

## รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

<b>1 รหัสและชื่อรายวิชา</b> 9001411 อาหารเพื่อสุขภาพและชีวิต Food for Health and Life
<b>2 รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)</b> ไม่มี
<b>3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (section)</b> ผ.ศ.ปิยธิดา สุดเสนาะ และอาจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ
<b>4 ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา</b> ภาคการศึกษาที่ 2/2559
<b>5 สถานที่เรียน</b> คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

### หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

<b>1 รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน</b>			
หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมงตาม แผนการสอน	จำนวน ชั่วโมงที่ใช้ สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่าง เกิน 25 %
แนะนำรายวิชา	3	3	
บทที่ 1 บทนำ	3	3	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ</li> <li>- สถานการณ์ปัจจุบันด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ด้านความสนใจของผู้บริโภค ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงอนาคตของอาหารเพื่อสุขภาพ</li> </ul>			
<p>บทที่ 2 แหล่งอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งอาหารจากพืช ได้แก่ ธัญพืช พืชหัว ผักผลไม้ ถั่วเมล็ดแห้ง</li> <li>- แหล่งอาหารจากสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น เนื้อ นม ไข่ เป็นต้น</li> <li>- แหล่งอาหารจากเห็ด รา และจุลินทรีย์</li> </ul>	6	6	
<p>บทที่ 3 แนวทางการบริโภคอาหาร เพื่อให้มีสุขภาพดี</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย</li> <li>- อาหารหลัก 5 หมู่</li> <li>- หลักการเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี</li> <li>- ชงโภชนาการ</li> <li>- ฉลากโภชนาการ</li> <li>- โรคขาดสารอาหารในประเทศไทย</li> </ul>	6	6	
<p>บทที่ 4 โภชนาการของบุคคลแต่ละวัย และปัญหาโภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารสำหรับทารก</li> <li>- อาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน</li> <li>- อาหารสำหรับหญิงมีครรภ์และให้นมบุตร</li> <li>- อาหารสำหรับคนสูงอายุ</li> <li>- จัดรายการอาหารให้สมส่วน</li> </ul>	6	6	
<p>บทที่ 5 มาตรฐานอาหารและความ</p>	6	6	

<p>ปลอดภัยของอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร</li> <li>- อันตรายที่เกิดขึ้นจากการปนเปื้อนในอาหาร</li> <li>- การเลือกซื้อ เลือกใช้ และบริโภคอาหารให้ปลอดภัย</li> <li>- สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารภายในประเทศไทย และสากล</li> <li>- กฎหมายและพระราชบัญญัติที่สำคัญ</li> <li>- ระบบควบคุมคุณภาพอาหาร</li> </ul>			
<p>บทที่ 6 อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความหมายและนิยามอาหารเพื่อสุขภาพ</li> <li>- ประโยชน์อาหารเพื่อสุขภาพ</li> <li>- ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเจ อาหารมังสวิรัต อาหารชีวจิต ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และอาหารเสริม</li> </ul>	6	6	
<p>บทที่ 7 สมุนไพรในอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความหมายและนิยามของสมุนไพร</li> <li>- การแบ่งประเภทของสมุนไพร</li> <li>- คุณสมบัติทางเคมีและชีวภาพของสมุนไพร</li> <li>- ประโยชน์ของสมุนไพรที่มีผลต่อสุขภาพร่างกาย</li> <li>- การเลือกสมุนไพรมาใช้ในอาหาร</li> </ul>	6	6	
<p>บทที่ 8 บทบาทอาหารต่อชีวิต สังคมและวัฒนธรรมของ มนุษย์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปัจจัยที่มีผลต่อวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร ด้านภูมิศาสตร์และ</li> </ul>	6	6	

เชื้อชาติ ศาสนา วัฒนธรรม ความเชื่อ และค่านิยม - วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของ คนไทย 4 ภาค ภาคเหนือ ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคใต้ - ครั้วไทยสู่ครัวโลก			
---	--	--	--

## 2 หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้ามี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอน ไม่ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย
ไม่มี		

## 3 ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	บรรยายพร้อม ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ประเด็นทางจริยธรรมที่ เกี่ยวข้อง	/		
ความรู้	บรรยาย อภิปราย การ ทำงานกลุ่ม การ นำเสนอรายงาน	/		
ทักษะทางปัญญา	ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง อภิปรายกลุ่ม	/		
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ	-มอบหมายงานราย กลุ่มและรายบุคคล -การนำเสนอรายงาน	/		
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้	-มอบหมายงาน ให้ศึกษาค้นคว้าด้วย	/		

เทคโนโลยีสารสนเทศ	ตนเองจาก website และทำรายงาน -นำเสนอโดยใช้รูปแบบ และเทคโนโลยีที่ เหมาะสม			
<b>4 ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน</b> ไม่มี				

### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

<b>1 จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน</b>	40 คน																										
<b>2 จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา (จำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านในรายวิชานี้)</b>	40 คน																										
<b>3 จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)</b>	0 คน																										
<b>4 การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ระดับคะแนน</th> <th>จำนวน</th> <th>คิดเป็นร้อยละ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>11</td> <td>27.5</td> </tr> <tr> <td>B+</td> <td>7</td> <td>17.5</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>13</td> <td>32.5</td> </tr> <tr> <td>C+</td> <td>7</td> <td>17.5</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>1</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>D+</td> <td>1</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>			ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ	A	11	27.5	B+	7	17.5	B	13	32.5	C+	7	17.5	C	1	2.5	D+	1	2.5	D	0	0
ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ																									
A	11	27.5																									
B+	7	17.5																									
B	13	32.5																									
C+	7	17.5																									
C	1	2.5																									
D+	1	2.5																									
D	0	0																									

F	0	0
ไม่สมบูรณ์ (I)	0	0
ผ่าน (U, S)	0	0
ถอน (W)	0	0

**5 ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)**

ไม่มี

**6 ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา**

**6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน**

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	

**6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้**

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	

**7 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา**

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
แบบประเมินเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	ดูในสรุปผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

**หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ**

**1 ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก**

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ

ไม่มี	
<b>2 ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร</b>	
ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
ไม่มี	

### หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

<b>1 ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)</b>
<b>1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา</b> ผลการประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพการจัดการเรียนการสอนอยู่ในระดับมากที่สุด (4.32)
<b>1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 1.1</b> ไม่มี
<b>2 ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น</b>
<b>2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น</b> ไม่มี
<b>2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 2.1</b> ไม่มี

### หมวดที่ 6 แผนปรับปรุง

<b>1 ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา</b>				
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา</td> <td style="text-align: center;">ผลการดำเนินการ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ไม่มี</td> <td></td> </tr> </table>	แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ	ไม่มี	
แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ			
ไม่มี				
<b>2 การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา</b> ไม่มี				
<b>3 ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป</b>				

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ไม่มี		

**4 ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**  
ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : .....

(อาจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ)

วันที่รายงาน

วันที่ 29 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2560

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : .....

(อาจารย์สุภาวิณี แสนทวีสุข)

วันที่รายงาน

วันที่ 29 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2560