

### รายละเอียดรายวิชา(มคอ.3)

1. ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	วิทยาลัยชุมชนมุกดาหาร
2. สาขาวิชา	การศึกษาปฐมวัย

#### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อรายวิชาและรหัสวิชา: โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย( Nutrition for Early Childhood ) ศษ 0113
2. จำนวนหน่วยกิต: 3 หน่วยกิต 3 (1-4-4)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา : 3.1 หลักสูตร อนุปริญญาศึกษาศาสตร สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย 3.2 ประเภทรายวิชา หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีบบังคับ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา /อาจารย์ผู้สอน 4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ..... 4.2 อาจารย์ผู้สอน : .....
5. ภาคการศึกษา/ ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) : ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co- requisite) : ไม่มี
8. สถานที่เรียน : วิทยาลัยชุมชนมุกดาหาร และสถานที่จัดการศึกษาทุกแห่งรวมถึงภาคสนามในพื้นที่จังหวัดมุกดาหาร ทั้งหมดเท่าที่สามารถจัดได้
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาล่าสุด 3-4 กันยายน 2557

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. บอกความหมาย ความสำคัญของอาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหารได้
2. อธิบายหลักการทฤษฎีเกี่ยวกับโภชนาการ
3. สรุปลักษณะและวิเคราะห์ปัญหาทางโภชนาการของเด็กอายุ 2 – 3 ปีได้
4. บอกคุณค่าของอาหารหลัก 5 หมู่ได้
5. สามารถเลือกอาหาร จัดอาหารและเขียนรายการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยได้
6. มีทักษะในการประกอบอาหารว่าง อาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยได้
7. อธิบายบทบาทของครูในการส่งเสริม ช่วยเหลือในการบริการอาหารกลางวัน
8. สามารถให้ความรู้แก่ผู้ปกครองในการจัดอาหารสำหรับเด็กได้

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้เด็กศึกษามีความรู้เกี่ยวกับโภชนาการสำหรับเด็ก ปัญหาทางโภชนาการของเด็กปฐมวัยและสามารถนำทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการเลือกซื้ออาหาร การจัดรายการอาหารและมีทักษะการทำอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย เพื่อเป็นพื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานศึกษา

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ความหมาย ความสำคัญ แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการที่มีต่อสุขภาพอนามัยและพัฒนาการทางสติปัญญาของเด็กปฐมวัย การวิเคราะห์ปัญหาและการแก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการของเด็ก หลักและวิธีการจัดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย การประกอบอาหารที่มีคุณค่า การให้ความรู้เรื่องโภชนาการที่มีต่อพัฒนาการของเด็กแก่ผู้ปกครอง ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารที่มีคุณค่าสำหรับเด็กปฐมวัยโดยใช้อาหารที่มีในท้องถิ่น

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ฝึกปฏิบัติ งานภาคสนาม/การ ฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 15 ชั่วโมง	ตามสภาพปัญหาของ นักศึกษา	60 ชั่วโมง	75 ชั่วโมง

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่ม หรือเฉพาะรายที่ต้องการ

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1) มีความรับผิดชอบ และให้ความร่วมมือในกิจกรรมการเรียนรู้
- 2) มีความซื่อสัตย์และขยันหมั่นเพียรในการแสวงหาความรู้
- 3) มุ่งเน้นผลประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตน
- 4) มีความสามัคคีและเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่ม

#### 1.2 วิธีสอน

1.2.1 ทำความเข้าใจประเด็นปัญหาหรือกรณีตัวอย่างทางจริยธรรมที่มีในจังหวัดและที่เกี่ยวข้อง

1.2.2 ชี้ให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของนักศึกษาวิทยาลัยชุมชนที่ว่า

“ ซื่อสัตย์ รับผิดชอบ รักชุมชนและมีจิตสาธารณะ ”

1.2.3 มอบหมายความรับผิดชอบงานรายบุคคลหรือรายกลุ่มในรูปแบบต่างๆ เช่น การจัดทำรายงานเล่ม การอภิปรายกลุ่มและการศึกษาค้นคว้าเนื้อหาสาระที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

