

มคอ.๓

รายละเอียดของรายวิชา PHP ๒๓๐๖ สาขาวิชาอาหารและโภชนศาสตร์สาธารณสุข
สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์และการส่งเสริมสุขภาพ
วิทยาลัยสหเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ภาคเรียนที่ ๒ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

PHP ๒๓๐๖ สาขาวิชาอาหารและโภชนศาสตร์สาธารณสุข

๒. จำนวนหน่วยกิต

บรรยาย – ปฏิบัติ ๓ หน่วยกิต ๓(๒-๒-๕)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

ระบุชื่อหลักสูตร : สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต

ประเภทของรายวิชา : กลุ่มอาชีพอนามัยและอนามัยสิ่งแวดล้อม

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัยพงศ์พัชรา

๕. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษา ๒/๒๕๖๖ ชั้นปีที่ ๒

๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

-

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

-

๘. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา วิทยาเขตสมุทรสงคราม

๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

-

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

๑. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเรื่องบทบาทและความสำคัญของการสุขาภิบาลต่อความปลอดภัยของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และการควบคุม
๒. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเรื่องโรคอุบัตินำและโรคอุบัติใหม่ ปัจจัยของการเกิดโรค ระบาดวิทยาของโรคติดเชื้อและโรคไม่ติดเชื้อ หลักการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อและไม่ติดเชื้อ
๓. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเรื่องความสำคัญของพลังงานและสารอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะโภชนาการกับโรคต่าง ๆ ความสำคัญและปัญหาที่เกิดจากการขาดวิตามินและเกลือแร่ ภาวะไม่สมดุลทางโภชนาการ หลักการอาหาร บำบัดโรค
๔. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในเรื่องการส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับครอบครัว และการส่งเสริมภาวะโภชนาการในชุมชน พืชภัยใน อาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค
๕. เพื่อให้นักศึกษานำความรู้และความเข้าใจในเรื่องบทบาทขององค์กรที่เกี่ยวข้องและแนวทางการดำเนินการในงานคุ้มครอง ผู้บริโภคด้านสุขภาพและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๖. เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นพื้นฐานการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นได้

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย และเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ด้วยตนเองโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดตามสถานการณ์ของเหตุการณ์ เรื่องราวทางโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางสาธารณสุขทั้งในประเทศไทยและในต่างประเทศ

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

บทบาทและความสำคัญของการสุขาภิบาลต่อความปลอดภัยของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และการควบคุม ความสำคัญของพลังงานและสารอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะโภชนาการกับโรคต่าง ๆ ความสำคัญและปัญหาที่เกิดจากการขาดวิตามินและเกลือแร่ ภาวะไม่สมดุลทางโภชนาการ หลักการอาหาร บำบัดโรค การส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับครอบครัว และการส่งเสริม

ภาวะโภชนาการในชุมชน พิชัยภัยใน อาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค บทบาทขององค์กรที่เกี่ยวข้องและ
แนวทางการดำเนินการในงานคุ้มครอง ผู้บริโภคด้านสุขภาพและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

Sanitation aspects and roles in food safety; Factors affecting microbial growth and controls;
Importance of calories and nutrients; Relationship between nutrition conditions and diseases; Importance
and the problems caused by lacking of vitamins and minerals; Imbalance of nutritional conditions;
Principal of therapeutic diet; Promotion of nutritional status in family; And the promotion of nutritional
status in community; Dangers of food and consumer protection; Role of related organizations; Strategies
of consumer protection in terms of health and law of consumer protection.

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

๔ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ จำนวน ๑๗ ครั้ง

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

เวลาเรียน ๔ ชั่วโมงต่อสัปดาห์/วันจันทร์-ศุกร์ เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๙.๐๐ น.

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพ และสังคม

๑.๒ วิธีการสอน

- สอดแทรกเนื้อหาในมิติทางคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาชีพสาธารณสุข

ในการเรียนการสอน

- ชี้แจงกฎระเบียบและแนวปฏิบัติในการเรียนการสอนให้ชัดเจน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำรายงานและการสอบ

- ประเมินจากคุณภาพงานมอบหมายที่แสดงถึงการคิด วิเคราะห์ การทำงานเป็นทีมและการ
เลือกใช้หลักธรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหาต่างๆ และการพัฒนาตนเอง

- ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การส่งรายงานตามเวลาที่กำหนด การแต่งกาย และการปฏิบัติตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

- มีความรู้และความเข้าใจในหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารและโภชนศาสตร์สาธารณสุข

- สามารถวิเคราะห์ปัญหา เข้าใจและอธิบายงานด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนศาสตร์สาธารณสุข รวมทั้งประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหา

๒.๒ วิธีการสอน

- บรรยาย

- มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า

๒.๓ วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากคุณภาพงานที่มอบหมาย ที่แสดงถึงการคิด/วิเคราะห์ การหาความรู้เพิ่มเติม โดยอาศัยข้อมูล/หลักความรู้จากแหล่งที่น่าเชื่อถือมาประกอบได้อย่างเหมาะสมและมีจรรยาบรรณในการอ้างอิง

- การสอบภาคทฤษฎี

- ประเมินจากคุณภาพการทำงาน

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ

- สามารถศึกษา รวบรวม วิเคราะห์ สรุปประเด็นปัญหาทางสุขาภิบาลอาหารและโภชนศาสตร์สาธารณสุข

๓.๒ วิธีการสอน

- สอดแทรกกิจกรรมการเรียนการสอนให้นักศึกษาฝึกค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง

- จัดกิจกรรมให้นักศึกษามีโอกาสเรียนรู้จากปัญหา และประสบการณ์จริง เพื่อการเสนอแนะและหาแนวทางแก้ไข

- กำหนดประเด็นปัญหาสาธารณสุขเพื่อฝึกให้นักศึกษารู้จักใช้ความรู้ในการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา และเสนอแนะแนวทางแก้ไข

๓.๓ วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากคุณภาพงานที่มอบหมาย ที่แสดงถึงการคิดอย่างมีเหตุผลและเป็นระบบ
- การประเมินผลที่สะท้อนการคิดวิเคราะห์ โดยประเมินจากการเขียนรายงานและการทดสอบ
- การสังเกตนักศึกษา ด้านความสามารถในการตัดสินใจ การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความคิดริเริ่มในการวิเคราะห์ปัญหาได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งสามารถแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการแก้ปัญหาบนพื้นฐานของตนเองและของกลุ่ม

๔.๒ วิธีการสอน

- มอบหมายกิจกรรมกลุ่มเพื่อฝึกให้นักศึกษารู้จักปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่น รับผิดชอบภาระงานที่ได้รับมอบหมาย รับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมกลุ่ม สามารถแสดงจุดยืนของตนเอง และค้นหาทางออกร่วมกันได้

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากคุณภาพงานที่มอบหมาย ที่แสดงถึงความร่วมมือในการวางแผน ปฏิบัติ และแก้ปัญหา

๕. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นในการทดลองต่างๆ ในการฝึกปฏิบัติการ
- สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล สามารถคิดวิเคราะห์ สรุป และนำเสนอข้อมูลทางด้านสุขภาพโภชนาการและโภชนศาสตร์สาธารณสุข เพื่อนำไปแก้ปัญหาด้านสาธารณสุขได้อย่างเหมาะสม

๕.๒ วิธีการสอน

- มอบหมายให้นักศึกษาทำการสำรวจปัญหาสุขภาพโภชนาการและโภชนศาสตร์สาธารณสุข รวมทั้งวิเคราะห์ปัญหา การเก็บรวบรวมข้อมูล และการนำเสนอให้ผู้สนใจได้
- สอดแทรกทักษะการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- สอดแทรกความรู้ประสบการณ์จากการจัดทำโครงการบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับ
สาขาวิชาอาหารและโภชนศาสตร์สาธารณสุข

- ให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของแหล่งข้อมูลประเภทต่างๆทั้งแหล่งความรู้
ทั้งที่เป็นสื่อเอกสาร/ สื่ออิเล็กทรอนิกส์/บุคคลต่างๆ

- แนะนำวิธีการเรียนรู้/การสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ รวมทั้งมอบหมาย
กิจกรรมเพื่อฝึกทักษะในการสืบค้น/อ้างอิงข้อมูล

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากคุณภาพงานที่ได้รับมอบหมาย และผลการทดลองที่แสดงถึงความรับผิดชอบ
และความสามารถในการฝึกปฏิบัติ

- ประเมินจากคุณภาพงานมอบหมาย ที่แสดงถึงการสืบค้นข้อมูลความรู้ที่เหมาะสม

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

แผนการสอน				
ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้	ผู้สอน
๑	บทนำ : แนวคิดด้านสาขาวิชาอาหาร	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๒	การปนเปื้อนและแบคทีเรียที่ทำให้โรค ในอาหาร	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๓	อันตรายในอาหารและโรคที่เกิดจาก อาหารเป็นสื่อ	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๔	อันตรายในอาหารและโรคที่เกิดจาก อาหารเป็นสื่อ (ต่อ)	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๕	การปนเปื้อนสารเคมีในอาหารและน้ำ	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย

แผนการสอน				
ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้	ผู้สอน
				พงศ์พัชรา
๖	อาหาร	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๗	ภาชนะอุปกรณ์	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๘	ผู้สัมผัสอาหาร	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๙	สอบกลางภาค			ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๑๐	สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๑๑	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาล อาหาร	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๑๒	โภชนาการ	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๑๓	อาหารบำบัดโรค	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๑๔	การส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับ ครอบครัว และการส่งเสริมภาวะ โภชนาการในชุมชน	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๑๕	โรคจากการประกอบอาชีพ และอุบัติเหตุ จากรถการส่งเสริมภาวะโภชนาการ	๔	บรรยาย, กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย

แผนการสอน				
ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน* (ชั่วโมง)	กิจกรรมการเรียนรู้	ผู้สอน
	สำหรับครอบครัว และการส่งเสริมภาวะ โภชนาการในชุมชน (ต่อ)			พงศ์พัชรา
๑๖	นำเสนองาน	๔	กิจกรรมกลุ่ม	ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา
๑๕	สอบปลายภาค			ผศ. ดร. ธนวัฒน์ ชัย พงศ์พัชรา

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
๑	ประเมินผลจากความตั้งใจในการเรียน และการฝึกปฏิบัติ โดยนักศึกษาจะต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และให้คะแนนประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การส่งรายงานตามเวลาที่กำหนด การแต่งกาย และการปฏิบัติตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	๑-๑๗	๑๐
๒	การนำเสนองาน	๑๖	๓๐
๓	การสอบกลางภาคเรียน	๕	๓๐
๔	การสอบปลายภาคเรียน	๑๗	๓๐

การตัดเกรดตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

อักษร	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนน	ค่าระดับคะแนน
A	ดียอดเยี่ยม	๘๖.๐๐-๑๐๐	๔.๐๐
A-	ดีเยี่ยม	๘๒.๐๐-๘๕.๐๐	๓.๗๕
B+	ดีมาก	๗๘.๐๐-๘๑.๐๐	๓.๕๐
B	ดี	๗๔.๐๐-๗๗.๐๐	๓.๐๐
B-	ค่อนข้างดี	๗๐.๐๐-๗๓.๐๐	๒.๗๕
C+	ปานกลางค่อนข้างดี	๖๖.๐๐-๖๙.๐๐	๒.๕๐
C	ปานกลาง	๖๒.๐๐-๖๕.๐๐	๒.๐๐
C-	ปานกลางค่อนข้างอ่อน	๕๘.๐๐-๖๑.๐๐	๑.๗๕
D+	ค่อนข้างอ่อน	๕๔.๐๐-๕๗.๐๐	๑.๕๐
D	อ่อน	๕๐.๐๐-๕๓.๐๐	๑.๐๐
D-	อ่อนมาก	๔๖.๐๐-๔๙.๐๐	๐.๗๕
F	ตก	๐.๐๐-๔๕.๐๐	๐.๐๐

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

๑. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2545). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การเภสัชกรรม.

๒. ปัญญา บุญญา. (2546). แนวทางปฏิบัติและการประยุกต์ใช้เรื่องความปลอดภัยของอาหาร. กรุงเทพฯ ฯ :เอ.อาร์. วิชาการ.

๓. สมชาย คุณรงค์เดชและดวงพร แก้วศิริ. (2549). โภชนศาสตร์สาธารณสุข. หน่วยที่ 1 . (พิมพ์ครั้งที่ 3). นนทบุรี: สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

๔. สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2547). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การให้นักศึกษาประเมินผลการเรียนการสอนรายวิชาโดยการประเมิน โดยผ่านระบบของมหาวิทยาลัย

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินผลจากผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา โดยอาจารย์ทุกท่านในสาขาวิชาร่วมกันประเมิน

๓. การปรับปรุงการสอน

อาจารย์ผู้สอนรายวิชานำผลการประเมินรายวิชา รวมทั้งปัญหา/อุปสรรค ในการดำเนินการจัดการเรียนการสอนรายวิชา เสนอต่อสาขาวิชาเพื่อวางแผนในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในครั้งต่อไป

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาจาก

- คะแนนสอบกลางภาค คะแนนสอบปลายภาค และคะแนนสอบปฏิบัติ
- คุณภาพของงานที่มอบหมาย

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนรายวิชานำข้อมูลที่ได้จากการประเมินจากการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา การประเมินการสอน และการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา รายงานต่อที่ประชุมสาขาวิชาฯ เพื่อพิจารณาวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา