

รายละเอียดของหลักสูตรระยะสั้น
หลักสูตรระยะสั้น อาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตรระยะสั้น/หลักสูตรฝึกอบรม

ภาษาไทย อาหารและโภชนาการ

ภาษาอังกฤษ Food and Nutrition

2. ชื่อประกาศนียบัตร

ภาษาไทย ประกาศนียบัตรหลักสูตรระยะสั้น ชื่อหลักสูตร.....

ภาษาอังกฤษ Certificate.....in

3. ระยะเวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตร

3.1 จำนวนเดือน2.....เดือน

3.2 จำนวนสัปดาห์8.....สัปดาห์

3.3 จำนวนวัน20..... วัน

3.4 จำนวนชั่วโมงภาคทฤษฎี30.... ชั่วโมง

3.5 จำนวนชั่วโมงภาคปฏิบัติ30.... ชั่วโมง

3.6 จำนวนชั่วโมง รวมตลอดหลักสูตร ...60... ชั่วโมง

4. กลุ่มผู้เรียนเป้าหมาย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

บุคคลทั่วไป

ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือระดับ ปวช.

นิสิต/นักศึกษา หรือผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส.

ผู้ที่ทำงานแล้วและต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะ

ผู้ที่ทำงานแล้วแต่ต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะที่แตกต่างไปจากเดิม

ผู้สูงอายุหรือผู้ที่เกษียณแล้วต้องการจะประกอบอาชีพอื่นที่แตกต่างจากเดิม

5. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจากสำเร็จการศึกษา

5.1 ให้คำปรึกษาเบื้องต้นแก่ผู้สนใจด้านอาหารและโภชนาการ

5.2 ใช้ประกอบการเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ.

6. สถานที่จัดการเรียนการสอน

6.1 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

6.2 ที่อยู่ 1.ม.4 ต.ท่าจิว อ.เมืองนครศรีธรรมราช จ.นครศรีธรรมราช 80280

7. ความสัมพันธ์กับหลักสูตร/รายวิชาที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาของสถาบัน

7.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการประกอบอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

7.1.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร
PLO1	อธิบายความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์ ฟิสิกส์ เคมี จุลชีววิทยา โภชนาการเบื้องต้น ทฤษฎีเบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหาร การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทต่างๆสำหรับการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม
PLO2	ประยุกต์ วิเคราะห์ ประเมิน การจัดการข้อมูลด้านวิทยาการประกอบอาหารอย่างเป็นระบบและมีทักษะที่ถูกต้อง โดยใช้ความรู้ด้านสถิติ การทดลองอาหาร และระเบียบวิธีวิจัยในการดำเนินการวิจัยทางวิทยาการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม
PLO3	ประยุกต์ใช้ข้อมูลด้านการประกอบอาหารและมีทักษะที่ถูกต้อง ซึ่งเป็นข้อมูลที่มีความจำเพาะตามลักษณะของอาหารประเภทต่าง ๆ โดยคำนึงถึงสุขภาพอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภค เป็นสำคัญอย่างซาบซึ้งและมองเห็นคุณค่า
PLO4	มีทักษะที่ถูกต้องในการเตรียมและประกอบอาหารประเภทต่างๆ ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารไทย อาหารจีน อาหารเอเชีย อาหารยุโรป อาหารมุสลิม อาหารว่าง ขนมไทย ขนมอบ โดยมีการปฏิบัติอย่างเห็นคุณค่าจนเกิดทัศนคติที่ดี
PLO5	มีทักษะที่ถูกต้องในการปฏิบัติงานในครัวและสถานประกอบการด้านอาหาร โดยใช้ความรู้และทักษะด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในครัวและเทคโนโลยีการครัวได้อย่างเหมาะสม โดยมีการปฏิบัติอย่างเห็นคุณค่าจนเกิดทัศนคติที่ดี
PLO6	มีทักษะที่ถูกต้องในการให้บริการด้านอาหารได้ทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติซึ่งต้องคำนึงถึงทั้งในแง่ของความตรงต่อเวลาความรับผิดชอบต่อหน้าที่และการรู้คุณค่าในศาสตร์ของตนเอง

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร
PLO7	ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาการการประกอบอาหารเพื่อการบริหารจัดการ และ คิดวิเคราะห์การใช้ความรู้ด้านวิทยาการการประกอบอาหารแก้ปัญหาและบริหารจัดการการทำงานให้เป็นระบบในสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหารได้
PLO8	วิเคราะห์หาเหตุและผล แก้ปัญหาและพัฒนางานด้านวิทยาการการประกอบอาหารในสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหารผ่านการปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่ถูกต้องเหมาะสมและกลายเป็นนิสัย
PLO9	นำเอาความรู้และทักษะด้านวิทยาการการประกอบอาหารไปใช้ในการประกอบอาชีพต่างๆที่เกี่ยวข้องรวมถึงการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม ชابซึ่งและเห็นคุณค่าของงานในศาสตร์ของตนเอง

7.1.2 รายวิชาที่เกี่ยวข้อง

รหัสวิชา/ ชื่อวิชา	จำนวน หน่วย กิต (ท- ป-อ)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร								
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
4512108 อาหาร และ โภชนาการ (Food and Nutrition)	3 (2-2- 5)	✓		✓						

หมายเหตุ : ระบุสัญลักษณ์ “✓” ในช่อง PLOs ที่สอดคล้องกับรายวิชา

7.1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
CLO1	อธิบาย ยกตัวอย่างและบอกความสัมพันธ์ระหว่างอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร 6 ประเภทได้อย่างถูกต้อง

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา
CLO2	อธิบายและยกตัวอย่างเกี่ยวกับกระบวนการย่อยอาหารและกลไกเมแทบอลิซึมของสารอาหารประเภทต่างๆได้อย่างถูกต้อง
CLO3	วิเคราะห์ถึงบทบาทของสารอาหารประเภทต่างๆต่อชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ได้อย่างถูกต้อง
CLO4	มีทักษะที่ถูกต้องในการวิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารของบุคคลในสภาพร่างกายปกติและสามารถประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม
CLO5	อธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงในเชิงชีวเคมีของสารอาหารประเภทต่างๆและวิเคราะห์สาเหตุการเกิดปัญหาสุขภาพจากความผิดปกติของการเปลี่ยนแปลงในเชิงชีวเคมีของสารอาหารได้อย่างเหมาะสม
CLO6	ให้คำนิยามและอธิบายถึงการจัดทำฉลากโภชนาการและประยุกต์ใช้ฉลากโภชนาการให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม
CLO7	วิเคราะห์แนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน และแนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทยได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

7.1.4 รายวิชาที่เกี่ยวข้อง

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต (ท-ป-อ)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา					
		CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
4512108 อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition)	3 (2-2-5)	✓	✓	✓	✓	✓	✓

8. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรระยะสั้นอาหารและโภชนาการ เริ่มเปิดสอนภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2566

สภาวิชาการให้ความเห็นชอบในการประชุมครั้งที่ 7/2566 วันที่ ..1. เดือน ...กันยายน.... พ.ศ. ...2566....

สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบในการประชุมครั้งที่/..... วันที่ เดือน..... พ.ศ.....

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. การออกแบบหลักสูตร

1.1 ที่มาของการกำหนดแนวคิด เหตุผล และความสำคัญของหลักสูตร

จากนโยบายการฟื้นฟูและปรับโครงสร้างเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยเฉพาะด้านการท่องเที่ยวที่มีเป้าหมายการเปลี่ยนลักษณะการท่องเที่ยวที่เชิงคุณภาพมากกว่าปริมาณ โดยมุ่งไปสู่การท่องเที่ยว 3 แบบ คือ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การท่องเที่ยวร่วมกับการรักษา และการท่องเที่ยวเชิงเกษตร/อาหาร โดยมีมาตรการด้าน อววน. ที่สำคัญคือ มาตรการด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม ระบบ Screening, Tracing, Tracking, Surveillance System (STTS) เพื่อการติดตามนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ, ระบบดูแลนักท่องเที่ยวก่อนการเดินทางเข้าเมือง เพื่อช่วยนักท่องเที่ยวในการวางแผนการเดินทาง การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพ เช่น อาหารเฉพาะกลุ่ม ผลิตภัณฑ์สปาและสมุนไพรมูลค่าสูง และการพัฒนาการแพทย์ทางเลือกต่าง ๆ มาตรการด้านพัฒนาทักษะอาชีพ ฝึกอบรมเสริมทักษะบุคลากรในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเพื่อรองรับทิศทางการท่องเที่ยวแบบใหม่ เช่น การอบรมเพื่อเป็นนักรถลาดดิจิทัล นักออกแบบการท่องเที่ยว การฝึกทักษะด้านการให้บริการทางสุขภาพ ฯลฯ ประกอบกันเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย Thailand 4.0 ของรัฐบาลทางหลักสูตรฯ จึงจัดให้มีการบูรณาการการเรียนการสอน การเชื่อมโยงหลักสูตรกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตให้มากขึ้น มีการหารือร่วมกันกับหน่วยงานผู้ใช้บัณฑิตตั้งแต่กระบวนการปรับปรุงหลักสูตร การวางแผนการเรียนการสอน การฝึกปฏิบัติและการปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง หรือเรียกการเรียนการสอนแบบนี้ว่า Cooperative and Work Integrated Education (CWIE) ซึ่งเป็นหลักสูตรการเรียนการสอนในลักษณะร่วมผลิตระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและสถานประกอบการ (ภาครัฐ เอกชน ชุมชน) เพื่อให้บัณฑิตพร้อมสู่โลกแห่งการทำงานจริงได้ทันที มีสมรรถนะตรงกับความต้องการของตลาดงานสามารถพัฒนาอาชีพในปัจจุบันและเตรียมพร้อมรองรับตำแหน่งงานในอนาคต ดังนั้นการปรับปรุงหลักสูตรให้เน้นการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยและการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคในยุคชีวิตวิถีปกติใหม่นี้ โดยสร้างการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การประกอบอาหารแต่ละประเภท เพื่อให้สอดคล้องกับการผันแปรของธุรกิจอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และเสริมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนมีความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักการทางโภชนาการที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าเฉพาะได้อย่างเหมาะสมจึงเป็นประเด็นที่น่าสนใจ ทั้งนี้หลักสูตรปรับปรุงยังคำนึงถึงความสอดคล้องต่อการผลิตบัณฑิตเพื่อการมีงานทำ เน้นความต้องการของตลาด ความต้องการผู้ใช้บัณฑิต และสอดคล้องกับบริบทสังคมโลก อาเซียน หรือของประเทศร่วมกับสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจและสังคมที่อาจเกิดการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา ซึ่งผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อรองรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะได้อย่างเหมาะสมในทุก

สภาการณ์ดังนั้นจะเห็นได้ว่า หลักสูตรฯ ที่ปรับปรุงขึ้นนี้ สามารถตอบสนองความต้องการของรัฐบาลเกี่ยวกับการผลิตบุคลากรด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการเชิงสร้างสรรค์ที่มีคุณภาพ สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชนได้ รวมทั้งสามารถสร้างภาพลักษณ์ของประเทศไทยโดยใช้อาหารเป็นสื่อกลางได้อย่างสมบูรณ์ด้วยหลักสูตรการเรียนการสอนที่ครอบคลุม วัตถุประสงค์ที่รัฐบาลต้องการด้านอาหารครบทุกประการ

1.2 วัตถุประสงค์

ผลิตผู้เรียนให้มีความรู้ความเข้าใจ มีเจตคติที่ดี และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับความหมายและความสำคัญของอาหารและโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร และกลไกเมแทบอลิซึมของสารอาหาร บทบาทของสารอาหารต่อชีวิตมนุษย์ ความต้องการสารอาหาร ฉลากโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและปัญหาสุขภาพจากความไม่สมดุลของสารอาหาร แนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน แนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทย

1.3 การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของผู้เรียนเมื่อสำเร็จหลักสูตร

ลำดับที่	กลุ่มบุคคลที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย	หัวข้อ Re-Skill/ Up-Skill/New-Skill ที่ต้องการ (ใช้เป็นข้อมูลเพื่อกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง)	หมายเหตุ
1	บุคคลทั่วไป	การอธิบายและยกตัวอย่างได้ถึงอาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหาร 6 ประเภท รวมถึงประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร การอ่านฉลากโภชนาการมาอธิบาย เชื่อมโยงและคำแนะนำเบื้องต้นแก่บุคคลอื่นที่สนใจด้านอาหารและสุขภาพ หรือนำมาปรับใช้ในวิถีประจำวันของตนเองได้	Re-Skill : กรณีที่บุคคลทั่วไปเคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาแล้วก่อนหน้านี้ และต้องการเรียนซ้ำเพื่อต่อย้ำเนื้อหาความรู้ความเข้าใจที่มีให้ชัดเจนขึ้น New-Skill : กรณีที่บุคคลทั่วไปไม่เคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาก่อน และต้องการเพิ่มเติมเนื้อหาความรู้ความเข้าใจที่มีด้านอาหารและโภชนาการให้มากขึ้น
2	ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือระดับ ปวช.	การอธิบาย จัดกลุ่มและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร สารอาหาร กระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร ประโยชน์ของฉลากโภชนาการรวมถึงความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล เพื่อวิเคราะห์แนวทางเบื้องต้นในการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดีขึ้นได้	Up-Skill : กรณีที่ผู้เรียนสำเร็จการศึกษาในระดับ ปวช.สาขาวิชาคหกรรม อาหารและโภชนาการหรือสาขาใกล้เคียง ซึ่งเคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาแล้วก่อนหน้านี้ และต้องการเรียนเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจที่มีเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการให้มากขึ้น

			<p>New-Skill : กรณีที่ผู้เรียนสำเร็จการศึกษาในระดับ ปวช.สาขาวิชาคหกรรม อาหารและโภชนาการหรือสาขาใกล้เคียงในสาขาวิชาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งไม่เคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาก่อน และต้องการเพิ่มเติมเนื้อหาความรู้ความเข้าใจที่มีด้านอาหารและโภชนาการให้มากขึ้น</p>
3	<p>นิสิต/นักศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษาระดับปวส.</p>	<p>การอธิบาย จัดกลุ่มและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร สารอาหาร กระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร ประโยชน์ของฉลากโภชนาการรวมกับการคำนวณถึงความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล เพื่อวิเคราะห์และให้คำแนะนำแนวทางในการบริโภคอาหารเบื้องต้นแก่บุคคลอื่น เพื่อให้การบริโภคอาหารไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายและมีสุขภาพที่ดีขึ้นได้</p>	<p>Up-Skill : กรณีที่ผู้เรียนสำเร็จการศึกษาในระดับ ปวส.สาขาวิชาคหกรรม อาหารและโภชนาการหรือสาขาใกล้เคียง ซึ่งเคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาแล้วก่อนหน้านี้ และต้องการเรียนซ้ำเพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจที่มีเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการให้มากขึ้น</p> <p>New-Skill : กรณีที่ผู้เรียนสำเร็จการศึกษาในระดับ ปวส.สาขาวิชาคหกรรม อาหารและโภชนาการหรือสาขาใกล้เคียงในสาขาวิชาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งไม่เคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาก่อน และต้องการเพิ่มเติมเนื้อหาความรู้ความเข้าใจที่มีด้านอาหารและโภชนาการให้มากขึ้น</p>
4	<p>ผู้ทำงานแล้วและต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะ</p>	<p>การอธิบาย จัดกลุ่มและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร สารอาหาร กระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร ประโยชน์ของฉลากโภชนาการรวมกับการคำนวณถึงความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล ร่วมกับการใช้ข้อมูลด้านปัญหาสุขภาพที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน เพื่อวิเคราะห์และให้คำแนะนำแนวทางในการบริโภคอาหารเบื้องต้นแก่บุคคลอื่น เพื่อให้การบริโภค</p>	<p>Re-Skill : กรณีผู้เรียนเป็นผู้ที่ทำงานแล้วในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการหรือใกล้เคียง ซึ่งเคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาแล้วก่อนหน้านี้ และต้องการเรียนซ้ำเพื่อต่อยอดเนื้อหาความรู้ความเข้าใจที่มีให้ชัดเจนขึ้น</p> <p>Up-Skill : กรณีผู้เรียนเป็นผู้ที่ทำงานแล้วในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการหรือใกล้เคียง ซึ่งอาจจะเคยมี</p>

		อาหารไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายและมีสุขภาพที่ดีขึ้นได้	ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาก่อน และต้องการเพิ่มเติมเนื้อหาความรู้ความเข้าใจที่มีด้านอาหารและโภชนาการที่มีการปรับปรุงและทันสมัยมากขึ้น
5	ผู้ทำงานแล้วแต่ต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะที่แตกต่างไปจากเดิม	การอธิบาย จัดกลุ่มและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร สารอาหาร กระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร ประโยชน์ของฉลากโภชนาการรวมกับการคำนวณถึงความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล เพื่อวิเคราะห์และให้คำแนะนำแนวทางในการบริโภคอาหารเบื้องต้นแก่บุคคลอื่นเพื่อให้มีสุขภาพที่ดีขึ้นได้	New-Skill : กรณีผู้เรียนเป็นผู้ทำงานแล้วในศาสตร์ที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการหรือใกล้เคียง ซึ่งไม่เคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาก่อน และต้องการเพิ่มเติมเนื้อหาความรู้ความเข้าใจที่มีด้านอาหารและโภชนาการให้มากขึ้น
6	ผู้สูงอายุหรือผู้ที่เกษียณแล้วต้องการจะประกอบอาชีพอื่นที่แตกต่างจากเดิม	การอธิบายและยกตัวอย่างได้ถึงอาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหาร 6 ประเภท รวมถึงประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร การอ่านฉลากโภชนาการมาอธิบาย เชื่อมโยงและคำแนะนำเบื้องต้นแก่บุคคลอื่นที่สนใจด้านอาหารและสุขภาพ หรือนำมาปรับใช้ในวิถีประจำวันของตนเองได้	New-Skill : กรณีผู้เรียนเป็นผู้สูงอายุหรือผู้ที่เกษียณเคยทำงานในด้านที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการหรือใกล้เคียง ซึ่งไม่เคยมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการมาก่อน และต้องการเพิ่มเติมเนื้อหาความรู้ความเข้าใจที่มีด้านอาหารและโภชนาการให้มากขึ้น

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน

2.1 ความคาดหวังสมรรถนะ (Competency, competence)

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีเจตคติที่ดี และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับความหมายและความสำคัญของอาหารและโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร และกลไกเมแทบอลิซึมของสารอาหาร บทบาทของสารอาหารต่อชีวิตมนุษย์ ความต้องการสารอาหาร ฉลากโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและปัญหาสุขภาพจากความไม่สมดุลของสารอาหาร แนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน แนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทย

2.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรระยะสั้น (Short Course Program Learning Outcome) PLOs (short course)

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	กลุ่มบุคคลที่เป็นเป้าหมาย	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรในหมวด ที่ 1 ข้อ 7.1.1			
			PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
PLO1	อธิบายและยกตัวอย่างได้ถึงอาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหาร 6 ประเภท รวมถึงประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน มีทักษะในการวิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารของแต่ละบุคคล วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร การอ่านฉลากโภชนาการมาอธิบาย เชื่อมโยงและคำแนะนำเบื้องต้นแก่บุคคลอื่นที่สนใจด้านอาหารและสุขภาพ หรือนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันของตนเองได้	บุคคลทั่วไป	✓	✓		
PLO2	อธิบาย จัดกลุ่มและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร สารอาหาร กระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน มีทักษะในการวิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารของแต่ละบุคคล วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร ประโยชน์ของฉลากโภชนาการรวมถึงความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล เพื่อวิเคราะห์แนวทางเบื้องต้นในการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดีขึ้นได้	ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือระดับ ปวช.	✓	✓		
PLO3	อธิบาย จัดกลุ่มและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร สารอาหาร กระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน มีทักษะในการวิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารของแต่ละบุคคล วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร ประโยชน์ของฉลากโภชนาการรวมกับการคำนวณถึงความต้องการพลังงานของแต่ละ	นิสิต/นักศึกษาหรือผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส.	✓	✓		

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	กลุ่มบุคคลที่เป็นเป้าหมาย	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรในหมวด ที่ 1 ข้อ 7.1.1			
			PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
	บุคคล เพื่อวิเคราะห์และให้คำแนะนำแนวทางในการบริโภคอาหารเบื้องต้นแก่บุคคลอื่นเพื่อให้การบริโภคอาหารไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายและมีสุขภาพที่ดีขึ้นได้					
PLO4	อธิบาย จัดกลุ่มและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร สารอาหาร ภาวะโภชนาการ การย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน มีทักษะในการวิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารของแต่ละบุคคล วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร ประโยชน์ของฉลากโภชนาการรวมกับการคำนวณถึงความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล ร่วมกับการใช้ข้อมูลด้านปัญหาสุขภาพที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน เพื่อวิเคราะห์และให้คำแนะนำแนวทางในการบริโภคอาหารเบื้องต้นแก่บุคคลอื่นเพื่อให้การบริโภคอาหารไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายและมีสุขภาพที่ดีขึ้นได้	ผู้ทำงานแล้วและต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะ	✓	✓		
PLO5	อธิบาย จัดกลุ่มและประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร สารอาหาร ภาวะโภชนาการ การย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน มีทักษะในการวิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารของแต่ละบุคคล วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของอาหาร ประโยชน์ของฉลากโภชนาการรวมกับการคำนวณถึงความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคล เพื่อวิเคราะห์และให้คำแนะนำแนวทางในการบริโภคอาหารเบื้องต้นแก่บุคคลอื่นเพื่อให้มีสุขภาพที่ดีขึ้นได้	ผู้ทำงานแล้วแต่ต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะที่แตกต่างไปจากเดิม	✓	✓		
PLO6	อธิบายและยกตัวอย่างได้ถึงอาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหาร 6 ประเภท รวมถึงประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการย่อยและเผาผลาญอาหารเพื่อให้ได้พลังงาน มีทักษะในการวิเคราะห์ความต้องการ	ผู้สูงอายุหรือผู้ที่เกษียณแล้ว ต้องการจะประกอบอาชีพอื่นที่แตกต่างจากเดิม	✓	✓		

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	กลุ่มบุคคลที่เป็นเป้าหมาย	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรในหมวด ที่ 1 ข้อ 7.1.1			
			PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
	พลังงานและสารอาหารของแต่ละบุคคล วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลง เชิงชีวเคมีของอาหาร การอ่านฉลากโภชนาการมาอธิบาย เชื่อมโยง และคำแนะนำเบื้องต้นแก่บุคคลอื่นที่สนใจด้านอาหารและสุขภาพ หรือนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันของตนเองได้					

หมายเหตุ: ระบุสัญลักษณ์ ✓ เพื่อระบุความสอดคล้องของ PLOs ของหลักสูตรกับ PLOs ของหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาของสถาบัน (หมวดที่ 1 ข

3. คำอธิบายหลักสูตรอย่างย่อและคำสำคัญสำหรับการสืบค้น (Keyword)

3.1 คำอธิบายหลักสูตรอย่างย่อ

.....หลักสูตร อาหารและโภชนาการ เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร ซึ่งเป็นไปตามแนวทางปรัชญาการศึกษาแบบผสมผสานระหว่างแนวทางแบบพิพัฒนาการนิยม (Progressivism) และอัตถิภาวะนิยม (Existentialism) คือ เป็นการเรียนการสอนที่ต้องการให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ในชีวิตจริงโดยที่ผู้สอนจะไม่มีการออกคำสั่งแต่ทำหน้าที่ในการแนะแนวทางให้แก่ผู้เรียนแล้วจัดประสบการณ์ที่ดีที่เหมาะสมให้แก่ผู้เรียน ผู้เรียนเองจะเกิดการสืบเสาะแสวงหาประสบการณ์เองโดยธรรมชาติและพร้อมที่จะรับประสบการณ์การเรียนรู้แบบใหม่ๆ ได้ตลอดเวลา ร่วมกับการส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความเข้าใจตนเองว่ามีความต้องการอะไรแล้วสามารถพัฒนาตนเองไปได้ตามความต้องการอย่างอิสระ โดยการออกแบบหลักสูตรจะช่วยให้ผู้เรียนมีความเข้าใจตนเองมากขึ้น มีความคิด ความสามารถในตนเองอย่างมีประสิทธิภาพโดยแท้จริง โดยการจัดการเรียนการสอนโดยยึดผู้เรียนเป็นหลักและเน้นให้เกิดการกระตุ้นผู้เรียนให้มีความเป็นตัวของตัวเองมากที่สุด.....

3.2 คำสำคัญสำหรับการสืบค้น (Keyword อาจมีหลายคำ)

.....อาหาร...โภชนาการ...สุขภาพ...สารอาหาร...ความต้องการพลังงาน...ฉลาดโภชนาการ...การบริโภคอาหาร...

หมวดที่ 3 การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. การดำเนินการหลักสูตร

1.1 ช่วงวันของการสมัคร

วันที่เปิดรับสมัคร ธันวาคม 2566 วันที่ปิดรับสมัคร มกราคม 2567

1.2 ช่วงวันและสถานที่ในการดำเนินการเรียนการสอน

ลำดับ	วันที่เริ่ม	วันที่สิ้นสุด	สถานที่
1	กุมภาพันธ์ 2567	เมษายน 2567	คณะ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี ม.ราชภัฏ นครศรีธรรมราช

1.3 เงื่อนไขการรับสมัคร (ถ้ามี)

1.3.1 ความรู้พื้นฐานหรือเงื่อนไขที่ผู้เรียนควรมีก่อนเข้าเรียน

- ความรู้พื้นฐานด้านคณิตศาสตร์ และ วิทยาศาสตร์ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

1.3.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

...เป็นผู้สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าทุกแผนการเรียน หรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ทุกสาขาวิชา

1.3.3 เอกสารประกอบการสมัคร (เอกสารอื่น ๆ นอกเหนือจากรูปถ่ายและสำเนาบัตรประชาชน)

...เอกสารแสดงถึงการสำเร็จการศึกษาในระดับสูงสุดของผู้สมัคร...

1.4 จำนวนผู้รับ

ขั้นต่ำ...20... คน ไม่เกิน...30... คน

1.5 อัตราค่าลงทะเบียนและค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

4. ค่าตอบแทนวิทยากร ให้ถือปฏิบัติตามระเบียบกระทรวงการคลัง

5. ค่าใช้จ่ายอื่นที่ไม่มีใน ข้อ 2, 3 ให้เบิกจ่ายตามระเบียบกระทรวงการคลัง และระเบียบของ

มหาวิทยาลัย

1.6 ระบบการศึกษา (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

แบบชั้นเรียน

แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก

แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก

(ให้แสดงรายชื่อหน่วยการสอนทั้งหมดในหลักสูตรโดยละเอียด ทั้งนี้ “ท” หมายถึงจำนวนชั่วโมง ภาคทฤษฎี และ “ป” หมายถึง จำนวนชั่วโมงภาคปฏิบัติ)

2.3 ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน/วิทยากร

ลำดับ	ตำแหน่ง ชื่อ สกุล	คุณวุฒิ สาขา สถาบัน ปีที่สำเร็จการศึกษา	เบอร์โทร อีเมล
1*	ดร.จุฑาภรณ์ ลิ้มสุวรรณมณี	ปร.ด.อุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	086-6828807 Jutaporn_lim@nstru.ac.th

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (1 ท่าน)

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(ให้ระบุหลักเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรเพื่อให้ประกาศนียบัตร)

ระยะเวลาเข้าเรียนครบตามจำนวนชั่วโมงที่กำหนดและผ่านการสอบภาคปฏิบัติโดยมีคณะกรรมการในหลักสูตรฯเป็นกรรมการตัดสิน (คะแนนเฉลี่ยมากกว่า 70%ขึ้นไป)

หมวดที่ 4 ผลลัพธ์การเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs) ของหลักสูตร

(โปรดระบุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Program Learning Outcome) PLOs ของหลักสูตรพร้อมกำหนดกลยุทธ์การสอน และกลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมินผล โดยเป็นไปตามหลักการ OBE: Outcomes-Based Education)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ระยะสั้น (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัด และประเมินผล
PLOs1 อธิบาย ยกตัวอย่างและบอก ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร 6 ประเภทได้อย่างถูกต้อง	- บรรยายเนื้อหาประกอบการ ยกตัวอย่างอาหารจริงและภาพ อาหารที่พบเจอในชีวิตประจำวัน ผ่านการเรียนการสอนแบบ e- learning และคลิปวิดีโอของ อาจารย์ผู้สอน - มอบหมายให้สรุปผังความคิด รวบยอดในหน่วยที่ 1	ใช้การทดสอบด้วย แบบทดสอบในระหว่างเรียน เนื้อหา 1 ครั้ง เพื่อ ตรวจสอบการมีส่วนร่วมและ เอาใจใส่ในชั้นเรียนและ ทดสอบหลังการเรียนจบ หน่วยที่ 1 อีก 1 ครั้ง
PLOs2 อธิบายและยกตัวอย่างเกี่ยวกับ กระบวนการย่อยอาหารและกลไกเมแทบอลิซึมของสารอาหารประเภทต่างๆได้อย่าง ถูกต้อง	- บรรยายเนื้อหาประกอบการ ยกตัวอย่างกรณีศึกษาและภาพ กระบวนการย่อยอาหารและเม แทบอลิซึมของอาหารที่พบเจอใน ชีวิตประจำวัน ผ่านการเรียนการ สอนแบบ e-learning และคลิป วิดีโอของอาจารย์ผู้สอน - มอบหมายให้สรุปผังความคิด รวบยอดในหน่วยที่ 2	ใช้การทดสอบด้วย แบบทดสอบในระหว่างเรียน เนื้อหา 1 ครั้ง เพื่อ ตรวจสอบการมีส่วนร่วมและ เอาใจใส่ในชั้นเรียนและ ทดสอบหลังการเรียนจบ หน่วยที่ 1 อีก 1 ครั้ง
PLOs3 วิเคราะห์ถึงบทบาทของสารอาหาร ประเภทต่างๆต่อชีวิตและสุขภาพของ มนุษย์ได้อย่างถูกต้อง	- บรรยายเนื้อหาประกอบการ ยกตัวอย่างอาหารจริงและภาพ อาหารที่พบเจอในชีวิตประจำวัน รวมถึงผลที่เกิดขึ้นจากการบริโภค อาหารที่มีต่อร่างกายและสุขภาพ ของมนุษย์ ผ่านการเรียนการสอน	ใช้การทดสอบด้วย แบบทดสอบในระหว่างเรียน เนื้อหา 1 ครั้ง เพื่อ ตรวจสอบการมีส่วนร่วมและ เอาใจใส่ในชั้นเรียนและ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ระยะสั้น (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัด และประเมินผล
	แบบ e-learning และคลิปวิดีโอ ของอาจารย์ผู้สอน - มอบหมายให้สรุปผังความคิด รวบยอดในหน่วยที่ 3	ทดสอบหลังการเรียนจบ หน่วยที่ 1 อีก 1 ครั้ง
PLOs4 มีทักษะที่ถูกต้องในการวิเคราะห์ ความต้องการพลังงานและสารอาหารของ บุคคลในสภาพร่างกายปกติและสามารถ ประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม	- บรรยายเนื้อหาและสาธิตวิธีการ คำนวณความต้องการพลังงาน และสารอาหารของแต่ละบุคคล ผ่านการยกตัวอย่าง โดยการใช้การ เรียนการสอนแบบ e-learning และคลิปวิดีโอของอาจารย์ผู้สอน -มอบหมายงานเดี่ยวให้ คำนวณหาความต้องการพลังงาน ของแต่ละบุคคลส่งผ่านระบบ ออนไลน์ - มอบหมายให้สรุปผังความคิด รวบยอดในหน่วยที่ 4	ใช้การทดสอบด้วย แบบทดสอบในระหว่างเรียน เนื้อหา 1 ครั้ง เพื่อ ตรวจสอบการมีส่วนร่วมและ เอาใจใส่ในชั้นเรียนและ ทดสอบหลังการเรียนจบ หน่วยที่ 1 อีก 1 ครั้ง
PLOs5 อธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงในเชิง ชีวเคมีของสารอาหารประเภทต่างๆและ วิเคราะห์สาเหตุการเกิดปัญหาสุขภาพจาก ความผิดปกติของการเปลี่ยนแปลงในเชิง ชีวเคมีของสารอาหารได้อย่างเหมาะสม	- บรรยายเนื้อหาและยกตัวอย่าง กรณีศึกษาให้เห็นถึงกระบวนการ เปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของ สารอาหารประเภทต่างๆ และ เชื่อมโยงไปยังปัญหาสุขภาพจาก ความผิดปกติของการ เปลี่ยนแปลงในเชิงชีวเคมีของ สารอาหารโดยใช้การเรียนการ สอนแบบ e-learning และคลิป วิดีโอของอาจารย์ผู้สอน -มอบหมายงานเดี่ยวให้พิจารณา ถึงกรณีตัวอย่างที่มีความผิดปกติ	ใช้การทดสอบด้วย แบบทดสอบในระหว่างเรียน เนื้อหา 1 ครั้ง เพื่อ ตรวจสอบการมีส่วนร่วมและ เอาใจใส่ในชั้นเรียนและ ทดสอบหลังการเรียนจบ หน่วยที่ 1 อีก 1 ครั้ง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ระยะสั้น (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัด และประเมินผล
	<p>ด้านสุขภาพและวิเคราะห์ถึงสาเหตุที่น่าจะเกี่ยวข้องส่งผ่านระบบออนไลน์</p> <p>- มอบหมายให้สรุปลงความคิดเห็นรวบยอดในหน่วยที่ 5</p>	
<p>PLOs6 ให้คำนิยามและอธิบายถึงการจัดทำฉลากโภชนาการและประยุกต์ใช้ฉลากโภชนาการให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม</p>	<p>- บรรยายเนื้อหาเกี่ยวกับการจัดทำฉลากโภชนาการและบอกถึงการประยุกต์ใช้ฉลากโภชนาการให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันโดยใช้การเรียนการสอนแบบ e-learning และคลิปวิดีโอของอาจารย์ผู้สอน</p> <p>- มอบหมายให้สรุปลงความคิดเห็นรวบยอดในหน่วยที่ 6</p>	<p>ใช้การทดสอบด้วยแบบทดสอบในระหว่างเรียนเนื้อหา 1 ครั้ง เพื่อตรวจสอบการมีส่วนร่วมและเอาใจใส่ในชั้นเรียนและทดสอบหลังการเรียนจบหน่วยที่ 1 อีก 1 ครั้ง</p>
<p>PLOs7 วิเคราะห์แนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน และแนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับคนไทยได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม</p>	<p>- บรรยายเนื้อหาเกี่ยวกับการพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบันและแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี พร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา โดยใช้การเรียนการสอนแบบ e-learning และคลิปวิดีโอของอาจารย์ผู้สอน</p> <p>- มอบหมายให้สรุปลงความคิดเห็นรวบยอดในหน่วยที่ 7</p>	<p>ใช้การทดสอบด้วยแบบทดสอบในระหว่างเรียนเนื้อหา 1 ครั้ง เพื่อตรวจสอบการมีส่วนร่วมและเอาใจใส่ในชั้นเรียนและทดสอบหลังการเรียนจบหน่วยที่ 1 อีก 1 ครั้ง</p>

2. แผนการสอน

หน่วยการสอน	PLOs	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	วันที่เรียน	เวลาที่เรียน
ความรู้ทั่วไปของ โภชนาการ	1	8	กิจกรรม : บรรยายประกอบ ภาพ คลิปและตัวอย่าง อาหาร สื่อ : คลิปวิดีโอ เอกสาร ประกอบคำบรรยายใน รูปแบบไฟล์เอกสาร	เวลาที่ผู้เรียน สะดวก	8 ชั่วโมง
การบริโภคอาหาร เพื่อการมีสุขภาพที่ ดี	1 2	8	กิจกรรม : บรรยายประกอบ ภาพ คลิปและตัวอย่างสื่อ โภชนาการที่ใช้ในการแนะนำ แนวทางการบริโภคอาหารที่ ดี สื่อ : คลิปวิดีโอ เอกสาร ประกอบคำบรรยายใน รูปแบบไฟล์เอกสาร	เวลาที่ผู้เรียน สะดวก	8 ชั่วโมง
สารอาหารชนิดมห ภาค สารอาหารชนิด จุลภาค	1	8	กิจกรรม : บรรยายประกอบ ภาพ คลิปและตัวอย่าง อาหารที่ให้สารอาหาร ประเภทต่างๆ สื่อ : คลิปวิดีโอ เอกสาร ประกอบคำบรรยายใน รูปแบบไฟล์เอกสาร	เวลาที่ผู้เรียน สะดวก	8 ชั่วโมง
ความต้องการ พลังงานและ สารอาหารของ ร่างกายในภาวะ ปกติ	1 2	12	กิจกรรม : บรรยายประกอบ ภาพ คลิป และยกตัวอย่าง กรณีศึกษา สื่อ : คลิปวิดีโอ เอกสาร ประกอบคำบรรยายใน รูปแบบไฟล์เอกสาร	เวลาที่ผู้เรียน สะดวก	8 ชั่วโมง

หน่วยการสอน	PLOs	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	วันที่เรียน	เวลาที่เรียน
หลักโภชนาการในการบริโภคอาหาร	1 2	8	กิจกรรม : บรรยายประกอบ ภาพ คลิป และยกตัวอย่าง กรณีศึกษา สื่อ : คลิปวิดีโอ เอกสาร ประกอบคำบรรยายใน รูปแบบไฟล์เอกสาร	เวลาที่ผู้เรียน สะดวก	8 ชั่วโมง
ฉลากโภชนาการ	1	8	กิจกรรม : บรรยายประกอบ ภาพ คลิปและตัวอย่างฉลาก โภชนาการในอาหาร ประเภทต่างๆ สื่อ : คลิปวิดีโอ เอกสาร ประกอบคำบรรยายใน รูปแบบไฟล์เอกสาร	เวลาที่ผู้เรียน สะดวก	8 ชั่วโมง
ปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับ โภชนาการในประเทศไทย	2	8	กิจกรรม : บรรยายประกอบ ภาพ คลิปและตัวอย่าง กรณีศึกษา สื่อ : คลิปวิดีโอ เอกสาร ประกอบคำบรรยายใน รูปแบบไฟล์เอกสาร	เวลาที่ผู้เรียน สะดวก	8 ชั่วโมง

3.แผนการประเมิน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs) ของหลักสูตร	กิจกรรมการประเมินผล การเรียนรู้ของผู้เรียน	กำหนดการประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
PLOs1 อธิบาย ยกตัวอย่างและบอก ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร 6 ประเภทได้ อย่างถูกต้อง	-การตอบคำถามใน ระหว่างชั้นเรียนของ ผู้เรียน -การทำแบบทดสอบหลัง เรียน	-ตอบคำถามใน ระหว่างเรียนได้ มากกว่า 70% -ได้คะแนนจากการ ทำแบบทดสอบ มากกว่า 70 %	10.00

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs) ของหลักสูตร	กิจกรรมการประเมินผล การเรียนรู้ของผู้เรียน	กำหนดการประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
PLOs2 อธิบายและยกตัวอย่างเกี่ยวกับกระบวนการย่อยอาหารและกลไกเมแทบอลิซึมของสารอาหารประเภทต่างๆได้อย่างถูกต้อง	-การตอบคำถามในระหว่างชั้นเรียนของผู้เรียน -การทำแบบทดสอบหลังเรียน	-ตอบคำถามในระหว่างเรียนได้มากกว่า 70% -ได้คะแนนจากการทำแบบทดสอบมากกว่า 70 %	15.00
PLOs3 วิเคราะห์ถึงบทบาทของสารอาหารประเภทต่างๆต่อชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ได้อย่างถูกต้อง	-การตอบคำถามในระหว่างชั้นเรียนของผู้เรียน -การทำแบบทดสอบหลังเรียน	-ตอบคำถามในระหว่างเรียนได้มากกว่า 70% -ได้คะแนนจากการทำแบบทดสอบมากกว่า 70 %	15.00
PLOs4 มีทักษะที่ถูกต้องในการวิเคราะห์ความต้องการพลังงานและสารอาหารของบุคคลในสภาพร่างกายปกติและสามารถประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม	-การตอบคำถามในระหว่างชั้นเรียนของผู้เรียน -การทำแบบทดสอบหลังเรียน	-ตอบคำถามในระหว่างเรียนได้มากกว่า 70% -ได้คะแนนจากการทำแบบทดสอบมากกว่า 70 %	20.00
PLOs5 อธิบายถึงการเปลี่ยนแปลงในเชิงชีวเคมีของสารอาหารประเภทต่างๆและวิเคราะห์สาเหตุการเกิดปัญหาสุขภาพจากความผิดปกติของการเปลี่ยนแปลงในเชิงชีวเคมีของสารอาหารได้อย่างเหมาะสม	-การตอบคำถามในระหว่างชั้นเรียนของผู้เรียน -การทำแบบทดสอบหลังเรียน	-ตอบคำถามในระหว่างเรียนได้มากกว่า 70% -ได้คะแนนจากการทำแบบทดสอบมากกว่า 70 %	15.00
PLOs6 ให้คำนิยามและอธิบายถึงการจัดทำฉลากโภชนาการและประยุกต์ใช้ฉลากโภชนาการให้เกิด	-การตอบคำถามในระหว่างชั้นเรียนของผู้เรียน	-ตอบคำถามในระหว่างเรียนได้มากกว่า 70%	10.00

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs) ของหลักสูตร	กิจกรรมการประเมินผล การเรียนรู้ของผู้เรียน	กำหนดการประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้อย่าง ถูกต้อง เหมาะสม	-การทำแบบทดสอบหลัง เรียน	-ได้คะแนนจากการ ทำแบบทดสอบ มากกว่า 70 %	
PLOs7 วิเคราะห์แนวโน้มพฤติกรรม การบริโภคอาหารในปัจจุบัน และ แนวทางการบริโภคอาหารที่ดีสำหรับ คนไทยได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม	-การตอบคำถามใน ระหว่างชั้นเรียนของ ผู้เรียน -การทำแบบทดสอบหลัง เรียน	-ตอบคำถามใน ระหว่างเรียนได้ มากกว่า 70% -ได้คะแนนจากการ ทำแบบทดสอบ มากกว่า 70 %	15.00

ภาคผนวก ก.

ผลงานวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานวิชาการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ-สกุล นางจุฑาภรณ์ ลิ้มสุวรรณมณี

อีเมล jutaporn_lim@nstru.ac.th เบอร์ติดต่อ 086-6828807

2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3. คุณวุฒิการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
		สถาบัน	พ.ศ.
ปร.ด.	อุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2557
วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547

4. สังกัด

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาวิทยาการการประกอบอาหาร

5. ภาระงานสอน

5.1 ภาระงานสอนปัจจุบัน

รายวิชาการระดับปริญญาตรี

4512108	อาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
4512109	โภชนศาสตร์	3(2-2-5)
4512219	อาหารไทย	3(2-2-5)
4513236	อาหารจีน	3(2-2-5)
4513911	เรื่องเฉพาะทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
4514232	อาหารเอเชีย	3(2-2-5)

5.2 ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

หน่วยที่	ชื่อหน่วยการสอน	จำนวนชั่วโมง
1	ความรู้ทั่วไปของโภชนาการ	8
2	การบริโภคอาหารเพื่อการมีสุขภาพที่ดี	8
3	สารอาหารชนิดมหภาค สารอาหารชนิดจุลภาค	8
4	ความต้องการพลังงานและสารอาหารของร่างกายในภาวะปกติ	12
5	หลักโภชนาการในการบริโภคอาหาร	8
6	ฉลากโภชนาการ	8
7	ปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในประเทศไทย	8

6. ผลงานวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

จุฑาภรณ์ ลิ้มสุวรรณมณี พวงรัตน์ จินพลและมานิตา เจือบุญ. (2563). ภาวะโภชนาการและความรู้ด้านโภชนาการในผู้สูงอายุพื้นที่เทศบาล ตำบลชะมาย จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารวิชา*, 39(1), 70-83.

7. ประวัติการบริการทางวิชาการ

อาจารย์พิเศษ วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี จังหวัดนครศรีธรรมราช รายวิชาโภชนบำบัด

วิทยากร หัวข้อ อาหารพื้นถิ่นในท้องถิ่นภาคใต้ เทศบาลชะมาย อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิทยากร หัวข้อ การประเมินภาวะโภชนาการด้วยตนเอง เทศบาลชะมาย อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิทยากร หัวข้อ อาหารเพื่อสุขภาพภายใต้บริบทพื้นถิ่นในท้องถิ่นภาคใต้ วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี จังหวัดนครศรีธรรมราช