1.2.3 มอบหมายความรับผิดชอบงานรายบุคคลหรือรายกลุ่มในรูปแบบต่างๆ เช่น โครงการงาน ทักษะศึกษา อภิปรายกลุ่มการกำหนดให้นักศึกษาหาตัวอย่างที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

1.2.4 ให้คำปรึกษาในการทำงาน การเก็บรวบรวมข้อมูล การนำเสนอผลงานและการกำหนดเกณฑ์ประเมินคุณภาพผลงาน

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

1 ตรวจสอบเวลาการเข้าเรียน การเข้าร่วมกิจกรรมและการตรงต่อเวลา

1.3.2 ตรวจสอบความซื่อสัตย์จากผลงานของนักศึกษา

1.3.3 ตรวจสอบการมีส่วนร่วมและการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่ม โดยสมาชิกของกลุ่ม

### 2. ความรู้

#### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

มีความรู้เกี่ยวกับความหมายความสำคัญของโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ปัญหาทางโภชนาการของเด็ก การนำทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการเลือกอาหาร การประกอบอาหาร การจัดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย บทบาทของครูในการส่งเสริม ช่วยเหลือในการให้บริการอาหารกลางวัน การให้คำแนะนำการจัดอาหารให้กับผู้ปกครอง

#### 2.2 วิธีสอน

บรรยาย อภิปราย กระบวนการกลุ่ม การเรียนแบบร่วมมือ การศึกษาค้นคว้า การนำเสนอ ผลงาน การสรุปองค์ความรู้และการฝึกปฏิบัติ

#### 2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 สังเกตจากการอภิปราย การสรุปองค์ความรู้

2.3.2 สังเกตการมีส่วนร่วมกิจกรรมกลุ่ม การร่วมกิจกรรมการเรียนการสอน

2.3.3 สังเกตจากการปฏิบัติ

2.3.4 การนำเสนอผลงานจากการศึกษาค้นคว้า

2.3.5 การตรวจผลงาน

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องการพัฒนา

พัฒนาการคิดอย่างเป็นระบบ การเก็บข้อมูลภาคสนาม การคิดวิเคราะห์ การแปลความหมายข้อมูล และสามารถนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้ได้

#### 3.2 วิธีการสอน

ศึกษาจากเอกสาร การบรรยาย การอภิปราย การวิเคราะห์แก้ปัญหา และการสรุปองค์ความรู้

#### 3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1 สังเกตการร่วมอภิปราย

3.3.2 การนำเสนอผลงาน

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ทักษะการสร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างนักศึกษาด้วยกัน ความสามารถในการทำงานกลุ่มการแสดงออกถึงความ เป็นผู้นำ ผู้ตาม มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับหมายมอบหมาย รู้จักวางแผนการทำงาน

#### 4.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมกลุ่มฝึกปฏิบัติงานตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย สาธิต ปฏิบัติการทำอาหารเป็นรายกลุ่ม นักศึกษาร่วมกันวางแผน แบ่งงานรับผิดชอบ การนำเสนอผลงานในรูปแบบต่างๆ

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินตนเอง ประเมินโดยเพื่อนนักศึกษา

4.3.2 ประเมินจากผลงาน และการทำงานกลุ่ม

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1.1 การคำนวณและการหาค่าสถิติและการแปลความหมายข้อมูล

5.1.3 การสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต หรือจากข้อมูลสารสนเทศต่างๆ

5.1.4 การสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน เพื่อการนำเสนอ

#### 5.2 วิธีการสอน

5.2.1 มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและเก็บรวบรวมข้อมูลในประเด็นที่ศึกษา

5.2.2 ทำความเข้าใจเกี่ยวกับการคำนวณ การหาค่าสถิติและการแปลความหมาย

5.2.3 ฝึกการนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ

#### 5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1 ประเมินจากการรายงานการนำเสนอผลงาน

5.3.2 ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปราย

## 6. ทักษะการปฏิบัติ

### 6.1 พัฒนาการปฏิบัติที่ต้องพัฒนา

มีทักษะการเลือกซื้ออาหาร การจัดอาหาร และการกำหนดรายการอาหารสำหรับเด็ก ฝึกปฏิบัติ ประกอบอาหารว่าง อาหารกลางวันสำหรับเด็ก การมีส่วนร่วมในการจัดเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร และการบริการอาหารในโรงเรียน

### 6.2 วิธีสอน

อธิบาย สาธิต ฝึกการเลือกซื้ออาหาร การเขียนรายการอาหาร ฝึกประกอบอาหารว่างและ อาหารกลางวัน ฝึกปฏิบัติจริงในโรงเรียน

### 6.3 วิธีการประเมินผล

6.3.1 ประเมินจากผลงาน

6.3.2 ประเมินการปฏิบัติ การทำงานเป็นกลุ่ม

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอนหลัก

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการสอน/สื่อ	การประเมินผล
1	1. ปฐมนิเทศ ชี้แจงแนวการสอน 2. ทดสอบก่อนเรียน 3. ความหมายของอาหาร สารอาหาร และโภชนาการ	5	1. ชี้แจงแนวการสอน กิจกรรม การเรียนรู้การสอน / การนัด หมายเวลาให้คำปรึกษา 2. ทดสอบก่อนเรียน 3. ให้นักศึกษาเขียนความหมาย ของอาหาร สารอาหาร และ โภชนาการ 4. จับคู่สรุปความหมายและบอก ความสำคัญของอาหาร สารอาหาร รายงานหน้าชั้น	1. ใบงาน สรุป ความหมายของ อาหาร สารอาหาร และ โภชนาการ
2	1. ความสำคัญของโภชนาการต่อเด็ก วัยก่อนเรียน 2. ปัญหาโภชนาการในเด็กวัย 2 -6 ปี 3. การประเมินภาวะโภชนาการในเด็ก 4. วิธีการส่งเสริมให้เด็กรับประทาน อาหารที่มีประโยชน์	5	1. บรรยายความสำคัญของ โภชนาการ 2. ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มศึกษาจาก เอกสาร และสรุปในประเด็น ดังนี้ - ความสำคัญของโภชนาการ - ปัญหาโภชนาการในเด็กวัย 2 - 6 ปี - การประเมินภาวะ โภชนาการในเด็ก 3. ให้แต่ละกลุ่มแสดงความ	1. สรุปสาระสำคัญ จากประเด็นในใบ งาน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการสอน/สื่อ	การประเมินผล
			คิดเห็นและนำเสนอวิธีการ ส่งเสริมให้เด็กรับประทาน อาหาร ผู้สอนสรุปสาระสำคัญ - มอบหมายให้นักศึกษา ค้นคว้า อาหารหลัก 5 หมู่ แบ่งกลุ่มนำเสนอในสัปดาห์ที่ 3	
3	1. อาหารหลัก 5 หมู่ - ประเภทอาหารหลัก 5 หมู่ - สารอาหาร - คุณค่าของสารอาหาร  2. ความต้องการอาหารและ สารอาหารในเด็ก	5	1. นักศึกษานำเสนออาหารหลัก 5 หมู่ 2. นักศึกษาในกลุ่มอื่นๆ สรุปองค์ ความรู้ที่ได้จากการรายงาน 3. ผู้สอนสรุปสาระสำคัญ เกี่ยวกับความต้องการอาหาร และสารอาหาร	รูปเล่มรายงาน อาหารหลัก 5 หมู่
4-5	ศึกษาสังเกตและมีส่วนร่วมในการ บริการอาหารกลางวันในสถานศึกษา	2 สัปดาห์	1. แบ่งกลุ่มนักศึกษาออก ศึกษาสังเกตและมีส่วนร่วมใน การบริการอาหารกลางวัน ณ โรงเรียนที่นักศึกษาออกฝึก ทดลองสอน และเขียนรายงาน สรุปผลจากการสังเกตและมี ส่วนร่วม	- รายงานสรุปสิ่งที่ ได้เรียนรู้จากการ สังเกตและมีส่วนร่วม ในการบริการอาหาร กลางวัน
6-7	นำเสนอผลจากการสังเกตและมีส่วน ร่วม	5	1. นักศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผล ที่ได้จากการสังเกตในกลุ่มและ นำเสนอผลสรุปหน้าชั้นเรียน	ชิ้นงาน
8	<b>สอบกลางภาค</b>	5	-	15 คะแนน
9	1. หลักการเลือกซื้ออาหาร ประเภทต่าง ๆ - เนื้อสัตว์ - ผัก ผลไม้ 2. หลักการเลือก อุปกรณ์ในการ ประกอบอาหารและจัดอาหาร สำหรับเด็กปฐมวัย	5	1. ผู้สอนอธิบายและซักถาม อาหารประเภทต่างๆ 2. นักศึกษาแบ่งกลุ่ม ศึกษาเอกสาร เรื่อง การเลือก อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบ อาหารและการจัดอาหาร สำหรับเด็ก สรุปและนำเสนอ หน้าชั้น	1. แบบฝึกหัดการ เลือกซื้ออาหารและ แบบสรุปการเลือกซื้อ อุปกรณ์

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการสอน/สื่อ	การประเมินผล
10-11	<p>1. การกำหนดรายการอาหาร สำหรับเด็กปฐมวัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารว่าง</li> <li>- อาหารกลางวัน</li> <li>- ผลไม้ / ขนม</li> </ul> <p>2. การจัดรายการอาหารว่างและอาหารกลางวัน สำหรับเด็กปฐมวัย</p>	5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้สอนบรรยายและซักถาม</li> <li>2. นักศึกษาศึกษาตัวอย่างอาหารแต่ละประเภทจากเอกสาร และจัดรายการอาหารสำหรับเด็ก คนละ 1 สัปดาห์</li> <li>3. ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน เลือกรายการอาหารจากสมาชิกในกลุ่ม จัดรายการ 1 สัปดาห์</li> <li>4. ศึกษานำเสนอรายการอาหาร ผู้สอนและนักศึกษา กลุ่มอื่นๆ แสดงความคิดเห็น</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รายการอาหารคนละ 1 สัปดาห์</li> <li>2. รายการอาหารเป็นรายกลุ่ม</li> </ol>
12	<p>การประกอบอาหารว่างสำหรับเด็กปฐมวัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แซนวิชหมู - ไก่</li> <li>- ขนมปังชุบไข่</li> <li>- ขนมปังหน้าหมู- ไก่</li> <li>- ขนมจีบ</li> <li>- ตะโก้</li> </ul>	5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ศึกษาศึกษาฝึกทำอาหารว่างเป็นรายกลุ่ม (เลือกเมนูอาหารตามความสนใจ) ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับส่วนผสม ขั้นตอนการทำ</li> <li>2. ผู้สอนให้คำแนะนำนักศึกษาฝึกปฏิบัติ</li> <li>3. นักศึกษาสรุปขั้นตอนและถ่ายภาพประกอบ</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารว่างของแต่ละกลุ่ม</li> <li>- รายงานสรุป</li> <li>- ภาพประกอบ</li> </ul>
13	<p>การประกอบอาหารว่างขนมทับทิมกรอบ</p>	5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับเครื่องปรุงที่ใช้ในการทำทับทิมกรอบ (ใบความรู้)</li> <li>2. ผู้สอนสาธิตการทำทับทิมกรอบตามขั้นตอน นักศึกษาฝึกปฏิบัติ</li> </ol>	ขนมทับทิมกรอบ
14	<p>การประกอบอาหารกลางวัน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวผัดสามสี</li> <li>- ข้าวผัดทูน่า</li> <li>- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูสับ / ไก่สับ ข้าวผัดกุ้ง / ไก่</li> <li>- ก๋วยเตี๋ยวหลอด</li> </ul>	5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ศึกษาศึกษาแบ่งกลุ่มประกอบอาหารกลางวันตามความสนใจ</li> <li>2. ผู้สอนอธิบายส่วนประกอบเครื่องปรุงและขั้นตอนการทำอาหารแต่ละอย่าง</li> <li>3. ผู้สอนสาธิตการประกอบอาหาร นักศึกษาฝึกปฏิบัติ</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวผัดสามสี</li> <li>- ข้าวผัดปลาทูน่า</li> <li>- ข้าวผัดกุ้งไก่</li> <li>- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า</li> <li>- ก๋วยเตี๋ยวหลอด</li> </ul>

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการสอน/สื่อ	การประเมินผล
15	การประกอบอาหารกลางวันก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ปอเปี๊ยะ	5	1. ผู้สอนให้นักศึกษาเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ส่วนผสมให้เรียบร้อย 2. ผู้สอนอธิบายและสาธิตการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนและปอเปี๊ยะ 3. นักศึกษาแต่ละกลุ่มฝึกปฏิบัติ	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ปอเปี๊ยะ
16	สอบปลายภาค	5	-	

## 2. การประเมินผล

ผล การเรียนรู้*	กิจกรรมการประเมิน (เช่น การเขียนรายงานโครงการ การสอบย่อย การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค)	กำหนด การประเมิน ผลการเรียนรู้ (ระบุ วัน- เวลา)	ร้อยละของค่าน้ำหนัก ในการประเมินผลการ เรียนรู้
1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	การเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	15%
1.1, 2.1, 2.1, 4.1, 5.1, 6.1	- การมีส่วนร่วมอภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน การร่วมปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม - การทำงานที่ได้รับมอบหมาย การทำแบบฝึกหัด, กิจกรรมในใบงาน - การทำแบบฝึกหัด กิจกรรมในใบงาน - การฝึกปฏิบัติการทำอาหารการสังเกตพฤติกรรม การทำงานกลุ่ม - การนำเสนองาน - การนำชิ้นงานในรูปของเอกสาร - การนำเสนอชิ้นงานด้วยวาจา - การตรวจชิ้นงาน แบบฝึกผลงาน	ตลอดภาค การศึกษา	40%
2.1 2.2	สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 8	15%
2.1 2.2	สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 16	30%

- ระบุผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) ที่กำหนดในหลักสูตร



## เกณฑ์การประเมิน

คะแนน 80 - 100	ผลการเรียน	A
คะแนน 75 - 79	ผลการเรียน	B+
คะแนน 70 - 74	ผลการเรียน	B
คะแนน 65 - 69	ผลการเรียน	C+
คะแนน 60 - 64	ผลการเรียน	C
คะแนน 55 - 59	ผลการเรียน	D+
คะแนน 50 - 54	ผลการเรียน	D
คะแนนต่ำกว่า 50	ผลการเรียน	E

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

กาญจนศ อรรถวิภาคไพศาลย์. (2530). **อาหารและโภชนาการสำหรับครอบครัว** ในเอกสารการสอนชุดวิชา  
คหกรรมทั่วไป หน่วยที่ 1 - 7. (หน้า 141 - 184). นนทบุรี: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

จรุงใจ มนต์เลี้ยง. (2552). **เอกสารประกอบการสอน โภชนาการสำหรับเด็ก**. นครศรีธรรมราช: หลักสูตร

การศึกษา ปฐมวัย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.

พรทิพย์ คำพอ. (2540). **เอกสารคำสอนวิชา 511 411 อนามัยครอบครัว: สุขภาพเด็ก**. ขอนแก่น:

ภาควิชาบริหารงานสาธารณสุข คณะสาธารณสุขศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

พรพล รมย์นุกูล. (2542). **เอกสารประกอบการสอนรายวิชาโภชนาการ**. นครราชสีมา: ภาควิชาคหกรรมศาสตร์  
คณะวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสถาบันราชภัฏนครราชสีมา.

ศรีสมร คงพันธุ์และนิตดา หงส์วิวัฒน์. (2531). **อาหารเด็กและการให้ความรักแก่เด็ก**. กรุงเทพมหานคร:  
แสงแดด.

เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. (2542). **หลักโภชนาการปัจจุบัน**. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.

### 2. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

#### แหล่งเรียนรู้

1. เว็บไซต์เกี่ยวกับโภชนาการสำหรับเด็ก อาหารหลัก 5 หมู่
2. วารสารการศึกษาปฐมวัย

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา
- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องการสื่อสารกับนักศึกษา

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- การสังเกตการสอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- 3.1 นำผลการประเมินการสอนมาใช้ในการปรับปรุงการสอน
- 3.2 ค้นคว้าข้อมูลใหม่ๆ นำมาใช้ในการสอน
- 3.3 วิจัยในและนอกชั้นเรียน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร
- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดรายวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองที่หลากหลาย

