มหาวิทยาลัยนเรศวร

Naresuan University

รายละเอียดของรายวิชาและแผนการจัดการเรียนการสอน

Course Specifications and Syllabus

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของรายวิชา
Section 1 General Information of the Course

1. รหัสและชื่อรายวิชา (Course Code and Course Title)

002407 การบริโภคในชีวิตประจำวัน

002407 Consumption in Daily life

2. สังกัดรายวิชา

☐ คณะสาธารณสุขศาสตร์

☐ มหาวิทยาลัย (งานจัดการวิชาศึกษาทั่วไป กองบริการการศึกษา)

3. จำนวนหน่วยกิต (Credits) ☑ 3(2-2-5) ☐ 3(3-0-6) ☐ 1(0-2-1)

4. คำอธิบายรายวิชา/Course Description

ความสำคัญของการบริโภค ภาวะโภชนาการที่ดี แนวทางปฏิบัติทางด้านการบริโภคอาหารที่ดี การเลือกใช้ยาและผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย อาหารปลอดภัย การจัดการผลกระทบที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค สิทธิของผู้บริโภค กฎหมายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค

Importance of consumption, good nutritional status and practical guidelines for good food consumption, Choosing medicines and safe health products, food safety, management of consumerism effects, consumer rights, laws and organizations for consumer protection.

5. กลุ่มวิชาตามหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2567

☐ กลุ่มภาษาและการสื่อสาร (ภาษาอังกฤษและภาษาไทย)

☐ กลุ่มความรู้เพื่อการใช้ชีวิตอย่างมีคุณภาพ

☐ กลุ่มการพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล

☑ กลุ่มการพัฒนาสุขภาพกายและจิต

☐ กลุ่มการเป็นพลเมืองไทยและพลโลกเพื่อสังคมที่ยั่งยืน

6. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา (Semester/Academic Year)

☐ ภาคเรียนต้น

☑ ภาคเรียนปลาย

☐ ภาคเรียนฤดูร้อน

ปีการศึกษา.....2569.....

7. อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน (Course Coordinator and Instructors)

ชื่อ – นามสกุล Name - Surname	ความรับผิดชอบ Responsibilities	ติดต่อ	
		ห้องทำงาน	โทร.
ผศ.ดร.ศันสนีย์ เมฆรุ่งเรืองวงศ์	ผู้รับผิดชอบรายวิชา	คณะสาธารณสุขศาสตร์	
ผศ.สุพาณี บุญโยม	ผู้ประสานงานรายวิชา	คณะสาธารณสุขศาสตร์	
รศ.ดร.ภก.วรวุฒิ เกรียงไกร	ผู้สอน	เภสัชศาสตร์	
ผศ.สุพาณี บุญโยม	ผู้สอนและผู้ช่วยสอน	คณะสาธารณสุขศาสตร์	

8. วัน เวลาเรียน

วันอังคาร เวลา 13-14.50 น.

วันพฤหัสบดี เวลา 13-14.50 น.

9. สถานที่เรียน (Classroom) ห้อง.....53.....ชั้น.....3.....อาคาร.....ปราบไตรจักร.....

10. วันเดือนปีที่ปรับปรุงเนื้อหาสาระรายวิชา (Date of course modifications) ...30.../ต.ค./....69....

หมวดที่ 2 รายละเอียดเนื้อหาและกิจกรรมการเรียนการสอน

Section 2 Course Content and Teaching and Learning Activities

1. **ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยนเรศวร (Expected Learning Outcomes (ELOs) of Naresuan University's General Education Courses)**
   เมื่อศึกษารายวิชาต่าง ๆ ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปแล้ว นิสิตสามารถ:
   Upon completing general education courses, the students will be able to:

ELOs	รายละเอียด ELOs
ELO1	สามารถอธิบายเนื้อหา แนวคิด และหลักการในรายวิชาที่เรียนและสามารถประยุกต์หรือเชื่อมโยงความรู้นั้น กับการทำงานและชีวิตประจำวันได้
ELO2	สามารถคิดวิเคราะห์และวิพากษ์อย่างมีเหตุผลและมีวิจารณญาณ สามารถประมวลและประเมินข้อมูลและสารสนเทศจากสื่อต่าง ๆ ได้อย่างสมเหตุสมผล และสามารถใช้ทักษะเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
ELO3	สามารถใช้ภาษาในการสื่อสาร ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ หรืออาจรวมถึงภาษาอื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถใช้ภาษา สื่อ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อการใช้ชีวิต และเพื่อการแสวงหาความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง
ELO4	สามารถทำงานเป็นทีม แสดงออกซึ่งความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม สามารถแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม แสดงออกซึ่งความคิดสร้างสรรค์ และความสามารถในการปรับตัว
ELO5	แสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต จิตสาธารณะ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ปฏิบัติตามกฎหมาย และเคารพสิทธิเสรีภาพของผู้อื่น
ELO6	แสดงออกถึงความเป็นพลเมืองที่ดีของประเทศและของโลก ความเข้าใจสภาวการณ์ของประเทศและของโลก ความภูมิใจในชาติ และความเข้าใจและการยอมรับความหลากหลายในสังคมไทยและสังคมโลก
ELO7	สามารถปฏิบัติตนให้มีความเข้มแข็งทั้งร่างกายและจิตใจ

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาและความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป Course Learning Outcome (CLOs) and their alignment with GE Expected Learning Outcomes (ELOs)

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา Course Learning Outcome (CLOs)	ELO	ความสอดคล้อง กับทักษะเชิงผู้ประกอบการของ มหาวิทยาลัยนเรศวร[1] Alignment with domains of NU's entrepreneurial mindset
CLO1อธิบายความสำคัญของการบริโภค อาหาร สารอาหาร โภชนาการ ภาวะโภชนาการที่ดีและแนวทางปฏิบัติทางด้านการบริโภคอาหารที่ดี	ELO1	ความรับผิดชอบ (Responsibility)
CLO2 อธิบายเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย การเลือกใช้ยา ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย และเครื่องสำอาง	ELO1	ความรับผิดชอบ (Responsibility)
CLO3 อธิบายเกี่ยวกับสิทธิของผู้บริโภค กฎหมายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค	ELO1	
CLO4 ดำเนินการส่งเสริมสุขภาพตามกลุ่มวัย	ELO2	ความรับผิดชอบ (Responsibility)
CLO5 ดำเนินการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการนำเสนอความปลอดภัยในการบริโภค	ELO3	การสื่อสารและการนำเสนอ (Communication and/or presentation)
CLO6 อภิปรายอาหาร และโภชนาการ ปัญหาสุขภาพ โดยปฏิบัติตนเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีการช่วยเหลือทีมทำงานกลุ่ม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	ELO4	การทำงานเป็นทีมและการร่วมมือกัน (Teamworking and collaboration)
CLO7 อธิบายการประเมินภาวะโภชนาการด้านการวัดสัดส่วนร่างกาย ชีวเคมี คลินิกและการบริโภคอาหาร	ELO7	ความรับผิดชอบ (Responsibility)

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา และความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes – ELOs) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยนเรศวร

CLO	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา Course Learning Outcomes (CLOs)	โดเมนการเรียนรู้[2]และระดับ Learning Domain and Level	กิจกรรมการเรียนการสอน Teaching & Learning Activities	วิธีการประเมิน Assessment Methods
CLO1 K2	อธิบายความสำคัญของการบริโภค อาหาร สารอาหาร โภชนาการ ภาวะโภชนาการที่ดีและแนวทางปฏิบัติ	Cognitive Domain (Understand)	-การบรรยายประกอบสื่อ	-การปฏิบัติการคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ร่างกายต้องการ

[1] ทักษะเชิงผู้ประกอบการของมหาวิทยาลัยนเรศวร (NU's Entrepreneurial mindset domains): การแก้ปัญหา (Problem solving), การคิดเชิงวิเคราะห์ (Analytical Thinking), การทำงานเป็นทีมและการร่วมมือกัน (Teamworking and collaboration), ความรับผิดชอบ (Responsibility), การสื่อสาร การนำเสนอ (Communication and/or presentation), การโน้มน้าวใจ และ/หรือการเจรจาต่อรอง (persuasion, and/or negotiation), การจัดการเวลา (Time management), การสร้างสรรค์และการสร้างนวัตกรรม (Creativity and innovation), ความรู้เทคโนโลยีและดิจิทัล (Technology and digital literacy), ความรู้เรื่องการเงินและการจัดการ (Finance and management literacy), การวางแผน (Planning), ความเป็นผู้นำ (Leadership)

[2] โดเมนการเรียนรู้และระดับ (Learning Domains and Levels)

Cognitive Domain – remember, understand, apply, analyze, evaluate, create

Psychomotor Domain – imitation, manipulation, precision, articulation, naturalization

Affective Domain – receiving, responding, valuing, organizing, characterizing

CLO	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา Course Learning Outcomes (CLOs)	โดเมนการเรียนรู้[2]และระดับ Learning Domain and Level	กิจกรรมการเรียนการสอน Teaching & Learning Activities	วิธีการประเมิน Assessment Methods
	ทางด้านการบริโภคอาหารที่ดี		-การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	-งานกลุ่มโดยเลือกสารอาหารที่มีมากในอาหารแต่ละชนิดตามตารางคุณค่าทางโภชนาการ -งานเดี่ยวสรุปสารอาหารโดยใช้ Mindmap -การสอบ Midterm
CLO2 K2	อธิบายเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย การเลือกใช้ยา ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย และเครื่องสำอาง	Cognitive Domain (Understand)	-การบรรยายประกอบสื่อ - การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	- งานเดี่ยวการเลือกอาหารปลอดภัย -การสอบ Final
CLO3 K2	อธิบายเกี่ยวกับสิทธิของผู้บริโภค กฎหมายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค	Cognitive Domain (Understand)	-การบรรยายประกอบสื่อ - การดูวีดีโอตัวอย่างการใช้กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค	-การสอบ Final
CLO4 S2	ดำเนินการส่งเสริมสุขภาพตามกลุ่มวัย	Psychomotor Domain (Manipulation)	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	-ฝึกปฏิบัติการใช้ธงโภชนาการ - ฝึกปฏิบัติโซนสีอาหาร -การปฏิบัติการอ่านฉลากโภชนาการโดยการใช้ฉลากสินค้าจริง -การทดสอบย่อยฉลากโภชนาการ -การสอบ Final
CLO5 S2	ดำเนินการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการนำเสนอความปลอดภัยในการบริโภค	Psychomotor Domain (Manipulation)	-การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์	- นำเสนองานกลุ่มคลิปวีดีโอความปลอดภัยในการบริโภค
CLO6 Ch (A2)	อภิปรายอาหาร และโภชนาการ ปัญหาสุขภาพ โดยปฏิบัติตนเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีการช่วยเหลือทีมทำงานกลุ่ม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	Psychomotor Domain (Manipulation)	-การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์	-งานกลุ่มอภิปรายเลือกสารอาหารที่มีมากในอาหารแต่ละชนิดตามตารางคุณค่าทางโภชนาการ - นำเสนองานกลุ่มคลิปวีดีโอความปลอดภัยใน

CLO	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา Course Learning Outcomes (CLOs)	โดเมนการเรียนรู้[2]และระดับ Learning Domain and Level	กิจกรรมการเรียนการสอน Teaching & Learning Activities	วิธีการประเมิน Assessment Methods
				การบริโภค
CLO7 K	อธิบายการประเมินภาวะโภชนาการด้านการวัดสัดส่วนร่างกาย ชีวเคมี คลินิก และการบริโภคอาหาร	Cognitive Domain (Understand)	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	- การปฏิบัติการคำนวณพลังงานที่ได้รับจากอาหาร (งานเดี่ยว)

4. แผนการสอน (Course Plan)

สัปดาห์ที่ Week	หัวข้อที่สอน Topic	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายบทเรียน (ถ้ามี) Lesson Learning Outcome (LLO) (if available)	กิจกรรมการเรียนการสอน Teaching & Learning Activities	หมายเหตุ/แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม (ถ้ามี) Notes/ Supplementary Sources of Learning (if available)	ผู้สอน
1 อังคาร 17 พ.ย.69 และ พฤหัส 19 พ.ย.69	แนะนำรายวิชา บทที่ 1 เรื่อง ความสำคัญของการบริโภค -นิยามการบริโภค -ปัจจัยที่กำหนดการบริโภค -ความสำคัญของการบริโภค -การบริโภคกับชีวิตประจำวัน -พฤติกรรมผู้บริโภค	ความสำคัญของการบริโภค การบริโภคกับชีวิตประจำวันและพฤติกรรมผู้บริโภคได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา		ผศ.สุพาณี บุญโยม
2 อังคาร 24 พ.ย.69 และ พฤหัส 26 พ.ย.69	บทที่ 2 เรื่อง ภาวะโภชนาการที่ดี -ความหมายของอาหาร สารอาหารและโภชนาการ -ภาวะโภชนาการ -ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ	อธิบายความหมายของอาหาร สารอาหารและโภชนาการ ภาวะโภชนาการ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา		ผศ.สุพาณี บุญโยม
3 อังคาร 1 ธ.ค.69 และ พฤหัส 3 ธ.ค.69	บทที่ 3 เรื่อง แนวทางปฏิบัติทางด้านการบริโภคอาหารที่ดี -โภชนบัญญัติ 9 ประการ -พลังงานและปริมาณสารอาหารที่แนะนำต่อวัน -การคำนวณพลังงานและปริมาณสารอาหารที่ร่างกายต้องการ -หลักการอาหารแลกเปลี่ยน	อธิบายแนวทางปฏิบัติทางด้านการบริโภคอาหารที่ดีโดยใช้โภชนบัญญัติ 9 ประการ และการคำนวณพลังงานและปริมาณสารอาหารที่ร่างกายต้องการ	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา - งานกลุ่ม อภิปรายเลือกสารอาหารที่มีมากในอาหารแต่ละชนิด ตามตารางคุณค่าทางโภชนาการ		ผศ.สุพาณี บุญโยม
4 อังคาร 8 ธ.ค.69 และ พฤหัส 10 ธ.ค.69	บทที่ 4 เรื่อง สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย - โปรตีน - คาร์โบเดรต - ไขมัน	-อธิบายความสำคัญและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย (โปรตีน คาร์โบเดรต ไขมัน) ได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา		ผศ.ดร.ศันสนีย์ เมฆรุ่งเรืองวงศ์

สัปดาห์ที่ Week	หัวข้อที่สอน Topic	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายบทเรียน (ถ้ามี) Lesson Learning Outcome (LLO) (if available)	กิจกรรมการเรียนการสอน Teaching & Learning Activities	หมายเหตุ/แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม (ถ้ามี) Notes/ Supplementary Sources of Learning (if available)	ผู้สอน
5 อังคาร 15 ธ.ค.69 และ พฤหัส 17 ธ.ค.69	บทที่ 4 เรื่อง สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย(ต่อ) -วิตามิน -เกลือแร่ -น้ำ	-อธิบายความสำคัญและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย (วิตามิน เกลือแร่ น้ำ) ได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา - งานเดี่ยวสรุปสารอาหาร โดยใช้ Mindmap		ผศ.ดร.ศันสนีย์ เมฆรุ่งเรืองวงศ์
6 อังคาร 22 ธ.ค.69 และ พฤหัส 24 ธ.ค.69	บทที่ 5 เรื่อง การประเมินภาวะโภชนาการ -ความหมาย จุดมุ่งหมายของการประเมินภาวะโภชนาการ -การประเมินภาวะโภชนาการ -ภาวะโภชนาการในประเทศไทย -สาเหตุที่ทำให้เกิดภาวะทุพโภชนาการในประเทศไทย	-อธิบายการประเมินภาวะโภชนาการ -มีทักษะการประเมินภาวะโภชนาการ โดยการประเมินอาหารที่รับประทาน (Dietary assessment) -อธิบายภาวะโภชนาการในประเทศไทยและสาเหตุที่ทำให้เกิดภาวะทุพโภชนาการในประเทศไทยได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา - การปฏิบัติการคำนวณพลังงานที่ได้รับจากอาหาร (งานเดี่ยว)		ผศ.สุพาณี บุญโยม
7 อังคาร 29 ธ.ค.69 และ พฤหัส 31 ธ.ค.69	บทที่ 6 เรื่อง โภชนาการกับ Metabolic Syndrome -ความหมายของ Metabolic Syndrome -ปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิด Metabolic Syndrome -อาหารกับการเกิด Metabolic Syndrome -อาหารกับกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)	-อธิบายความหมายของ Metabolic Syndrome ปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิด Metabolic Syndrome อาหารกับการเกิด Metabolic Syndrome อาหารกับกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา		ผศ.สุพาณี บุญโยม
8	บทที่ 7 เรื่อง	-อธิบายอาหาร	-การบรรยาย		ผศ.ดร.ศันสนีย์

สัปดาห์ที่ Week	หัวข้อที่สอน Topic	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายบทเรียน (ถ้ามี) Lesson Learning Outcome (LLO) (if available)	กิจกรรมการเรียนการสอน Teaching & Learning Activities	หมายเหตุ/แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม (ถ้ามี) Notes/ Supplementary Sources of Learning (if available)	ผู้สอน
อังคาร 5 ม.ค.70 และ พฤหัส 7 ม.ค.70	อาหารสำหรับส่งเสริมสุขภาพในวัยต่างๆ -หญิงตั้งครรภ์ -หญิงให้นมบุตร -วัยทารก -เด็กวัยก่อนเรียน -เด็กวัยเรียน	สำหรับส่งเสริมสุขภาพในวัยต่างๆ ได้	ประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา -ฝึกปฏิบัติการใช้ธงโภชนาการ		เมฆรุ่งเรืองวงศ์
สอบกลางภาค					
10 อังคาร 19 ม.ค.70 และ พฤหัส 21 ม.ค.70	บทที่ 7 เรื่อง อาหารสำหรับส่งเสริมสุขภาพในวัยต่างๆ (ต่อ) -วัยรุ่น -วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ *- ฉลากโภชนาการ, สัญลักษณ์ GDA*	-อธิบายอาหารสำหรับส่งเสริมสุขภาพในวัยต่างๆ ได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา - ฝึกปฏิบัติโซนสีอาหาร -การปฏิบัติการอ่านฉลากโภชนาการโดยการใช้ฉลากสินค้าจริง -การทดสอบย่อยฉลากโภชนาการ		ผศ.ดร.ศันสนีย์ เมฆรุ่งเรืองวงศ์
11 อังคาร 26 ม.ค.70 และ พฤหัส 28 ม.ค.70	บทที่ 8 เรื่อง อาหารปลอดภัย -การปนเปื้อนของอาหาร -วัตถุเจือปนในอาหาร -หลักการเลือกซื้ออาหารปลอดภัย -หลักการบริโภคอาหารปลอดภัย	-อธิบายการปนเปื้อนของอาหารและวัตถุเจือปนในอาหารได้ -อธิบายหลักการเลือกซื้ออาหารปลอดภัยและหลักการบริโภคอาหารปลอดภัยได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา - งานเดี่ยวการเลือกอาหารปลอดภัย		ผศ.ดร.ศันสนีย์ เมฆรุ่งเรืองวงศ์
12 อังคาร	บทที่ 9 เรื่อง การเลือกใช้ยาและผลิตภัณฑ์	-อธิบายการใช้ยาอย่างปลอดภัยได้	-การบรรยายประกอบสื่อ		ผศ.ดร.วรวุฒิ เกรียงไกร

สัปดาห์ที่ Week	หัวข้อที่สอน Topic	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายบทเรียน (ถ้ามี) Lesson Learning Outcome (LLO) (if available)	กิจกรรมการเรียนการสอน Teaching & Learning Activities	หมายเหตุ/แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม (ถ้ามี) Notes/ Supplementary Sources of Learning (if available)	ผู้สอน
2 ก.พ.70 และ พฤหัส 4 ก.พ.70	สุขภาพที่ปลอดภัย -การใช้ยาอย่างปลอดภัย		-การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา		
13 อังคาร 9 ก.พ.70 และ พฤหัส 11 ก.พ.70	บทที่ 9 เรื่อง การเลือกใช้ยาและผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย (ต่อ) -อาหารเสริมและวิตามิน	-อธิบายการเลือกใช้อาหารเสริมและวิตามินอย่างปลอดภัยได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา		ผศ.ดร.วรวุฒิ เกรียงไกร
14 อังคาร 16 ก.พ.70 และ พฤหัส 18 ก.พ.70	บทที่ 9 เรื่อง การเลือกใช้ยาและผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย (ต่อ) -เครื่องสำอางสำหรับการดูแลผิวและแต่งสีผิว	-อธิบายการเลือกใช้เครื่องสำอางสำหรับการดูแลผิวและแต่งสีผิวอย่างปลอดภัยได้	-การบรรยายประกอบสื่อ -การอภิปรายในเชิงวิเคราะห์ -ยกตัวอย่างกรณีศึกษา		ผศ.ดร.วรวุฒิ เกรียงไกร
15 อังคาร 23 ก.พ.70 และ พฤหัส 25 ก.พ.70	บทที่ 10 เรื่อง การคุ้มครองผู้บริโภคและกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค -สิทธิของผู้บริโภค -หน้าที่ของผู้บริโภคกับการคุ้มครองผู้บริโภค -พ.ร.บ.คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ และ พ.ศ. ๒๕๔๑ -พ.ร.บ.วิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 -องค์กรคุ้มครองผู้บริโภค -ตัวอย่างกรณีศึกษา	-อธิบายสิทธิของผู้บริโภค หน้าที่ของผู้บริโภคกับการคุ้มครองผู้บริโภค พ.ร.บ.คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ และ พ.ศ. ๒๕๔๑ พ.ร.บ.วิธีพิจารณาคดีผู้บริโภค พ.ศ. 2551 และองค์กรคุ้มครองผู้บริโภคได้	-การบรรยายประกอบสื่อ - การดูวีดีโอตัวอย่างการใช้กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค		ผศ.ดร.ศันสนีย์ เมฆรุ่งเรืองวงศ์
16	นำเสนอรายงานกลุ่ม	-มีทักษะการนำเสนอรายงาน	- นำเสนองานกลุ่มคลิปวีดีโอความ		ผศ.สุพาณี บุญโยม

สัปดาห์ที่ Week	หัวข้อที่สอน Topic	ผลลัพธ์การเรียนรู้รายบทเรียน (ถ้ามี) Lesson Learning Outcome (LLO) (if available)	กิจกรรมการเรียนการสอน Teaching & Learning Activities	หมายเหตุ/แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม (ถ้ามี) Notes/ Supplementary Sources of Learning (if available)	ผู้สอน
อังคาร 2 มี.ค.70 และ พฤหัส 4 มี.ค.70	หัวข้อ การบริโภคเพื่อสุขภาพที่ดี	กลุ่ม	ปลอดภัยในการบริโภค		
สอบปลายภาค					

5. หนังสือ ตำรา สื่อ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (Coursebook/Textbook/Learning Resources) [ระบุ/specify]

คณะทำงานจัดทำข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย. (๒๕๕๒). คู่มือธงโภชนาการ กินพอดี สุขีทั่วไทย. กรุงเทพฯ: คณะรัฐมนตรีและราชกิจจานุเบกษา.

ชนิดา ปโชติการ และคณะ. (๒๕๔๘). อาหารและสุขภาพ. กรุงเทพฯ: กรุงเทพเสริมมิตร.

ดวงจันทร์ เพชรานนท์. (๒๕๕๑). โภชนาการสาธารณสุข. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ประชิด สกุณะพัฒน์ และวิมล จิโรจพันธ์. (๒๕๔๗). กินเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: กรุงเทพภูมิปัญญา.

ประไพศรี ศิริจักรวาล, อุมาพร สุทัศน์วรวุฒิ. (๒๕๕๕). ข้อแนะนำการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี: การทบทวนและวิเคราะห์. กรุงเทพฯ:องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.

มลฤดี โพธิ์อินทร์ และสมนึก งามละมัย. (๒๕๕๘). คู่มือการใช้สิทธิด้านอาหารไม่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดี.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (๒๕๔๖). เอกสารการสอนชุดวิชา โภชนาการกับชีวิตมนุษย์. พิมพ์ครั้งที่ ๘ กรุงเทพฯ: กรุงเทพชวนพิมพ์.

รังสรรค์ ตั้งตรงจิตร. (๒๕๕๑). โรคอ้วน การเปลี่ยนแปลงทางด้านโภชนาการและชีวเคมี. กรุงเทพฯ: เจริญดีมั่นคงการพิมพ์.

รุจิรา สัมมะสุต. (๒๕๕๒). หลักการปฏิบัติด้านโภชนบำบัด. พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพฯ: สุพัตราการพิมพ์.

วีนัส ลีฬหกุล สุภาณี พุทธเดชาคุ้ม และถนอมขวัญ ทวีบูรณ์. (๒๕๔๕). โภชนศาสตร์ทางการพยาบาล. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพฯ: บุญศิริการพิมพ์.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (๒๕๕๘). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุษม ศุภนิตย์. (๒๕๕๗). คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ ๙. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์

มหาวิทยาลัย.

อัญชลี ศรีจำเริญ. (๒๕๕๖). อาหารและโภชนาการ: การป้องกันและการบำบัดโรค. พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

Jackson, R. (1997). *Nutrition and food services for integrated health care*: *A handbook for leaders*. Gaithersburg: Aspen.

Sizer, F. and Whitney, E. (2006). *Nutrition: Concepts and Controversies.* (10th edition). America: Thomson Wadsworth.

Lee, R.D. and Nieman, D.C. (2010). *Nutritional Assessment.* (5th edition). Singapore: McGraw-Hill.

Whitney, E., DeBruyne, L.K., Pinna, K. and Rolfes, S.R. (2011). *Nutrition for Health and Health Care.* (4th edition). America: Wadswotrh, Cengage Learning.

Whitney, E. and Rolfes, S.R. (2005). *Understanding Nutrition.* (3th edition). America: Thomson Wadsworth.

Brown, J.E. (2008). *Nutrition Now.* (5th edition). America: Thomson Wadsworth.

Schlenker, E.D. and Roth, S.L. (2011). *Williams's essentials of nutrition and diet therapy.* (10th edition). America: Elsevier Mosby.

Insel, P., Turner, R.E. and Rose, D. (2010). *Discovering Nutrition.* (3rd edition). Canada: Jones and Bartlett Publishers.

หมวดที่ 3 การประเมินผลผู้เรียน
Section 3 Student Assessment

1. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ (Learning Assessment Plan)

1.1 วิธีการประเมินผลผู้เรียน (Assessment Methods)

ลำดับ	วิธีการประเมินผลผู้เรียน[3] Assessment Methods	สัปดาห์ที่ประเมิน Week	ความสอดคล้องกับCLO Alignment with CLO	สัดส่วนของการประเมินผล Weight
1	การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน (Participation)	1-15	6	8%
2	แบบฝึกหัดและทดสอบย่อย (Exercises and Quizzes)	9	4	5%
3	งานเดี่ยว	5, 6, 8, 9, 10	1, 2, 4, 7	20%
4	งานกลุ่มและการนำเสนอ	3, 15	1, 2, 5, 6	17%
5	สอบกลางภาค (mid-term exam)	1-7	1, 7	20%
6	สอบปลายภาค (final exam)	8-15	2, 3, 4	30%
รวม				**100%**

1.2 รายละเอียดวิธีการประเมินผลผู้เรียนที่สอดคล้องกับ CLOs/ELOs และน้ำหนักคะแนน

Details of assessment methods aligned with CLOs/ELOs and scoring weights

CLOs และประเภทของผลลัพธ์การเรียนรู้* CLOs and Types of Learning Outcomes*	CLO1 K2	CLO2 K2	CLO3 K2	CLO4 S2	CLO5 S2	CLO6 Ch_A2	CLO7 K2	Total
ความสอดคล้องกับ ELO Alignment with ELOs / วิธีการวัดผล Assessment Methods	ELO1	ELO1	ELO1	ELO2	ELO3	ELO4	ELO7	
1.การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน (Participation)						8%		8%
2.แบบฝึกหัดและทดสอบย่อย (Exercises and Quizzes)				5%				5%
3. งานเดี่ยว	8%	4%		4%			4%	20%
4. งานกลุ่มและการนำเสนอ	5%	5%			3%	2%+2%		17%
5. สอบกลางภาค (Midterm exam)	17%						3%	20%
6. สอบปลายภาค (Final exam)		18%	4%	8%				30%
Total	**30%**	**27%**	**4%**	**17%**	**3%**	**12%**	**7%**	**100%**

2. การประเมินผลรายวิชา (Course Evaluation)

เกรด Grade	ช่วงเกรด Grade Intervals
A	80+
B+	75 - 79
B	70 - 74
C+	65 - 69
C	60 - 64
D+	55 - 59
D	50 - 54
F	0 - 49

(ลงชื่อ/Signature)

(.....) (ชื่อ/Name)
ผู้รับผิดชอบรายวิชา/Instructor or Course Co-Ordinator)
วันที่รายงาน / Date of Report .....