



มคอ.3 รายละเอียดรายวิชา

Course Specification

0000167 อาหารเพื่อชีวิตและความงาม
(Foods for Life and Beauty)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรระดับปริญญาตรี หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
มหาวิทยาลัยทักษิณ

สารบัญ

หมวด	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	3
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ	4
หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนิสิต	5
หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล	8
หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	15
หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	15

รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยทักษิณ
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

0000167 อาหารเพื่อชีวิตและความงาม
(Foods for Life and Beauty)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

1. อ.ดร.ธิดารัตน์ จุทอง ผู้รับผิดชอบรายวิชา
2. ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มมพงษ์
3. ผศ.ดร.พรพิมล มะยะเฉียว
4. อ.ดร.ถาวร จันทโชติ

5. รศ.ดร.สรรพสิทธิ์ กลุ่มเกล้า
6. อ.ดร. รัทธดา เทพประดิษฐ์
7. อ.ดร.รสวันต์ อินทศิริสวัสดิ์
8. ผศ.ดร.พนัญฐ์ กิตติพัฒน์บวร
9. ผศ.ดร.ชลทิตา สุขเกษม

5. ภาคเรียน/ชั้นปีที่เรียน

ภาคเรียนที่ 1 หรือ 2 ชั้นปีที่ 1 หรือชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตสงขลา และวิทยาเขตพัทลุง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 มีนาคม 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา : เพื่อให้ผู้เรียน

นิสิตสามารถจัดการสุขภาพของตนเองโดยอาศัยแนวคิดการดูแลสุขภาพและบุคลิกภาพด้วยอาหารได้อย่างเหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

- 2.1 วิเคราะห์สถานการณ์อาหารโลก
- 2.2 อธิบายบทบาทและความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม และฉลากและกฎหมายอาหาร
- 2.3 วางแผนการพัฒนาสุขภาพ และบุคลิกภาพของตนเองด้วยอาหาร
- 2.4 เรียนรู้จากผลิตภัณฑ์จริง
- 2.5 ประเมินผลการปฏิบัติเพื่อพัฒนาสุขภาพ และบุคลิกภาพของตนเอง

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของความงาม และสุขภาพดี องค์ประกอบของความงาม หุ่นดีด้วยอาหาร อาหารลดน้ำหนัก ผิวสวยด้วยอาหาร อาหารปรับอารมณ์ อาหารป้องกันโรค อาหารล้างพิษ อาหารรักษาโรค อาหารเฉพาะโรค อาหารบำรุงสมอง แนวทางการรับประทานอาหารอย่างปลอดภัย อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม วัตถุดิบและเทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม และบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม ฉลากอาหาร และแนวโน้มของตลาดผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพและความงามในปัจจุบันและอนาคต

2. หัวข้อและจำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคเรียน

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง/ภาคเรียน	-	-	90 ชั่วโมง/ภาคเรียน

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิต

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม : มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น โดยยึดหลักธรรมในการดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

1.1 มีคุณธรรมและจริยธรรม โดยเน้นความซื่อสัตย์สุจริต สุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน และยึดหลักธรรมในการดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

1.2 มีวินัย ขยันและรับผิดชอบต่อหน้าที่ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น

1.2 วิธีการสอน

- ใช้การสอนแบบสื่อสารสองทางเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพในชั้นเรียนในโอกาสต่าง ๆ

- ยกตัวอย่างกรณีศึกษา และมีการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
- จัดกิจกรรมพิเศษที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรมจริยธรรมที่ต้องการพัฒนาผู้เรียน
- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็น เป็นต้น

1.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน/กิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งรายงาน
- ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยผู้เรียนอื่น ๆ ในรายวิชา
- การอภิปรายร่วมกันในประเด็นที่เกี่ยวข้องในชั้นเรียน/กิจกรรมพิเศษที่จัดขึ้น
- ผู้เรียนประเมินตนเอง
- ดูจากการส่งงานตรงต่อเวลา และการบันทึกข้อมูลที่แท้จริงในสมุดประจำตัวทางสุขภาพ

2. ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้ : มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล เข้าใจธรรมชาติตนเองและสังคม

- 2.1 มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติ ชีวิตและสังคม
- 2.2 มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเองและสังคม

2.2 วิธีการสอน

- บรรยาย ร่วมอภิปราย ประชุมกลุ่มย่อย วิเคราะห์กรณีตัวอย่างหรือสถานการณ์ตัวอย่าง
- ฝึกปฏิบัติในการวางแผนและประเมินตนเองในหัวข้อการพัฒนาสุขภาพ และบุคลิกภาพของตนเองด้วยการวางแผนการบริโภคอาหารที่ถูกต้องหลักโภชนาการ

2.3 วิธีการประเมิน

- ประเมินจากผลการเรียนรู้จากข้อสอบ
- ประเมินข้อมูลการใช้หลักการสุขภาวะองค์รวม การวางแผน การจัดการสุขภาพองค์รวมของตนเอง
- ประเมินจากชิ้นงานโดยใช้ฐานองค์ความรู้เรื่องสุขภาวะองค์รวมและการจัดการ

3. ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา : มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์และประยุกต์ใช้อย่างเป็นระบบ มีความใฝ่รู้เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

- 3.1 มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์อย่างเป็นระบบ
- 3.2 สามารถบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ไปประยุกต์เพื่อพัฒนาตนเองและสังคมได้
- 3.3 มีความใฝ่รู้และสามารถแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง

3.2 วิธีการสอน

- มีการอภิปรายกลุ่ม
- ฝึกปฏิบัติการปัญหาเป็นกลุ่ม
- กำหนดสถานการณ์จำลองให้มีการฝึกแก้ปัญหา
- ฝึกปฏิบัติลงพื้นที่ในชุมชน

3.3 วิธีการประเมิน

- สังเกตจากพฤติกรรมโดยการตั้งคำถาม การสืบค้น การคิดวิเคราะห์
- ประเมินความสามารถในการคิดวิเคราะห์สังเคราะห์จากรายงาน หรือชิ้นงานที่มอบหมาย

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ: มีทักษะในการสร้างความสัมพันธ์และสามารถเรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกันกับบุคคลอื่นในสังคมด้วยความรับผิดชอบ

4.2 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพและให้คุณค่าแก่ตนเองและผู้อื่น

4.3 มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกของชุมชนและสังคม

4.4 ยอมรับความแตกต่างทางความคิดและวัฒนธรรม เรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกับสมาชิกในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข

4.2 วิธีการสอน

- จัดกิจกรรมกลุ่มในชั้นเรียน ให้เรียนรู้การทำงานเป็นทีมโดยเน้นการแสดงบทบาทของผู้นำและสมาชิกของกลุ่ม
- มีการแสดงความคิดเห็นและอภิปรายระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน และผู้เรียนกับผู้สอน
- จัดประสบการณ์การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในชุมชนเพื่อให้ผู้เรียนมีปฏิสัมพันธ์กับสมาชิกในชุมชน
- ให้ผู้เรียนแสดงบทบาทและสะท้อนความคิดเชิงจิตสาธารณะในการเสนอแนวทางการพัฒนาการจัดการชุมชนเกี่ยวกับสุขภาวะองค์กรวม

4.3 วิธีการประเมิน

- สังเกตพฤติกรรม

- ในกลุ่ม
- การประเมินตามแบบประเมินภาคปฏิบัติ ซึ่งครอบคลุมหัวข้อบทบาทภาวะผู้นำ บทบาทสมาชิก
 - ผลการประเมินความพึงพอใจจากสมาชิกของชุมชนที่ลงพื้นที่
 - ตรวจสอบจากแผนการดำเนินงานที่มอบหมายโดยมีการคำนึงถึงความแตกต่างทางความคิดและวัฒนธรรมของคนในชุมชน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ : มีความสามารถในการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

5.1 มีความสามารถในการสืบค้น รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็น นำเสนอและสื่อสาร โดยใช้ภาษาไทยหรือภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.2 วิธีการสอน

- จัดให้ผู้เรียนมีโอกาสอภิปราย รายงานผลเป็นระยะ ๆ อย่างต่อเนื่อง
- ชี้แนะแนวทางการค้นคว้าและวิเคราะห์ผลการศึกษา
- เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลาย

5.3 วิธีการประเมิน

- สังเกตพฤติกรรมในการเรียนและการนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ
- ตรวจสอบวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขจากข้อมูลที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ
- ตรวจสอบบรรณานุกรม และเอกสารอ้างอิงจากการนำเสนอผลงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>ชี้แจงรายวิชา</p> <p>บทที่ 1 : อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ</p> <p>1. อาหารหลัก 5 หมู่</p> <p>2. องค์ประกอบอาหาร (น้ำ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่ และ อื่นๆ)</p> <p>3. คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร</p> <p>4. ความต้องการอาหารของร่างกาย และปริมาณอาหารที่ควรรับ ใน 1 วัน</p>	3	<p><u>กิจกรรม</u></p> <p>- ชี้แจงเนื้อหาหารายวิชา และ การวัดผล</p> <p>- แนะนำวิธีการและแหล่ง สืบค้นข้อมูล</p> <p>- สอนและบรรยายเนื้อหา เรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำรา ประกอบการสอน</p> <p>- ยกตัวอย่างสถานการณ์ ต่าง ๆ</p> <p>- แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่ เกี่ยวข้อง</p> <p><u>สื่อการสอน</u></p> <p>- เอกสารประกอบการสอน รายวิชา</p> <p>- PowerPoint ประกอบ การบรรยาย</p>	รศ.ดร.สรรพสิทธิ์ กลุ่มเกล้า

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
2	บทที่ 2 : อาหารและคุณภาพชีวิต 1. นิยามของอาหาร สุขภาพดี ความงาม และคุณภาพชีวิต 2. ความสำคัญและแนวทางการพัฒนา คุณภาพชีวิต 3. หลักโภชนบัญญัติ 4. หลักการบริโภคอาหารเพื่อการ สร้างเสริมสุขภาพด้วยหลักโภชน บัญญัติ 5. สถานการณ์อาหารโลก	3	กิจกรรม - สอนและบรรยายเนื้อหา เรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำรา ประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่ เกี่ยวข้อง สื่อการสอน - เอกสารประกอบการสอน รายวิชา - PowerPoint ประกอบ การบรรยาย	ผศ.ดร.พรพิมล มะยะเฉียว
3	บทที่ 3 : อาหารกับการสร้างเสริม สุขภาพ 1. ความหมายและแนวทางการสร้าง เสริมสุขภาพ 2. บทบาทของอาหารกับการสร้าง เสริมสุขภาพ 3. อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ ดี 4. การรับประทานอาหารตามวัย	3	กิจกรรม - สอนและบรรยายเนื้อหา เรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำรา ประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่ เกี่ยวข้อง สื่อการสอน - เอกสารประกอบการสอน รายวิชา - PowerPoint ประกอบ การบรรยาย	ดร.รสวันต์ อินทรศิริสวัสดิ์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4-7	บทที่ 4 : อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 1. ความหมายและชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 2. ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม -สารต้านอนุมูลอิสระ -กลูตาไธโอน -พรีไบโอติกและโปรไบโอติก -เอนไซม์ -กรดอินทรีย์ 3. สุขภาพร่างกายกับความงาม 4. ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารเพื่อสุขภาพกับความงาม 5. แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและความงาม 6. การพัฒนาบุคลิกภาพด้วยอาหาร	12	<u>กิจกรรม</u> - สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำราประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง <u>สื่อการสอน</u> - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา - PowerPoint ประกอบการบรรยาย	ผศ.ดร.วิไลลักษณ์ กลุ่มพงษ์ ดร.รัชนีดา เทพประดิษฐ์
8	บทที่ 5 : อาหารป้องกันโรค 1. สถานการณ์สุขภาพและโรคสำคัญในปัจจุบัน 2. ความสำคัญของอาหารในการป้องกันโรค 3. ชนิดและประเภทอาหารป้องกันโรค 4. บทบาทหน้าที่ และกลไกการออกฤทธิ์ของอาหารป้องกันโรค 5. อาหารเฉพาะโรค (โรคอ้วน หัวใจ มะเร็ง ความดัน เบาหวาน)	3	<u>กิจกรรม</u> - สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำราประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง <u>สื่อการสอน</u> - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา - PowerPoint ประกอบการบรรยาย	ดร.ถาวร จันทโชติ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	บทที่ 6 : อาหารแปรรูป 1. ความหมายและชนิดของอาหารแปรรูป 2. กระบวนการแปรรูปอาหาร 3. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแปรรูป	3	กิจกรรม - สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำราประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง สื่อการสอน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา - PowerPoint ประกอบการบรรยาย	ผศ.ดร.พนัญฐ กิตติพัฒน์นบวร
11	บทที่ 7 : วัตถุดิบและเทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 1. วัตถุดิบจากพืช และสัตว์ 2. เทคโนโลยี -การใช้ความร้อน -การทำแห้ง -การใช้อุณหภูมิต่ำ -เทคโนโลยีอิมัลชัน -เทคโนโลยีชีวภาพ	3	กิจกรรม - สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำราประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง สื่อการสอน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา - PowerPoint ประกอบการบรรยาย	ผศ.ดร.พรพิมล มะยะเฉียว

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	บทที่ 8 อาหารและความปลอดภัยในอาหาร 1. สารปนเปื้อน วัตถุเจือปน และอันตรายในอาหาร 2. การเลือกรับประทานอาหารให้ปลอดภัย 3. แนวทางการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	3	<u>กิจกรรม</u> - สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำราประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง <u>สื่อการสอน</u> - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา - PowerPoint ประกอบการบรรยาย	ดร.ธิดารัตน์ จุทอง
13	บทที่ 9 ฉลากและกฎหมายอาหาร 1. ความหมายและลักษณะฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ 2. ประโยชน์และความสำคัญของฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ 3. การคุ้มครองผู้บริโภค	3	<u>กิจกรรม</u> - สอนและบรรยายเนื้อหาเรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำราประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง <u>สื่อการสอน</u> - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา - PowerPoint ประกอบการบรรยาย	ดร.รสนันต์ อินทศิริสวัสดิ์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
14	บทที่ 10 แนวโน้มของตลาด ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพและ ความงาม 1. ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารเพื่อ สุขภาพและความงาม 2. บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ การตลาดของอาหารเพื่อสุขภาพและ ความงาม	3	<u>กิจกรรม</u> - สอนและบรรยายเนื้อหา เรื่องบทนำ โดยใช้ power point และเอกสารตำรา ประกอบการสอน - ยกตัวอย่างสถานการณ์ ต่าง ๆ - แบ่งกลุ่มอภิปรายเนื้อหาที่ เกี่ยวข้อง <u>สื่อการสอน</u> - เอกสารประกอบการสอน รายวิชา - PowerPoint ประกอบ การบรรยาย	ผศ.ดร.ชลธิศา สุขเกษม
15-16	นำเสนอสรุปผลงานรายกลุ่มและ สรุปผลการเรียนรู้รายวิชา	6	<u>กิจกรรม</u> - นำเสนอผลการพัฒนา สุขภาพตามรูปแบบที่นิสิต เลือกสรร - ส่งบันทึกสมุดประจำตัว ทางสุขภาพ - อาจารย์และนิสิตร่วมสรุป สิ่งที่ได้จากการเรียนรู้ใน รายวิชาทั้งทางวาจาและ ลายลักษณ์อักษร <u>สื่อการสอน</u> - สื่อเทคโนโลยีตามที่นิสิต วางแผนการนำเสนอ - แบบประเมินผลโดย อาจารย์	คณาจารย์ผู้สอน
สัปดาห์ที่ 17 – 18 สอบปลายภาค				

2. แผนประเมินการเรียนรู้

(● : ประเมินเฉพาะความรับผิดชอบหลัก)

ลำดับการประเมิน	ผลการเรียนรู้	ลักษณะการประเมิน (เช่น สอบ รายงาน โครงการงาน ฯลฯ)	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของคะแนนที่ประเมิน
1	- ด้านความรู้ - ด้านทักษะทางปัญญา	สอบกลางภาค สอบปลายภาค	9,17	60
2	- ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี	รายงานสรุปผลการพัฒนาคุณภาพ (เทคนิคการนำเสนอและเนื้อหา การนำเสนอทางวาจา)	15,16	10

ลำดับการประเมิน	ผลการเรียนรู้	ลักษณะการประเมิน (เช่น สอบ รายงาน โครงการ ฯลฯ)	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของคะแนนที่ประเมิน
	สารสนเทศ			
4	- ด้านคุณธรรม จริยธรรม	เล่มบันทึกการพัฒนาสุขภาพตนเอง	17	10
5	- ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน ทดสอบย่อย	ตลอด ภาคการศึกษา	10
6	- ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	การมีส่วนร่วมในการอภิปราย แสดง ความคิดเห็น ปฏิบัติบทบาทผู้นำ ผู้ ตามในฐานะสมาชิกของกลุ่ม ภาคทฤษฎี	ตลอด ภาคการศึกษา	10

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

ภาษาไทย

คณะกรรมการบริหารวิชาบูรณาการ. (2545). อาหารเพื่อมนุษยชาติ. กรุงเทพมหานคร: โครงการบริหารวิชาบูรณาการ หมวดศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. (2539). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิสิฐ จະวะสิต, วงสวาท โกศลวัฒน์, สมศรี เจริญเกียรติกุล และสมเกียรติ โกศลวัฒน์. (2545). การวิเคราะห์โอกาสและศักยภาพของการพัฒนาอาหารไทยสู่ตลาดโลก. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

สุวิมล กীরติพิบูล. (2544). ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP. กรุงเทพมหานคร: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

อมรรัตน์ ถนอมแก้ว. (2551). เอกสารประกอบการสอน รายวิชาอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น. พัทลุง: สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ.

โอภาวดี เข้มทอง, วิชัย หฤทัยธนาสันต์ และเสนห์ บุญทมานพ. (2545). เอกสารการสอนชุดวิชา: การจัดการผลิตผลและการแปรรูปผลิตผลเกษตร. กรุงเทพมหานคร: สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

ภาษาอังกฤษ

Birch, G.C. and Parker, K.J. (1984). Control of Food Quality and Food Analysis. London: Elsevier Applied Science Publisher Co.

Hester, R.E. and Harrison, R.M. (2001). Food Safety and Food Quality. . Cambridge. UK: The Royal Society of Chemistry.

Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahidi, F. 2012. Storage stability of protein hydrolysate from yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*) used as microbial medium. Inter. J. Food Prop. 15 (5): 1042-1053.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

สถาบันอาหาร www.nfi.or.th

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา www.fda.moph.go.th

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

- 1.1 แบบสอบถามผลการเรียนรู้ของนิสิตว่าบรรลุตามวัตถุประสงค์ของรายวิชาหรือไม่
- 1.2 จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อสะท้อนความคิดของผู้เรียนต่อการจัดการเรียนรู้

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 2.1 จัดประชุมทีมผู้สอนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสะท้อนผลการจัดการเรียนการสอน
- 2.2 มีการประเมินผลการสอนผ่านระบบสารสนเทศเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา
- 2.3 การสังเกตพฤติกรรมของนิสิตระหว่างการจัดการเรียนการสอน

3. การปรับปรุงการสอน

- 3.1 นำผลจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และผลการประเมินของนิสิตเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษามาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

- 4.1 คณะกรรมการบริหารรายวิชาดำเนินการตรวจสอบผลการเรียนรู้ของนิสิต โดยการตรวจสอบข้อสอบ และตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตทุกภาคการศึกษา
- 4.2 ตรวจสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตว่าเป็นไปตาม Learning Outcome

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 5.1 มีการประชุมคณะกรรมการบริหารรายวิชาเพื่อนำผลการประเมินต่าง ๆ มาปรับปรุงเนื้อหารายวิชา รูปแบบและวิธีการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของรายวิชา
- 5.2 สัมมนาการจัดการเรียนการสอนเพื่อร่วมกันหาแนวทางหรือวางแผนปรับปรุงพัฒนารายวิชา