

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยนเรศวร
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	กองศึกษาทั่วไป

### หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา 001275 อาหารและวิถีชีวิต (Food and Life Style)
2. จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต (2-2-5)
3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา 3.1 หลักสูตร                      หลายหลักสูตร 3.2 ประเภทของรายวิชา        วิชาศึกษาทั่วไป
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน 4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา    ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศจี สุวรรณศรี 4.2 อาจารย์ผู้สอน 4.2.1 คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศจี สุวรรณศรี 2. รองศาสตราจารย์ พันธุ์ณรงค์ จันทน์แสงศรี 3. ดร.มณฑนา วีระวัฒนาการ 4. ดร.เจษฎา วิชาพร 5. ดร.เสาวลักษณ์ รุ่งแจ้ง 6. ดร.วรรณพร คลังเพชร 7. ดร.ภาวิชัย วิจารณ์ 8. นางสาวสุพรรณณี สหสร้างสีโสภิต 4.2.2 คณะมนุษยศาสตร์ ภาควิชาภาษาไทยและคติชนวิทยา สาขาวิชาภาษาไทย อาจารย์สถิตาภรณ์ ศรีหิรัญ 4.2.3 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ดร. สิริมาส เสงรัมย์ 4.2.4 คณะนิติศาสตร์ อาจารย์อภิญญา สระมาลัย 4.2.5 วิทยากรจากภายนอก คุณศิริจรรยา เขาประเสริฐ หัวหน้างานบริหารจัดการ คุณภาพ บริษัท ฟู้ดแฮ็ส เคเทอริง เซอร์วิสเชส จำกัด (A joint venture company between S&P Syndicate and PCS)
5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2557
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites) ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) ไม่มี
8. สถานที่เรียน อาคารเรียน QS 2209 มหาวิทยาลัยนเรศวร (จันทร์ 13.00-16.50 น.และพฤหัสบดี 08.00-09.50 ศุกร์ 13.00-14.50 น.)
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด วันที่ 2 มิถุนายน พ.ศ. 2554

## หมวดที่ 2. จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

<p>1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <p>9.1 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้และเข้าใจถึงความสำคัญของอาหารในชีวิตประจำวัน วัฒนธรรมและพฤติกรรมกรรมการบริโภค เอกลักษณ์และภูมิปัญญาด้านอาหารของไทย อาหารทางเลือก โรคที่เกิดจากการบริโภคที่ไม่เหมาะสม รวมถึงข้อควรรู้ในการพิจารณาเลือกซื้ออาหาร</p> <p>9.2 เพื่อให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน มีสุขนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแลสุขภาพ และมีความตระหนัก รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม</p>
<p>2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา</p> <p>เพิ่มผู้สอน จากหลากหลายสาขาและวิทยากรภายนอก ปรับปรุงหัวข้อบรรยายและปฏิบัติการให้ทันกับสภาพการณ์ปัจจุบัน</p>

## หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

<p>1. คำอธิบายรายวิชา</p> <p>บทบาทและความสำคัญของอาหารในชีวิตประจำวัน วัฒนธรรมและพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ในภูมิภาคต่างๆของโลกและในประเทศไทย รวมถึงอิทธิพลของอารยธรรมต่างประเทศต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคของไทย เอกลักษณ์และภูมิปัญญาด้านอาหารของไทย การเลือกอาหารที่เหมาะสมต่อความต้องการของร่างกาย อาหารทางเลือก ข้อมูลประกอบการพิจารณาเลือกซื้ออาหาร อาหารและวิถีชีวิตกับการเปลี่ยนแปลงในยุค โลกาภิวัตน์ ความตระหนัก และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม</p> <p>Roles and importance of food in daily life, cultures and consumption behavior around the world and in Thailand including influence of foreign cultures on Thai consumption behavior, identity and wisdom of food in Thailand, proper food selections according to basic needs, food choices, information for food purchasing consideration, food and life style according to the globalization, environmental awareness and conservation</p>			
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย 32 ชั่วโมง	สอนเสริมตามความเหมาะสม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน 32	การศึกษาด้วยตนเอง 80 ชั่วโมง
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 1 ชั่วโมง/สัปดาห์			

## หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1.1, 1.2, 1.5, 3.2	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม มีวินัย ความรับผิดชอบ ส่งงานตามเวলাกำหนด คุณภาพชิ้นงาน ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน มีพฤติกรรมที่ดีในการเรียนและการใช้ชีวิต
2.2, 2.3, 3.3	2. สอบกลางภาค ความรู้ การประยุกต์ใช้
2.3, 3.3	3. สอบปลายภาค ความรู้ การประยุกต์ใช้
1.2, 4.2	4. มีส่วนร่วมในกิจกรรม สามารถทำงานเป็นทีม
4.2	5. การแสดงผลงาน การซักถามตอบปัญหา และแก้ไขปัญหา

1. คุณธรรม จริยธรรม
1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา มีวินัย ความรับผิดชอบ ส่งงานตามเวลาที่กำหนด เอื้อเฟื้อ ตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน มีพฤติกรรมที่ดีในการเรียนและการใช้ชีวิต เคารพซึ่งกันและกันวัฒนธรรมความเป็นไทย (1.1, 1.2, 1.5)
1.2 วิธีการสอน 1.2.1 บรรยาย และปฏิบัติ 1.2.2 ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่เป็นจริง เป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม เช่น ฝึกประเมินสุขภาวะทางกาย และสำรวจสภาวะการบริโภคอาหารของผู้เรียน 1.2.3 กิจกรรมด้านวัฒนธรรมอาหารไทย ยุคใหม่-เก่า แบ่งกลุ่ม ระดมสมอง ประพันธ์บทหรือกรองเป็นเพลง และใส่ทำนอง 1.2.3 เปิดโอกาสให้นักเรียนแสดงความคิดเห็น วิจารณ์ เสนอแนะเพื่อการพัฒนาและรับฟังความคิดเห็นอย่างใจเป็นธรรม
1.3 วิธีการประเมินผล 1.3.1 สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนจากผลการประเมินสุขภาวะทางกาย สำรวจสภาวะการบริโภคอาหาร และการได้รับสารอาหารของผู้เรียน 1.3.2 การมีวินัยต่อการเรียน ตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งรายงานตรงเวลา 1.3.3 ความชื่นชม เข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคอาหารและวิถีชีวิตไทยผ่านบทเพลง 1.3.4 ประเมินผลจากการร่วมกิจกรรม ทำงานเดี่ยวและงานกลุ่ม
2. ความรู้
2.1 ความรู้ ที่ต้องได้รับ 2.1.1 มีความรู้และเข้าใจหลักอาหารและวิถีชีวิต ตระหนักในวัฒนธรรมวิถีชีวิตสังคมอาเซียน สังคมโลก 2.1.2 สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ เชื่อมโยงสภาพการณ์ปัจจุบัน กับการดำเนินชีวิตประจำวัน 2.1.3 มีสุขนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแลสุขภาพ เกิดการเรียนรู้ และดำเนินชีวิตอย่างมีสุขภาพที่ดี
2.2 วิธีการสอน เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การสอนบรรยายร่วมกับสื่อสารสองทาง

<p>2.3 วิธีการประเมินผล การร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน สอบวัดความรู้กลางภาค และปลายภาค</p>
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา</p> <p>สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อการพัฒนาสุขนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแลสุขภาพ</p> <p>3.2 วิธีการสอน</p> <p>ใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning : PBL) จากกรณีศึกษาตามประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและวิถีชีวิต</p> <p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>สอบความรู้กลางภาค และปลายภาค นำเสนอความคิดเห็นต่อประเด็นปัญหา และการแก้ไขปัญหา</p>
<p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ที่ต้องพัฒนา</p> <p>สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น และรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและเป็นกลุ่ม</p> <p>4.2 วิธีการสอน</p> <p>ใช้กิจกรรมกลุ่ม เพื่อให้ผลิตงานได้กับผู้อื่น เป็นการเพิ่มความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล</p> <p>4.3 วิธีการประเมินผล</p> <p>ประเมินผลจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม สามารถทำงานเป็นทีม</p>
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา</p> <p>5.1.1 ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปจากผลการประเมินสุขภาพทางกาย สภาวะการบริโภคอาหาร และการได้รับสารอาหารได้ด้วยตัวเอง</p> <p>5.1.2 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารในเรื่องต่าง ๆ เช่น การส่งงาน การสื่อสารในกลุ่ม</p> <p>5.2 วิธีการสอน มอบหมายงาน</p> <p>5.3 วิธีการประเมินผล วัดผลจากชิ้นงาน</p>

หมวดที่ 5. แผนการสอนและการประเมินผล

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผลการเรียนรู้	อาจารย์ ผู้สอน/ผู้ช่วย สอน
1 จันทร์ 25 พค. 58	แนะนำ ชี้แจง รายวิชา	2 (13.00-14.50)	- ชี้แจงวัตถุประสงค์ - แนะนำตำราที่ เกี่ยวข้อง และแหล่ง สืบค้นข้อมูล - ผู้สอนแต่ละคน ชี้แจงเนื้อหาและ กิจกรรม วิธีร่วม กิจกรรม ความ รับผิดชอบต่าง ๆ ตลอดภาคเรียน	-เอกสาร ประมวล รายวิชา/ มคอ.3 -แนะนำ ผู้สอน และผู้ช่วย สอน	นิสิตทราบ วัตถุประสงค์ และเนื้อหา รายวิชา - ทราบการ ประเมินผลการ เรียนรู้ ตั้งแต่ สัปดาห์1-17	คณาจารย์ทุก คน
	ภาคปฏิบัติ	2 (15.00-16.50)	- แบ่งกลุ่มและชี้แจง กิจกรรม เปิดโอกาส ให้นิสิตเลือก โครงการประยุกต์ สร้างสรรค์ฯ ใน รูปแบบต่างๆ เช่น การปลูกพืช การทำ อาหาร สิ่งประดิษฐ์ สื่อสารสนเทศ สปอต วรรณคดีด้าน ต่าง ๆ เป็นต้น	-จับฉลาก แบ่งกลุ่ม ตาม จำนวน นิสิตที่ ลงทะเบียน ตาม กำหนด ระยะเวลา	- ทราบการ สังกัดกลุ่ม - ทราบหัวข้อ กิจกรรมที่ รับผิดชอบ -ทราบรูปแบบ ผลงานในกลุ่ม	ศจี/ คณาจารย์
1 พฤ 28 พค. 58	อาหารในชีวิต ประจำวัน สารอาหารที่ จำเป็น ภาวะ โภชนาการดี/ ผิดปกติ ปฏิบัติ อย่างไรให้ สุขภาพดี	2 (08.00-09.50)	- ทดสอบความรู้ พื้นฐานที่เกี่ยวข้อง - บรรยาย เปิด โอกาสซักถาม - ผูกตอบคำถามท้าย บท	-power point เอกสาร ประกอบ คำถาม ท้ายบท	นิสิตทราบ บทบาทและ ความสำคัญ ของอาหารใน ชีวิตประจำวัน	ศิริจรรยา

ศ 29 พค 58	ภาคปฏิบัติ	2 (13.00-14.50)	ฝึกการประเมินและ คำนวณสุขภาวะทาง กายและหลักปฏิบัติ เพื่อสุขภาพที่ดีของ ผู้เรียนรายบุคคล และกลุ่ม	-เครื่องชั่ง น้ำหนัก สายวัด รอบเอว อุปกรณ์ วัดการยืด ตัว - โปรแกรม คำนวณ สุขภาวะ	-นิสิตเข้าใจวิธี ประเมินภาวะ โภชนาการ และวิธีปฏิบัติ เพื่อให้สุขภาพ ดี -นิสิตทราบ สภาวะทาง กายและ โภชนาการ ของตน และ ผลกระทบต่อ สุขภาพจาก การบริโภค อาหารและใช้ ชีวิตไม่ เหมาะสม	ศจี
2 จันทร์ 1 มีย. 58	บรรยาย แนวทางในการ จัดทำโครงการ	2 (13.00-14.50)	- บรรยาย รวมกลุ่ม ตามประเภท โครงการ		-แสดง ความเห็น -คิดสร้างสรรค์ <b>2.1.1.1</b>	สถิติการณ์
	ภาคปฏิบัติ	2 (15.00-16.50)	ฝึกการเขียน โครงการ	กระดาษ ทำ รายงาน	รู้จักมีส่วนร่วม ในกิจกรรม -ทำงานทีม <b>2.4.1.1</b>	สถิติการณ์
พฤ 4 มีย.58	อาหารไทยกับ การเปลี่ยนแปลง สังคมไทย สังคม โลก	2 (08.00-09.50)	- บรรยาย เปิด โอกาสซักถาม	-เอกสาร ประกอบ -power point	นิสิตทราบ บทบาทและวิถี ชีวิตคนไทย ทำอย่างไรจะ ยั่งยืนในสังคม อาเซียน <b>2.2.1.2</b>	เงษฎา

ศ 5 มีย. 58	ภาคปฏิบัติ	2 (13.00-14.50)	- ทดสอบความรู้ ที่เกี่ยวข้อง	แบบ ทดสอบ	ทราบพื้น ความรู้ของนิสิต ที่เกี่ยวข้องกับ อาหารและวิถี ชีวิต <b>2.2.1.2</b>	เงษฏา
3 จันทร์ 8 มีย. 58	ผลิตภัณฑ์ อาหารจากภูมิ ปัญญาท้องถิ่น การยกระดับภูมิ ปัญญาท้องถิ่นสู่ สากล	2 (13.00-14.50)	- บรรยาย แสดง ตัวอย่าง เปิดโอกาสให้ ซักถาม	-เอกสาร ประกอบ -power point	ทราบความ เชื่อมโยงสภาพ การณ์ปัจจุบัน ของอาหารจาก ภูมิปัญญา ท้องถิ่นของ ไทยที่มีการ บริโภคในระดับ ท้องถิ่น ระดับชาติ และ สากล <b>2.2.1.2</b>	ภาวัช
	ภาคปฏิบัติ ผลิตภัณฑ์ อาหารจากภูมิ ปัญญาท้องถิ่น การยก ระดับภูมิ ปัญญาท้องถิ่นสู่ สากล	2 (15.00-16.50)	- มอบหมายนิสิต สืบค้นข้อมูลและสรุป รายงานการศึกษา		ร่วมกันแสดง ความคิดเห็น และมีส่วนร่วม ในกิจกรรม เคารพชื่นชม ความเป็นไทย <b>2.2.1.2</b>	ภาวัช
พฤ 11 มีย.58	อิทธิพลทาง วัฒนธรรมการ บริโภคอาหารใน ภูมิภาคต่าง ๆ ของโลก	2 (08.00-09.50)	-บรรยาย แสดง ตัวอย่าง เปิดโอกาสให้ ซักถาม	-เอกสาร ประกอบ -power point	-ตระหนักใน วัฒนธรรมวิถี ชีวิตสังคม อาเซียน/สังคม โลก -เข้าใจอิทธิพล ทางวัฒนธรรม ในภูมิภาคต่าง ๆ ของโลก <b>2.2.1.2</b>	สุพรรณณี

ศ 12 มิย. 58	ภาคปฏิบัติ	2 (13.00-14.50)	มอบหมายนิสิต สืบค้นข้อมูล และ สรุปรายงานผล		มีส่วนร่วมใน กิจกรรม ทำงานเป็นทีม <b>2.2.1.2</b>	สุพรรณิณี
4 จันทร์ 15 มิย. 58	ความปลอดภัย ของอาหารและ น้ำบริโภค	2 (13.00-14.50)	บรรยาย แสดง ตัวอย่าง เปิดโอกาส ให้ซักถาม เสนอ ความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ	-เอกสาร ประกอบ -power point	ทราบชนิด และ องค์ประกอบที่ สำคัญของ อาหารยุค ปัจจุบัน เพื่อ เป็นแนวทาง เบื้องต้นในการ เลือกบริโภค อาหารอย่าง ปลอดภัย <b>2.3.1.1</b>	มณฑนา
	ภาคปฏิบัติ	2 (15.00-16.50)	ฝึกวิเคราะห์ปริมาณ น้ำตาลและโซเดียม ด้วยโปรแกรม สุขภาพ		การมีส่วนร่วม ในกิจกรรม <b>2.3.1.1</b>	มณฑนา
พ 17 มิย.58	ประเมินความรู้ สัปดาห์ที่ 1-4	2 (08.00-09.50)	สอบกลางภาค	ข้อสอบ ปรนัย	<b>2.3.1.1</b>	คณาจารย์
ศ 18 มิย. 58	ความก้าวหน้า โครงการ	2 (13.00-14.50)	นิสิตสืบค้นข้อมูล และสรุป ความก้าวหน้า โครงการ		<b>ส่งรายงานสรุป ความก้าวหน้า ของโครงการ/ กิจกรรม</b>	คณาจารย์
5 จันทร์ 22 มิย. 58	วัฒนธรรมและ การบริโภค อาหารใน ประเทศไทย อิทธิพลของ อารยธรรม ต่างประเทศต่อ พฤติกรรมการ บริโภคใน	2 (13.00-14.50)	- บรรยาย แสดง ตัวอย่าง - เปิดโอกาสให้ ซักถาม เสนอความ คิดเห็น อาจารย์ให้ ข้อมูลย้อนกลับ	-power point --เอกสาร ประกอบ คำถาม ท้ายบท	นิสิตทราบ ความเป็นมา ของอาหารไทย เข้าใจ วัฒนธรรมและ พัฒนาการของ อาหารและวิถี ชีวิตคนไทยยุค ต่าง ๆ ในอดีต	สฤติตาภรณ์



	ประเทศไทย และการบริโภค อาหารตาม กระแสนิยม				จนปัจจุบันตาม กระแสนิยม	
	ภาคปฏิบัติ	2 (15.00-16.50)	- กิจกรรมร้อยกรอง ร้องเพลง : วัฒนธรรมอาหาร ไทย ยุคใหม่-เก่า - แบ่งกลุ่ม ระดม สมอง ประพันธ์บท ร้อยกรองเป็นเพลง และใส่ทำนอง	- power point - กระดาษ	- นิสิตมีความ ชื่นชม เข้าใจ วัฒนธรรมการ บริโภคอาหาร และวิถีชีวิตไทย ผ่านบทเพลง - การแสดง ความเห็น และ รู้จักการมีส่วน ร่วมในกิจกรรม มีความคิด สร้างสรรค์ ทำงานเป็นทีม	อ.สถิตาภรณ์
พฤ 25 มีย.58	วิถีชีวิตปัจจุบัน กับอาหาร ทางเลือก:แมค โครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต มังสวิรัตติ เจ สมุนไพรร	2 (08.00-09.50)	- บรรยาย แสดง ตัวอย่าง เปิดโอกาส ให้ซักถาม ความ คิดเห็น อาจารย์ให้ ข้อมูลย้อนกลับ นำเสนอ	- เอกสาร ประกอบ - power point VDO	- ทราบและ เข้าใจการเลือก อาหารที่ เหมาะสมต่อ ร่างกาย - สามารถเลือก ซื้ออาหารที่ เหมาะสมต่อ ภาวะเศรษฐกิจ ของตน 2.2.1.2	ศจี
ศ 26 มีย. 58	ภาคปฏิบัติ	2 (13.00-14.50)	ทดสอบความรู้ และ การประยุกต์ใช้ ความรู้	- ซีดี ตัวอย่าง อาหาร - คำถาม เพื่อ ประเมิน ความรู้	- เข้าใจและ สามารถ พิจารณาเลือก ซื้ออาหารได้ ถูกต้อง และ เหมาะสมยิ่งขึ้น - แสดงความ	ศจี

					คิดเห็น และมี ส่วนร่วมใน กิจกรรม <b>2.1.1.3</b>	
6 จันทร์ 29 มีย. 58	ผลกระทบของ การบริโภค อาหารตาม กระแสนิยมต่อ สวล. กรณีศึกษา เรื่อง ขยะ	2 (13.00-14.50)	- บรรยาย แสดง ตัวอย่าง - เปิดโอกาสให้ ซักถาม เสนอความ คิดเห็น อาจารย์ให้ ข้อมูลย้อนกลับ	- เอกสาร ประกอบ - power point - VDO ประเมิน ผลเรียนรู้	นิสิตเกิดความ เข้าใจและ ตระหนักใน สิ่งแวดล้อมที่ ส่งผลต่อ คุณภาพชีวิต <b>2.1.1.1</b>	วรรณพร
	ภาคปฏิบัติ	2 (15.00-16.50)	ปฏิบัติการแยกขยะ เพื่อรีไซเคิล และ ธนาคารขยะ	-ขยะรี ไซเคิล -ถุงดำ -ตะแกรง รวบรวม ขยะ	1. นิสิตรู้จัก ประเภทของ ขยะทั่วไปและ ขยะอันตราย 2. นิสิตสามารถ แยกขยะเพื่อ การกำจัดที่ ถูกต้อง <b>2.1.1.1</b>	วรรณพร
พฤ 2 กค.58	การใช้ประโยชน์ ของเสีย (หรือ ของเสียที่ไม่เสีย ประโยชน์) กรณีศึกษา ปู่ หมักจากขยะ อินทรีย์ในครัว และอื่นๆ ที่ เหมาะสมกับ สถานการณ์ ปัจจุบัน	2 (08.00-09.50)	- บรรยาย แสดง ตัวอย่าง - เปิดโอกาสให้ ซักถาม เสนอความ คิดเห็น อาจารย์ให้ ข้อมูลย้อนกลับ	-เอกสาร ประกอบ - power point	ทราบถึงแนว ทางการนำของ เสียไปใช้ ประโยชน์และ สามารถนำ แนวคิดไปใช้ กับชีวิตประจำ วันได้ <b>2.3.1.1</b>	พันธ์ณรงค์  (ศจี เจษฎา จวงจันทร์)

ศ 3 กค. 58	ภาคปฏิบัติ	2 (13.00-14.50)	แบ่งกลุ่ม ระดมสมอง หาแนวทางการใช้ ประโยชน์ของเสีย จากสิ่งที่มีอยู่รอบตัว	Social network	การแสดงความคิด เห็น และมี ส่วนร่วมใน กิจกรรม มี ความคิด สร้างสรรค์ ทำงานที่ม  2.4.1.1	พันธันรงค์
7 จันทร์ 6 กค. 58	ข้อมูล ประกอบการ พิจารณาเลือก ซื้ออาหาร ความรู้เรื่อง ฉลากและบรรจุ ภัณฑ์ ข้อมูลสำคัญของ ผลิตภัณฑ์ที่มี บนฉลากและ บรรจุภัณฑ์	2 (13.00-14.50)	บรรยาย แสดง ตัวอย่าง เปิดโอกาส ให้ซักถาม เสนอ ความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ	-เอกสาร ประกอบ -power point	เข้าใจวิธีเลือก ซื้ออาหารผ่าน บรรจุภัณฑ์และ ฉลาก	ดร. สิริมาส
	-ฉลากบรรจุ ภัณฑ์กับ สิ่งแวดล้อม	2 (15.00-16.50)	บรรยาย แสดง ตัวอย่าง เปิดโอกาส ให้ซักถาม เสนอ ความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ	-เอกสาร ประกอบ -power point	เข้าใจ ความสำคัญ ของบรรจุภัณฑ์ และ ความสัมพันธ์ ของบรรจุภัณฑ์ กับสิ่งแวดล้อม  2.2.1.2	สิริมาส  (เสาวลักษณ์ เจษฎา วรรณพร)
พฤ 9 กค.58	-ข้อมูลประกอบ การพิจารณา เลือกซื้ออาหาร จากฉลากและ บรรจุภัณฑ์	2 (08.00-09.50)	บรรยาย แสดง ตัวอย่าง เปิดโอกาส ให้ซักถาม เสนอ ความคิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ	-เอกสาร ประกอบ -power point	เข้าใจวิธีเลือก ซื้ออาหารผ่าน ฉลากและบรรจุ ภัณฑ์ การแสดงความคิด เห็น และมี ส่วนร่วมใน	เสาวลักษณ์

					กิจกรรม และ สร้างความ ตระหนักถึง ผลกระทบต่อ สิ่งแวดล้อมที่ เกิดขึ้นจากการ เลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์อาหาร  2.2.1.2	
ศ 10 กค. 58	-ข้อมูลประกอบ การพิจารณา เลือกซื้ออาหาร จากฉลากและ บรรจุภัณฑ์	2 (13.00-14.50)	ฝึกวิเคราะห์บรรจุ ภัณฑ์ผ่านวัสดุบรรจุ ภัณฑ์และฉลาก	-เอกสาร ประกอบ -power point	การแสดงความคิด เห็น และมี ส่วนร่วมใน กิจกรรม และ สร้างความ ตระหนักถึง ผลกระทบต่อ สิ่งแวดล้อมที่ เกิดขึ้นจากการ เลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์อาหาร  2.5.1.2	เสาวลักษณ์
8 จันทร์ 13 กค. 58	อาหารและวิถี ชีวิตกับการ เปลี่ยนแปลง ด้านกฎหมาย กรณีศึกษา สิทธิ เบื้องต้นของ ผู้บริโภค	2 (13.00-14.50)	- บรรยาย แสดง ตัวอย่าง เปิดโอกาสให้ ซักถาม - มอบหมายนิสิต สืบค้นข้อมูลและสรุป รายงาน เสนอ ความเห็น อจ.ให้ ข้อมูลย้อนกลับ	-เอกสาร ประกอบ -power point/ VDO	-ตระหนักใน กฎเกณฑ์ และ ระเบียบ เกี่ยวกับอาหาร ที่มีอิทธิพลต่อ วิถีชีวิตในยุคที่ เปลี่ยนแปลง  2.2.1.2	อภิญญา

	ภาคปฏิบัติ	2 (15.00-16.50)	นิสิตค้นข้อมูลจาก วิดีโอ		ความเข้าใจ การเป็น พลเมืองไทย และเบื้องต้น ของผู้บริโภค <b>2.4.1.1</b>	อภิถาษา
พฤ -ศ 16-17 กค.58	ประเมินความรู้ สัปดาห์ที่ 5-8	2	สอบปลายภาค และ เสนอโครงการ	ข้อสอบ ปรนัยและ ผลงาน นิสิต		คณาจารย์

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วน การประเมินผล
2.1.1.1 2.1.1.3	2.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2.1.1.1 มีความรับผิดชอบ กล้าหาญ เสียสละอดทน ขยันหมั่นเพียร มุ่งสู่ ความสำเร็จ 2.1.1.3 มีพฤติกรรมที่ดีในการเรียน และการใช้ชีวิต	1,2,11,16	10%
2.2.1.2	2.2 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้ 2.2.1.2 รู้เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลง ของสถานการณ์โลก ทั้งด้าน กายภาพ ชีวภาพ สังคมและ วัฒนธรรมในปัจจุบันและอนาคต	3,5,8,9,10,13,14,15,17	30%
2.3.1.1	2.3 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทาง ปัญญา 2.3.1.1 มีวิจารณญาณคิดแบบองค์ รวม และคิดสร้างสรรค์ ใฝ่เรียนรู้ แสวงหาความรู้ตลอดชีวิต มีทัศนคติ เชิงบวก และผลงานนวัตกรรม	4,7,8,12,16,17	25%
2.4.1.1	2.4 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความสามารถในการรับผิดชอบ	2,9,12,16	20%

	2.4.1.1 มีความเป็นผู้นำ มีมนุษยสัมพันธ์ทั้งการพูดและการวางตัว มีความสามารถทำงานเป็นทีม มีความเข้าใจตนเองและผู้อื่น		
2.5.1.2	2.5 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 2.5.1.2 วิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็นเนื้อหาเพื่อสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4,13,14	15%

## หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก เอกสารประกอบการสอนรายวิชา 001275 อาหารและวิถีชีวิต (Food and Life Style) มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก.
2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ 1. เอกสารประกอบการสอนรายวิชา 001275 อาหารและวิถีชีวิต (Food and Life Style) ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก. 2. คู่มือเทคนิคการเพิ่มผลผลิตในชุมชนเข้มแข็ง เล่ม 1-10. 2546. สำนักงานปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. 5. นฤดม บุญ-หลง และกล้าณรงค์ ศรีรอด. 2545. อาหารเพื่อมนุษยชาติ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 340 หน้า. 6. ยศ สันตสมบัติ. 2540. มนุษย์กับวัฒนธรรม. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 7. หมอสมุนไพรม. 2544. สมุนไพรที่คนไทยควรรู้จัก. โปร-เอสเอ็มอี. กรุงเทพฯ. 127 หน้า. 8. อบเชย วงศ์ทอง. 2552. หลักการประกอบอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

## หมวดที่ 7. การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมและ สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยมหาวิทยาลัย จากการสังเกตขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนิสิต

### 3. การปรับปรุงการสอน

กำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ.กำหนดทุกภาคการศึกษา มีการประชุมอาจารย์ผู้สอน เพื่อหาแนวทางปรับปรุงรายวิชา พัฒนาการเรียนรู้ของนิสิตและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข หากมีปัญหา

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มหาวิทยาลัยมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบและระดับคะแนน ของรายวิชา 60% ของรายวิชาทั้งหมดในความรับผิดชอบของมหาวิทยาลัย ภายในรอบเวลาหลักสูตร

### 5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

มหาวิทยาลัยมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนิสิต ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอน การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อมหาวิทยาลัย เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำวิชาศึกษาทั่วไปพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป

## แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ระดับผลการเรียนที่จะได้จะเป็นไปตามระดับคะแนน ดังนี้

80 คะแนนขึ้นไป	A	75 – 79.9คะแนน	B+
70 – 74.9คะแนน	B	65 – 69.9 คะแนน	C+
60 – 64.9คะแนน	C	55 – 59.9คะแนน	D+
50– 54.9คะแนน	D	น้อยกว่า49.9คะแนน	F



# กลุ่มโครงการ/กิจกรรมและรายชื่อผู้สอน

## กลุ่มที่ 1 อาหารและวิถีไทย และภูมิปัญญาท้องถิ่น

 <p>ศศ.ดร.ศจี สุวรรณศรี 089-9611016/ 055-962743</p>	 <p>ดร.ภาวช วิจารัตน์ 0925516262</p>	 <p>อ.สตีตาภรณ์ ศรีหิรัญ 083-9764442</p>	
<p>กลุ่มที่ 2 อาหารและสิ่งแวดล้อม</p>			
 <p>รศ.พันธ์ณรงค์ จันทน์แสงศรี 055-962746</p>	 <p>ดร.สิริมาส เสงรัมย์ 055-964321</p>	 <p>ดร.เสาวลักษณ์ รุ่งแจ้ง 089-7906300</p>	
<p>กลุ่มที่ 3 อาหารและวิถีโลก และกฎหมาย</p>			
 <p>ดร.เจษฎา วิชาพร 086-8845785</p>	 <p>อ.สุพรรณิ สหสร้างสีโสภิต 055-962749</p>	 <p>อ.อภิญา สระมาลี 086-8976082</p>	
<p>กลุ่มที่ 4 อาหาร ความปลอดภัยและสุขภาพ</p>			
 <p>ดร.มณฑนา วีระวัฒนากร 055-962735/088-0096275</p>	 <p>ดร.วรรณพร คลังเพชร 084-6404753</p>		

## กิจกรรมกลุ่ม

1. วันที่ 25 พฤษภาคม 2558 ผู้สอนชี้แจงรายละเอียดของกิจกรรมในสัปดาห์ที่ 1 แนะนำทีมสอน
2. โครงการนี้ นิสิตต้องรวมตัวกันให้ได้กลุ่ม ละ 5 คน **ตั้งชื่อกลุ่ม** พร้อมรายละเอียด ได้แก่ รายชื่อสมาชิกพร้อมรหัสประจำตัวและคณะที่นิสิตสังกัด ชื่อผู้ประสานงานกลุ่มพร้อมหมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อได้ เขียนใส่กระดาษที่แจกให้ในชั่วโมงจำนวน 2 ใบ
3. โครงการ/กิจกรรม แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ 1. กลุ่มอาหารและวิถีไทย และภูมิปัญญาท้องถิ่น 2. กลุ่มอาหารและสิ่งแวดล้อม 3. กลุ่มอาหารและวิถีโลก และกฎหมาย และ 4. กลุ่มอาหาร ความปลอดภัยและสุขภาพ
4. ตัวแทนกลุ่มจับฉลากโครงการ ระบุชื่อโครงการที่ได้รับในกระดาษที่มีรายชื่อสมาชิกก่อนส่งผู้จัดการรายวิชา 1 ชุดเก็บสำเนาไว้ที่กลุ่ม 1 ชุด
5. นิสิตร่วมกันทำงานวางแผนปรับปรุงเนื้อหาและรูปแบบของผลงานที่ได้รับจากภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ และ **สร้างสรรค์ผลงานใหม่** ภายใต้กรอบแนวคิด 4 กลุ่มโครงการ/กิจกรรมตามที่ระบุไว้ในข้อ 3 **แบ่งหน้าที่รับผิดชอบให้ชัดเจน**
6. นิสิตร่วมกันคิดรูปแบบการนำเสนอโครงการใหม่ 1 โครงการ/กิจกรรม อย่างสร้างสรรค์ (โดยอิสระ อาทิ ละคร หนังสือ สารคดี สไลด์แกน สปอตโฆษณา ฯลฯ) อาจเป็นผลงานฉบับย่อหรือชิ้นงาน (โดยอิสระ) ภายใต้กรอบแนวคิด 4 กลุ่มโครงการ/กิจกรรมตามที่ระบุไว้ในข้อ 3
7. รายงานความก้าวหน้า ในสัปดาห์ที่กำหนดใน มคอ.3
8. สัปดาห์ที่ 8 สอบปลายภาคและประเมินคุณภาพผลงาน/ชิ้นงานสร้างสรรค์รายวิชาอาหารและวิถีชีวิต