

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชา สส 215 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ

สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ

คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2562

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

สส 215 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ

HPX 215 Nutrition for Health Promotion

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2 -2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (การส่งเสริมสุขภาพ)

ประเภทวิชา กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อาจารย์ยุพารัตน์ อดทลัน

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 1

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 2

อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	รายชื่อ	สังกัด
1.	อาจารย์ยุพารัตน์ อดทลัน	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3	อาจารย์ ดร. สุรศักดิ์ อยู่ยงสถิต	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน :

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ภาคทฤษฎี ห้อง 306 คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ภาคปฏิบัติ ห้องปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

2 กรกฎาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นิสิตมีความรู้ความเข้าใจประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณคุณค่าอาหาร และการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพในบุคคลที่มีบริบทที่แตกต่างกัน โดยเน้นให้นิสิตใช้ความรู้ด้านโภชนาการบนพื้นฐานของหลักคุณธรรมจริยธรรม และส่งเสริมให้นิสิตมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการทำงานเมื่อเรียนจบวิชานี้แล้ว นิสิตสามารถ

1. เพื่อให้นิสิตเข้าใจถึงสถานการณ์และปัญหาทางด้านโภชนาการของประเทศไทย การส่งเสริมด้านโภชนาการในระดับต่างๆ และการเฝ้าระวังทางด้านโภชนาการ
2. เพื่อให้นิสิตสามารถบรรยายประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ
3. เพื่อให้นิสิตเข้าใจและอธิบายรูปแบบการใช้พลังงานของร่างกาย การคำนวณความต้องการพลังงานที่เหมาะสมในแต่ละบุคคลและฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าสารอาหารรวมถึงการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากโภชนาการ
4. เพื่อให้นิสิตวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร
5. เพื่อให้นิสิตเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัดและฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและการจัดเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัดในภาวะสุขภาพต่าง ๆ
6. เพื่อให้นิสิตเข้าใจหลักการอาหารเพื่อสุขภาพและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารเพื่อสุขภาพ
7. เพื่อให้นิสิตนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการมาประยุกต์ให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการเพื่อการส่งเสริมโภชนาการได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และเป็นปัจจุบันตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงของสังคมที่เกี่ยวข้องกับภาวะสุขภาพ และความก้าวหน้าทางวิชาชีพ

3. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

CLO	รายละเอียด	PLO
CLO1	เข้าใจถึงประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ	PLO 1
CLO2	อธิบายภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด	PLO 2
CLO3	ปฏิบัติในการคำนวณคุณค่าอาหารและการจัดเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัดในภาวะสุขภาพต่างๆ	PLO 6
CLO4	วิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากโภชนาการได้	PLO 6
CLO5	ประยุกต์องค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการ	PLO 6
CLO6	นำเสนอองค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการ	PLO 3

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประเภทของสารอาหาร การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคล ในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการ การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การสัมมนา/กรณีศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
30	18	12	75

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม			2. ด้านความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6. ทักษะพิสัย			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2		
สส 215 โภชนาการเพื่อ การส่งเสริม สุขภาพ	●	○				○	●	○	○	○					●		●	○	○		●		

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	1.2 วิธีการสอน	1.3 วิธีการประเมินผล
1. มีความซื่อสัตย์ มีวินัย ตรงเวลา	1. กำหนดระเบียบการเข้าห้องเรียน การเข้าห้องสอบ และการแต่งกาย ตามระเบียบของคณะ	1. ประเมินจากบันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบ การส่งงานที่ได้มอบหมาย
2. มีจิตสาธารณะ เสียสละเพื่อส่วนรวม	1. กำหนดระเบียบในการใช้สถานที่ และอุปกรณ์สำหรับการฝึกปฏิบัติ โภชนาการ	1. สังเกตแสดงออกในชั้นเรียน ตลอดจนงานกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย ระหว่างเรียน
3. ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรม	-	-

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ	2.2 วิธีการสอน	2.3 วิธีการประเมินผล
1. มีความรู้พื้นฐานศึกษาทั่วไป		
2. มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ด้านการส่งเสริมสุขภาพ	1. มอบหมายหัวข้อให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนาร่วมกันในชั้นเรียน และจัดทำรายงาน-	1. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา
3. มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตรประจำวัน	1. การสอนบรรยาย 2. การถาม-ตอบ 3. ฝึกปฏิบัติการ 4. มอบหมายหัวข้อให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนาร่วมกันในชั้นเรียน และจัดทำรายงาน 5. Active leaning (problem base)	1. การสอบภาคทฤษฎี 2. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา 3. ประเมินจากรายงานที่ได้รับมอบหมาย 4. ประเมินจากแบบฝึกหัดกรณีศึกษา
4. สามารถพัฒนาความรู้และทักษะปฏิบัติทางการส่งเสริมสุขภาพ รวมทั้งต่อยอดองค์ความรู้ได้อย่างต่อเนื่อง	1. มอบหมายหัวข้อให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนาร่วมกันในชั้นเรียน และจัดทำรายงาน	1. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถประยุกต์ความรู้ให้เกิดประโยชน์	1. มอบหมายหัวข้อให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนาร่วมกันในชั้นเรียน และจัดทำรายงาน	1. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
2. สามารถคิดวิเคราะห์ห้อย่างเป็นระบบ และแก้ไขปัญหาได้	1. มอบหมายหัวข้อให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนาร่วมกันในชั้นเรียน และจัดทำรายงาน	1. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา
3. สามารถประเมิน วิพากษ์สถานการณ์ต่างๆ โดยใช้ความรู้เป็นฐาน	-	-
4. มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์นวัตกรรม	-	-
5. สามารถศึกษา ค้นคว้า และประเมินข้อมูล แนวคิด หรือหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย	1. จัดกิจกรรม Active Learning (Active Reading) ให้แต่ละกลุ่มอ่านบทความแล้วแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับสิ่งที่ได้อ่านกับเพื่อน นำมาเขียนแผนผังมโนทัศน์ (Concept Map) ลงในกระดาษโปสเตอร์เพื่อทำกิจกรรม Gallery Walk ต่อไป	1. ผลงานการนำเสนอแผนผังมโนทัศน์ (Concept Map) 2. แบบประเมินการฝึกปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา	4.2 วิธีการสอน	4.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานได้	-	-
2. มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม	1. เลือกประเด็นที่เป็นปัญหาสังคมและสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับด้านสุขภาพให้นิสิตเรียนรู้ และตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้น พร้อมทั้งกระตุ้นให้คิดหาวิธีที่จะมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่อ การแก้ปัญหาโดยเริ่มต้นจาก ตัวนิสิตเอง	1. ประเมินโดยใช้แบบประเมินการปฏิบัติ (พฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและความรับผิดชอบต่อ) โดยอาจารย์
3. สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆ	1. สอดแทรกแนวคิดผ่านกิจกรรมเพื่อฝึกให้นิสิตสามารถปรับตัวในสถานการณ์ต่างๆ	1. สังเกตจากพัฒนาการด้านความคิดและพฤติกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน
4. สามารถพัฒนาการเรียนรู้ของตนเองอย่างต่อเนื่อง	1. จัดกรณีศึกษาที่นิสิตได้มีโอกาสฝึกการค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งที่หลากหลายเพื่อนำมาวิเคราะห์และนำเสนอแนวทางที่เหมาะสม	1. ประเมินโดยใช้แบบประเมินการปฏิบัติ (พฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและความรับผิดชอบต่อ) โดยอาจารย์

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา	5.2 วิธีการสอน	5.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข เพื่อให้เข้าใจองค์ความรู้ หรือ ประเด็นปัญหา	-	-
2. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. ฝึกการใช้ทักษะสื่อสารเพื่อนำเสนอการสัมมนา	1. ประเมินจากคุณภาพในการนำเสนอข้อมูลในการสัมมนา ที่แสดงถึงความสามารถในการสื่อสาร
3. สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และเลือกใช้ได้เหมาะสมกับสถานการณ์อย่างมีประสิทธิภาพ	-	-

6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ(ไม่ประเมินผล)

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	8 ม.ค. 63	บทนำ - สถานการณ์และปัญหาโภชนาการของประเทศไทย - นโยบายและกลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหาโภชนาการชุมชน - ระบบอาหารและความมั่นคงของอาหาร	2	-	2	บรรยายภาษาอังกฤษประกอบ PowerPoint สัมมนาบทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	Computer LCD Visualizer	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล
2	15 ม.ค. 63	การเฝ้าระวังทางโภชนาการ - การเฝ้าระวังทางโภชนาการ - การพัฒนาระบบและกระบวนการเฝ้าระวังทางโภชนาการ - การดำเนินงาน เฝ้าระวังทางโภชนาการในประเทศไทย	2	-	2	1. บรรยายประกอบ PowerPoint 2. จัดกิจกรรม Active Learning (Active Reading) ให้แต่ละกลุ่มอ่านบทความการเฝ้าระวังทางโภชนาการแล้วแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับสิ่งที่ได้อ่านกับเพื่อน นำมาเขียนแผนผังมโนทัศน์ (Concept Map) ลงในกระดาษโปสเตอร์เพื่อทำกิจกรรม Gallery Walk ต่อไป	- Computer - LCD - Visualizer - ฟลิบชาร์ต - ปากกาเมจิก	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
3	22 ม.ค. 63	ประเภทของสารอาหารกับโภชนาการ	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม	- Computer - LCD - Visualizer	ผศ.ดร.ศิริกุล
4	29 ม.ค. 63	บรรยาย - โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์
5	5 ก.พ. 63	สัมมนา - การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ	-	-	4	สัมมนา กรณีศึกษาหรือประเด็นปัญหาเกี่ยวกับการเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในแต่ละช่วงวัย	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
6	12 ก.พ. 63	การประเมินภาวะโภชนาการ	2	2	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ฝึกปฏิบัติ : 1) การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย 2) การประเมินอาหารบริโภค 3) วิเคราะห์กรณีศึกษาการเจริญเติบโตและพัฒนาการทางร่างกายโดยใช้กราฟการเจริญเติบโต"	- Computer - LCD - Visualizer - เครื่องชั่งน้ำหนัก - เครื่องวัดความสูง	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
7	12 ก.พ. 61	หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล 1. Dietary Reference Intake 2. การใช้พลังงานในร่างกายและวิธีการคำนวณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล 3. การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ	2	2	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ฝึกปฏิบัติ 1) การคำนวณคุณค่าอาหารตามหลักรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย 2) การคำนวณคุณค่าสารอาหารโดยโปรแกรม Nutrisurvey	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
8	26 ก.พ. 63	สอบกลางภาค	3	-	-	สอบทฤษฎี		อ.ยุพารัตน์
9	4 มี.ค. 63	การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร	2	2		บรรยายประกอบ PowerPoint ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การนำเสนอข้อมูลจากการปฏิบัติการสัมมนาในชั้นเรียน	- Computer - LCD - Visualize - แบบฝึกปฏิบัติการ - ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	11 มี.ค. 63	บรรยาย - โภชนบำบัด I 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดสูง 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยภาวะหลอดเลือดแข็งตัวและหัวใจขาดเลือด	4	-	-	บรรยายประกอบ power point มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัด รายการอาหารให้เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I)	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์
11	18 มี.ค. 63	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด I (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)	-	4	-	Active leaning (problem base) 1) มอบหมายกรณีศึกษาและวิเคราะห์ 2) ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด 3) นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่าง ๆ ตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล อ.ดร.สุรศักดิ์
12	25 มี.ค. 63	บรรยาย - โภชนบำบัด II 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเกาต์ 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเอดส์ 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับงูน้ำดีและกระเพาะอาหาร	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัด รายการอาหารให้เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II)	- Computer - LCD - Visualizer - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.ยุพารัตน์
13	1 เม.ย. 63	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด II (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)	-	4	-	Active leaning (problem base) 1) มอบหมายกรณีศึกษาและวิเคราะห์ 2) ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด 3) นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่าง ๆ ตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล อ.ดร.สุรศักดิ์
14	8 เม.ย. 63	บรรยาย - อาหารเพื่อสุขภาพ 1) เกณฑ์มาตรฐานอาหารเพื่อสุขภาพ 2) อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารเจ อาหารมังสวิรัต 3) ประเภทของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ 4) หลักการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ	2	-	2	1. บรรยายประกอบ PowerPoint 2. จัดกิจกรรม Active Learning (Active Reading) ให้แต่ละกลุ่มอ่านบทความการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอย่างเหมาะสมและปลอดภัยแล้วแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับสิ่งที่ได้อ่านกับเพื่อน นำมาเขียนแผนผังมโนทัศน์ (Concept	- Computer - LCD - Visualizer - ฟลิบชาร์ต - ปากกาเมจิก	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย			กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา			
						Map) ลงในกระดาษโปสเตอร์ เพื่อทำกิจกรรม Gallery Walk ต่อไป		
15	22 เม.ย. 63	ปฏิบัติการ - การจัดอาหารตามหลักอาหารเพื่อ สุขภาพ	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลัก โภชนาบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียม อาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอ ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตาม หลักโภชนาบำบัด	- อาหารสำหรับ ปรุงประกอบ ตามหลักโภชน บำบัด - แบบฝึกปฏิบัติ อาหารเพื่อ สุขภาพ	อ.ยุพรัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล อ.ดร.สุร ศักดิ์
16	29 เม.ย. 63	บรรยาย - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการใน ภาวะต่าง ๆ สัมมนา - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการใน ภาวะต่างๆ	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint การ ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะ ต่างๆ มอบหมายงานรายบุคคลให้ประยุกต์ ความรู้เพื่อให้คำปรึกษาด้าน โภชนาการในภาวะต่างๆ (ใบงานที่ 4)	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพรัตน์ อ.อ้อมใจ
17	13 พ.ค.63	สอบปลายภาค	3	1	-	สอบทฤษฎีและปฏิบัติ		อ.ยุพรัตน์ อ.อ้อมใจ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการ	สัปดาห์	สัดส่วน(%)
1	1.1, 2.3, 3.5, 4.2 (2.1, 3.3, 4.1)	สอบกลางภาค	9	35
2	1.1, 2.3, 3.5, 4.2 (2.1, 3.3, 4.1)	สอบปลายภาค	17	35
3	1.1, 2.3, 3.5, 4.2, 5.2 (2.1, 2.4, 4.1)	สอบปฏิบัติ	17	5
4	1.1, 2.3, 4.2, 5.2 (2.2, 2.4, 3.1, 3.2, 4.4,)	การนำเสนอผลการสัมมนา	3,4,16	5
5	1.1, 2.3, 3.1, 3.5 (2.3, 4.4)	รายงานรายบุคคล	16	5
6	1.1, 2.2, 3.5, 4.2, 5.2 (2.2, 2.4, 3.1, 3.2, 4.3)	ปฏิบัติการด้านโภชนาการ และโภชนบำบัด	11,13,15	15

การประเมินผลการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ :

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากบันทึกผู้ที่ได้รับการยกย่องด้านจิตสำนึกสาธารณะ ประเมินจากพฤติกรรมความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้แบบประเมิน ประเมินจากบันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบ การส่งงานที่ได้มอบหมาย ประเมินจากแบบประเมินตนเอง จากเพื่อน และอาจารย์ในการสัมมนา และการนำเสนอในชั้นเรียน สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออก การถาม-ตอบ ในชั้นเรียนระหว่างเรียน 	5
2. ด้านความรู้	<ol style="list-style-type: none"> การสอบภาคทฤษฎี การสอบภาคปฏิบัติ การประเมินโดยใช้แบบประเมินความรู้จากการนำเสนอในชั้นเรียน ประเมินจากคุณภาพด้านองค์ความรู้ในรายงานที่ได้รับมอบหมาย 	40
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากคุณภาพด้านการสืบค้นแหล่งอ้างอิงในรายงานและการสัมมนา การสังเกตการตอบคำถาม การอภิปรายในชั้นเรียน ประเมินจากการสอบโดยใช้ข้อสอบที่เน้นการประยุกต์ความรู้ ประเมินจากแบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียนโดยอาจารย์ ประเมินจากการสังเกตการตอบคำถามในห้องเรียน 	40
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากแบบประเมินการมีส่วนร่วมในทำกิจกรรมกลุ่ม การสัมมนา ประเมินจากคุณภาพของข้อมูลด้านความถูกต้องเหมาะสม และทันสมัยในรายงาน 	5
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน และการจัดทำโครงการ สังเกตพฤติกรรมการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศระหว่างการนำเสนอ 	10

เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด :

1. ใช้การประเมินผลแบบอิงเกณฑ์ดังนี้

80 – 100 คะแนน	= A	60 – 64	คะแนน = C
75 – 79 คะแนน	= B ⁺	55 – 59	คะแนน = D ⁺
70 – 74 คะแนน	= B	50 – 54	คะแนน = D
65 – 69 คะแนน	= C ⁺	น้อยกว่า 50	คะแนน = E
2. นิสิตต้องได้คะแนนการสอบภาคทฤษฎีมากกว่าร้อยละ 50 และมีคะแนนภาคปฏิบัติมากกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าสอบผ่าน

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**1. ตำราและเอกสารหลัก**

1. Rosalind S. Gibson. Principles of Nutritional Assessment (2nd Edition). Oxford University Press; 2 edition (March 31, 2005)
2. A. Catharine Ross PhD, Benjamin Caballero MD, PhD, Robert J. Cousins PhD, Katherine L. Tucker Ph.D., Thomas R. Ziegler M.D. Modern Nutrition in Health and Disease (11th Edition). December 18, 2012
3. Ann Coulston Carol Boushey Mario Ferruzzi Linda Delahanty. Nutrition in the Prevention and Treatment of Disease (4th Edition). Academic Press, 28th April 2017
4. สุนีย์ สหสโพธิ์ และคณะ. โภชนาการพื้นฐาน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2562.
5. อัญชลี ศรีจำเริญ. อาหารและโภชนาการ การป้องกันกลไกบกพร่อง. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2561.
6. จินตนา สุวิทวัส การประเมินภาวะโภชนาการ (NUTRITIONAL ASSESSMENT). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2561.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

1. <http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/>
2. <http://www.nutritionthailand.or.th>
3. <http://nutrition.anamai.moph.go.th/>
4. <http://thaidietetics.org/>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1. การตอบคำถามของอาจารย์และเพื่อนนิสิตในชั้นเรียน
2. สังเกตปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอน กับ ผู้เรียน การมีส่วนร่วมในการซักถาม อภิปราย
3. ให้นิสิตแสดงความคิดเห็นต่อการจัดการเรียนการสอนของรายวิชาในแบบประเมินที่สาขาวิชาจัดทำขึ้น

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

1. การสังเกตการสอนของผู้สอนโดยทีมผู้ร่วมสอน
2. ผลการสอบ และผลงานจากการเรียนรู้ที่ได้รับมอบหมาย
3. การทวนสอบและประเมินผลการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

1. ให้นิสิตทำแบบทดสอบก่อนการปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบความพร้อมก่อนลงมือปฏิบัติการจริง
2. ลดจำนวนเอกสารประกอบการเรียน และทำแบบทดสอบก่อนและหลังเรียนทุกครั้งเพื่อทดสอบความรู้ก่อนเรียน
3. เพิ่มอาจารย์ฝึกปฏิบัติคุมแลปเป็นสามคน

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. การทวนสอบจากการตรวจผลการประเมินการให้คะแนน/เกรดกับข้อสอบ และรายงาน โดย คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1. ปรับปรุงรายวิชาทุกปีตามผลการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
2. ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี