ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์สามารถนัดเวลาสำหรับขอคำปรึกษาได้ทางโทรศัพท์ e-mail หรือนัดหมายโดยตรง

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

มีความซื่อสัตย์สุจริตและมีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบต่อตนเอง

1.2 วิธีการสอน

สอดแทรกเนื้อหา

และปลูกฝังในด้านความซื่อสัตย์สุจริตและควมมีระเบียบวินัย และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

1.3 วิธีประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การปฏิบัติตนตามระเบียบ ของมหาวิทยาลัย และความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

เรียนรู้ ความสำคัญของอาหาร สุขภาพ โภชนาการ กฎหมาย และแนวโน้มของอาหารเพื่อสุขภาพในปัจจุบัน มีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์, แหล่งและประเภทของสารผสมอาหารที่ใช้ในอาหารเพื่อสุขภาพ ผลของสารผสมอาหารต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณค่าทางสารอาหาร รวมทั้งเทคโนโลยีและการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ การวางแผนการทดลองวิจัยและออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

2.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย การทำแบบฝึกหัด การสืบค้นข้อมูลเพื่อทำวิจัยในโครงการขนาดเล็ก การฝึกปฏิบัติ การนำเสนอหน้าชั้นเรียน รายงานการปฏิบัติการ

2.3 วิธีประเมินผล

ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาคด้วยข้อสอบแบบอัตนัย การทดสอบย่อย การประเมินผลจากการฝึกปฏิบัติ รายงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

สามารถแสดงออกถึงการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุผล

3.2 วิธีการสอน

การนำเสนอและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติการ การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

3.3 วิธีประเมินผล

ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน การฝึกปฏิบัติการ การประยุกต์ความรู้ที่มีในการทำโครงการวิจัยขนาดเล็ก

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียนที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มและงานที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบในการทำกิจกรรมกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา

สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลในโครงการวิจัยที่จะพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานที่ต้องใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น และต้องใช้โปรแกรมวิเคราะห์สถิติอย่างง่ายในการแปรผลข้อมูลที่ได้จากการทดลองเกี่ยวกับการวางแผนการแปรรูปเพื่อพัฒนาอาหารสุขภาพ

5.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินความเหมาะสมของแหล่งข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการนำเสนอที่ถูกต้องเหมาะสม ด้วยระเบียบวิธีการที่ได้เรียนมา จากการนำเสนอหน้าชั้นเรียนและรายงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 18 ส.ค. 2558	ปฐมนิเทศ - การจัดกิจกรรมการเรียน การสอน - ระเบียบการปฏิบัติใน การเรียน - ความหมายและประเภท ของอาหาร, โภชนาการ และภาวะสุขภาพ, ความสำคัญของอาหารต่อ สุขภาพ	3	บรรยาย, powerpoint	อ.ดร.รศพร
2 25 ส.ค. 2558	- กระแสการรักษสุขภาพ และแนวทางการบริโภค อาหารเพื่อสุขภาพ - ธุรกิจอาหารสุขภาพ	3	บรรยาย, powerpoint	อ.ดร.รศพร
3 1 ก.ย. 2558	- แหล่งและประเภทของ อาหารสุขภาพ - อาหารเพื่อสุขภาพใน อนาคต	3	บรรยาย, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, powerpoint	อ.ดร.รศพร
4 8 ก.ย. 2558	- ประเภทของส่วนผสมที่ ใช้ในอาหารสุขภาพและ การประยุกต์ใช้ใน ผลิตภัณฑ์ 1	3	บรรยาย, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, powerpoint	อ.ดร.รศพร
5 15 ก.ย. 2558	- ประเภทของส่วนผสมที่ ใช้ในอาหารสุขภาพและ การประยุกต์ใช้ใน ผลิตภัณฑ์ 2	3	บรรยาย, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, powerpoint	อ.ดร.รศพร
6 22 ก.ย. 2558	- การเติมสารอาหารใน ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ - กรณีศึกษา	3	บรรยาย, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, powerpoint	อ.ดร.รศพร
7 29 ก.ย. 2558	- อาหารเพื่อสุขภาพ - อาหารพลังงานต่ำ	3	บรรยาย, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, powerpoint	อ.ดร.รศพร
8 6 ต.ค. 2558	- เทคโนโลยีและการแปร รูปอาหารสุขภาพ	3	บรรยาย, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง	อ.ดร.รศพร
9 13 ต.ค. 2558	สอบกลางภาค	3	สอบกลางภาค	อ.ดร.รศพร

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
10 20 ต.ค. 2558	- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ อาหารสุขภาพ ○ วัตถุดิบ อาหาร ○ การเติม สารอาหาร ○ การกล่าวอ้าง	3	บรรยาย, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง	อ.ดร.รศพร
11 27 ต.ค. 2558	-หลักการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ - ค้นคว้าและสืบค้นข้อมูล จากแหล่งต่างๆ	3	บรรยาย, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง	อ.ดร.รศพร
12 3 พ.ย. 2558	- สร้างแนวความคิดเพื่อ พัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ ใหม่ - ส่งรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่จะ ดำเนินการ -ปฏิบัติการกลุ่มครั้งที่ 1	3	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ,ปฏิบัติการ	อ.ดร.รศพร
13 10 พ.ย. 2558	-ปฏิบัติการกลุ่มครั้งที่ 2	3	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ,ปฏิบัติการ	อ.ดร.รศพร
14 15 พ.ย. 2558	- ปฏิบัติการให้บริการ วิชาการแก่ชุมชน ร่วมกับภาควิชาต่างๆ ในโครงการเปิดโลก วิทยาศาสตร์สู่การ พัฒนาชุมชนจังหวัด สระแก้วอย่างยั่งยืน ของคณะวิทยาศาสตร์ เนื้อหาประกอบด้วย -การให้ความรู้ทางด้าน อาหารและโภชนาการ -การสาธิตการประกอบ อาหารเพื่อสุขภาพ	3	การบูรณาการการ บริการวิชาการแก่ ชุมชน กับการเรียน การสอน โดยการ เรียนรู้จากการฝึก ปฏิบัติในชุมชน, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง, เรียนรู้ด้วยตนเอง	อ.ดร.รศพร
15 16 พ.ย. 2558	- ปฏิบัติการให้บริการ วิชาการแก่ชุมชน ร่วมกับภาควิชาต่างๆ ในโครงการเปิดโลก วิทยาศาสตร์สู่การ	3	การบูรณาการการ บริการวิชาการแก่ ชุมชน กับการเรียน การสอน โดยการ เรียนรู้จากการฝึก	อ.ดร.รศพร

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	พัฒนาชุมชนจังหวัด สระแก้วอย่างยั่งยืน ของคณะวิทยาศาสตร์ เนื้อหาประกอบด้วย - การให้ความรู้ทางด้าน อาหารและโภชนาการ - การสาธิตการประกอบ อาหารเพื่อสุขภาพ		ปฏิบัติในชุมชน, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง, เรียนรู้ด้วยตนเอง	
16 17 พ.ย. 2558	- ปฏิบัติการกลุ่มครั้งที่ 3	3	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง , ปฏิบัติการ	อ.ดร.รสพร
17 24 พ.ย. 2558	- ปฏิบัติการกลุ่มครั้งที่ 4	3	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง , ปฏิบัติการ	อ.ดร.รสพร
18 1 ธ.ค. 2558	- นำเสนอหน้าชั้นเรียน - ส่งรายงาน	3	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง , ปฏิบัติการ	อ.ดร.รสพร
19 8-22 ธ.ค. 2558	สอบปลายภาค	3	สอบปลายภาค	อ.ดร.รสพร

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

2.1 วิธีการและสัดส่วนของการประเมินผล

กิจกรรมการเรียน การสอน	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล <input type="checkbox"/>
1. การบรรยาย	- ความรู้ - ทักษะทางปัญญา - คุณธรรมจริยธรรม	- คะแนนสอบกลางภาค และปลายภาค	70%
2. การทำแบบฝึกหัด และ/หรือการทดสอบ ย่อย	- ความรู้ - ทักษะทางปัญญา - คุณธรรมจริยธรรม	- คะแนนแบบฝึกหัด - การส่งงานตรงเวลา - การทำแบบฝึกหัดด้วย ตนเอง	10%
3. การปฏิบัติการ 4 ครั้ง	- ความรู้ - ทักษะทางปัญญา - คุณธรรมจริยธรรม - ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	- คะแนนสอบประเมิน ความรู้ความเข้าใจ - รายงานการปฏิบัติการ	5%

กิจกรรมการเรียนการสอน	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล <input type="checkbox"/>
4. การทำกิจกรรมและทำงานเป็นกลุ่มในการบริการวิชาการ	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้ - ทักษะทางปัญญา - คุณธรรมจริยธรรม - ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ - ทักษะการวิเคราะห์สื่อสาร และ ICT 	<ul style="list-style-type: none"> - คะแนนการวางแผนการทำกิจกรรม - คะแนนการดำเนินกิจกรรม - คะแนนการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม - คะแนนผลสัมฤทธิ์ในการทำกิจกรรม 	5%
5. การศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน และอ่านบทความวิชาการและ/หรือบทความวิจัย และการรายงานเป็นเล่ม และ/หรือ การรายงานหน้าชั้นเรียน เป็นรายกลุ่ม และรายบุคคล	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้ - ทักษะทางปัญญา - คุณธรรมจริยธรรม - ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ - ทักษะการวิเคราะห์สื่อสาร และ ICT 	<ul style="list-style-type: none"> - คะแนนประเมินความรู้ความเข้าใจจากการทำรายงาน - คะแนนการตรวจรายงาน 	5%
6. จิตพิสัยในการเรียน	<ul style="list-style-type: none"> - คุณธรรมจริยธรรม 	<ul style="list-style-type: none"> - การแต่งกายถูกระเบียบ - ตั้งใจเรียน ไม่พูดคุยให้เป็นที่รำคาญแก่ผู้อื่น - เข้าเรียนทันเวลาที่กำหนด ไม่สาย และไม่ขาดเรียนโดยไม่จำเป็น และส่งงานครบตรงเวลาที่กำหนด - เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนการสอน การซักถาม แสดงความคิดเห็น - ทำงานที่ได้รับมอบหมายด้วยตนเอง มีการอ้างอิงเอกสารที่ค้นคว้า 	5%

2.2 เกณฑ์การพิจารณาเกรดจากคะแนนการประเมินผลการเรียนรู้

โดยการอิงเกณฑ์ ดังนี้

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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

1. พันธนันท์ ศรีม่วง. (2555). อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด. พิมพ์ครั้งที่ 1, สำนักพิมพ์ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, กรุงเทพฯ.
2. มลศิริ วิโรทัย. (2545). เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 1, สำนักพิมพ์บริษัทพัฒนาคุณภาพวิชาการ จำกัด, กรุงเทพฯ.
3. สุวิมล ตันต์ศุภศิริ. (2548). สารอาหาร อาหารหลัก และการกำหนดรายการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1, สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ
4. จารุวรรณ เจตเกษกิจ. (2554). โอกาสทองธุรกิจอาหาร...เมื่อวัยรุ่นไทยอยากเป็น Vegan. สถาบันอาหาร.
5. มนัญญา ชุณหวิทย์ยานนท์. (2554). อาหารนาโนกับสถานการณ์ความปลอดภัยในสหภาพยุโรป. สถาบันอาหาร.
6. นุชจรินทร์ เกตุนิล. (2552). รายงานตลาดอาหารโลก: แนวโน้มการบริโภค และตลาดอาหารที่น่าสนใจ ปี 2553. ฝ่ายวิจัยและบริการข้อมูล, สถาบันอาหาร.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Website ข่าวสารทางด้านอาหารและโภชนาการ วารสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ เช่น วารสารโภชนาการ

1. The International Food Information Council Foundation. (2012). Food and Health Survey. ค้นเมื่อ 22 มิถุนายน 2558 จาก www.foodinsight.org/Content/5519/IFICF_2012_FoodHealthSurvey.pdf
2. FAO Agricultural and Development Economics Division. (2006). Food security, Policy Brief. ค้นเมื่อ 22 มิถุนายน 2558 จาก ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02.pdf

3. พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนพนนท์. (2012) Food Network Solution. Functional food. ค้นเมื่อ 22 กรกฎาคม 2558 จาก

<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0878/functional-food-อาหารฟังก์ชันนัล>

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

1. นิธิยา รัตนพนนท์. 2551. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. บริษัทซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด, กรุงเทพฯ.
2. วารสารต่างๆ เช่น Journal of Culinary Science and Technology, Journal of Food Science, - Journal of Food Quality, วารสารสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย, วารสารโภชนาการ
3. เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องเช่น <http://www.futureofchildren.org/>;
<http://www.schoollibraryjournal.com/>; และ <http://www.daa.asn.au/>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

- ให้นิสิตประเมินผู้สอนโดยแบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค.003)
- ให้นิสิตประเมินรายวิชาโดยแบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค.004)
- ให้นิสิตประเมินตนเองในการเรียนโดยแบบประเมินที่ผู้สอนสร้างขึ้น

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการประเมินการสอนโดยผู้เรียน
- ผลการสอบและการเรียนรู้ของนิสิต
- การสังเกตการณ์การเรียนของนิสิตในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ

3. การปรับปรุงการสอน

คณะและภาควิชามีการกำหนดระบบและกลไกและวิธีการปรับปรุงการสอน โดย

1. คณะวิทยาศาสตร์ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์
2. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มีการส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนที่จัดโดยคณะและมหาวิทยาลัย และ/หรือหน่วยงานภายนอก
3. มีการนำผลการประเมินผู้สอนและประเมินรายวิชามาพิจารณาและหาแนวทางปรับปรุงวิธีการสอนและการเรียนรู้ของนิสิต โดยผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์
4. แต่ละรายวิชารายงานผลและแนวทางการปรับปรุงใน มคอ. 5
5. แต่ละรายวิชามีการปรับปรุงการเรียนการสอนผ่าน มคอ. 3 ในปีการศึกษาถัดไป

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

กระบวนการที่ใช้ในการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา โดยการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ. คหกรรมศาสตร์ ดังนี้
มีการทบทวนจากคะแนนข้อสอบและการประเมินตนเองของนิสิต เพื่อดูความสอดคล้องและแนวโน้มของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิต

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- มีการปรับปรุงรายวิชาโดยเฉพาะสื่อการเรียนการสอน และเนื้อหาใหม่ให้ทันสมัยอยู่เสมอ

- ในแต่ละภาคการศึกษาจะมีการนำผลการประเมินการสอนมาพิจารณาปรับปรุงแนวทางการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- มีการทบทวนและปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาทุกปี