

## มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชาสภ 215 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ  
สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ  
คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2563

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อรายวิชา

สภ 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

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล

## อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 1

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 2

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 307,302 คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ภาคปฏิบัติ ห้องปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

22 พฤษภาคม 2563

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆแนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัดบทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพการประเมินภาวะโภชนาการฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหารการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารการคำนวณคุณค่าอาหารและการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพในบุคคลที่มีบริบทที่แตกต่างกัน โดยเน้นให้บัณฑิตใช้ความรู้ด้านโภชนาการบนพื้นฐานของหลักคุณธรรมจริยธรรม และส่งเสริมให้บัณฑิตมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่มแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการทำงานเมื่อเรียนจบวิชานี้แล้ว นิสิตสามารถ

1. เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจถึงสถานการณ์และปัญหาทางด้านโภชนาการของประเทศไทย การส่งเสริมด้านโภชนาการในระดับต่างๆ และการเฝ้าระวังทางด้านโภชนาการ
2. เพื่อให้บัณฑิตสามารถบรรยายประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆแนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ
3. เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจและอธิบายรูปแบบการใช้พลังงานของร่างกาย การคำนวณความต้องการพลังงานที่เหมาะสมในแต่ละบุคคลและฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าสารอาหารรวมถึงการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากโภชนาการ
4. เพื่อให้บัณฑิตวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร
5. เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัดและฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและการจัดเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัดในภาวะสุขภาพต่าง ๆ
6. เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจหลักการอาหารเพื่อสุขภาพและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารเพื่อสุขภาพ
7. เพื่อให้บัณฑิตนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการมาประยุกต์ให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการเพื่อการส่งเสริมโภชนาการได้

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และเป็นปัจจุบันตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงของสังคมที่เกี่ยวข้องกับภาวะสุขภาพ และความก้าวหน้าทางวิชาชีพ

## 3. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

CLO	รายละเอียด	PLO	การประเมิน
CLO1	เข้าใจถึงประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ	PLO 1	สอบภาคทฤษฎี
CLO2	อธิบายภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด	PLO 2	สอบภาคทฤษฎี
CLO3	ปฏิบัติในการประเมินภาวะโภชนาการ การคำนวณคุณค่าอาหาร และการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากโภชนาการได้	PLO 6	แบบประเมินการปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการและการคำนวณคุณค่าอาหาร
CLO4	ปฏิบัติการโภชนบำบัดในโรคต่างๆและจัดเตรียมดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพได้	PLO 6	แบบประเมินการปฏิบัติโภชนบำบัดและการดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ
CLO5	ประยุกต์องค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการ	PLO 6	สอบภาคปฏิบัติหัวข้อการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ

## 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. ด้าน คุณธรรม จริยธรรม			2. ด้านความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				5. ทักษะ การ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			6. ทักษะ พิสัย		
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	
สภ 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 ตลอดจนกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย ระหว่างเรียน
3. ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรม	-	-

## 2. ความรู้

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

## 3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถประยุกต์ความรู้ให้เกิดประโยชน์	1. มอบหมายหัวข้อให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนาร่วมกันในชั้นเรียนและจัดทำรายงาน	1. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา
2. สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และแก้ไขปัญหาได้	1. มอบหมายหัวข้อให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนาร่วมกันในชั้นเรียนและจัดทำรายงาน	1. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา
3. สามารถประเมิน วิพากษ์สถานการณ์ต่างๆ โดยใช้ความรู้เป็นฐาน	-	-
4. มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์นวัตกรรม	-	-

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
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 พร้อมทั้งกระตุ้นให้คิดหาวิธีที่จะมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่อสังคม 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	6 ม.ค. 64	บทนำ - สถานการณ์และปัญหาโภชนาการของประเทศไทย - นโยบายและกลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหาโภชนาการชุมชน - ระบบอาหารและความมั่นคงของอาหาร  การเฝ้าระวังทางโภชนาการ - การเฝ้าระวังทางโภชนาการ - การพัฒนาระบบและกระบวนการเฝ้าระวังทางโภชนาการ	4	-		บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture)	Computer SWU moodel	อ.ยุพรัตน์

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		- การดำเนินงาน เฝ้าระวังทางโภชนาการในประเทศไทย						
2	13 ม.ค. 64	สัมมนาการวิเคราะห์กรณีศึกษาความมั่นคงทางอาหารในสถานการณ์ต่างๆ		-	4	จัดกิจกรรม Active Learning (Active Reading) ให้แต่ละกลุ่มอ่านบทความการเฝ้าระวังทางโภชนาการและความมั่นคงทางอาหารแล้วแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับสิ่งที่ได้อ่านกับเพื่อน นำมาเขียนแผนผังมโนทัศน์ (Concept Map) ลงในกระดาษโปสเตอร์เพื่อทำกิจกรรม Gallery Walk ต่อไป	- Computer - LCD - Visualizer - ฟลิบชาร์ต - ปากกาเมจิก	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล
3	20 ม.ค. 64	ประเภทของสารอาหารกับโภชนาการ	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture)	- Computer - SWU moodel	ผศ.ดร.ศิริ กุล
4	27 ม.ค. 64	บรรยาย - โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture)	- Computer - SWU moodel	อ.ยุพารัตน์
5	3 ก.พ. 64	สัมมนา - การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ		-	-	4 สัมมนา กรณีศึกษาหรือประเด็นปัญหาเกี่ยวกับการเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในแต่ละช่วงวัย	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล
6	10 ก.พ. 64	1) การประเมินภาวะโภชนาการ 2) หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล - Dietary Reference Intake - การไขพลังงานในร่างกายและวิธีการคำนวณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล - การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ	4		-	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture)	- Computer SWU moodel	อ.ยุพารัตน์
7	17 ก.พ. 64	การฝึกปฏิบัติ 1) การประเมินภาวะโภชนาการ		4	-	ฝึกปฏิบัติ : 1) การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย 2) การประเมินอาหารบริโภค	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล



สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		2) หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล				3) วิเคราะห์กรณีศึกษาการเจริญเติบโตและพัฒนาการทางร่างกายโดยใช้กราฟการเจริญเติบโต"  ฝึกปฏิบัติ 1) การคำนวณคุณค่าอาหารตามหลักรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย 2) การคำนวณคุณค่าสารอาหารโดยโปรแกรม Nutrisurvey	- เครื่องชั่งน้ำหนัก เครื่องวัดความสูง	
8	24 ก.พ. 64	สอบกลางภาค	3	-	-	สอบทฤษฎี		อ.ยุพารัตน์
9	3 มี.ค. 64	การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint สัมมนา มอบหมายให้นิสิตอ่านงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาความปลอดภัยของอาหาร และนำเสนอข้อมูลผ่านออนไลน์แล้วให้นิสิตแต่ละคนในชั้นเรียนตอบคำถามรายบุคคลลงในแบบทดสอบ (Online Lecture)	- Computer SWU model Program webex	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
10	10 มี.ค. 64	บรรยาย - โภชนบำบัด I 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดสูง 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยภาวะหลอดเลือดแข็งตัวและหัวใจขาดเลือด	4	-	-	บรรยายประกอบ power point มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัดรายการอาหารให้เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I)	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์
11	17 มี.ค. 64	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

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	24 มี.ค. 64	บรรยาย - โภชนบำบัด II 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเกาต์ 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเอดส์ 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับถุงน้ำดี และกระเพาะอาหาร	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัด รายการอาหารให้เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II)	- Computer - LCD - Visualizer - แบบ ปฏิบัติการโภชน บำบัด II	อ.ยุพารัตน์
13	31 มี.ค. 64	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด II (การจัดอาหารสำหรับผู้ ป่วย)	-	4	-	Active leaning (problem base) 1) มอบหมายกรณีศึกษาและวิเคราะห์ 2) ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตาม หลักโภชนบำบัด 3) นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียม อาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอ ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ป่วยโรคต่าง ๆ ตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับ ปรุงประกอบ ตามหลักโภชน บำบัด - แบบ ปฏิบัติการโภชน บำบัด II	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล อ.ดร.สุร ศักดิ์
14	7 เม.ย. 64	บรรยาย - อาหารเพื่อสุขภาพ 1) เกณฑ์มาตรฐานอาหารเพื่อสุขภาพ 2) อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ อาหาร แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหาร เจ อาหารมังสวิรัต 3) ประเภทของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เพื่อสุขภาพ 4) หลักการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ	2	-	2	1. บรรยายประกอบ PowerPoint 2. สัมมนา มอบหมายให้นิสิตอ่านงานวิจัยที่ เกี่ยวข้องกับกรเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ เสริมอาหารอย่างเหมาะสมและ ปลอดภัย และนำเสนอข้อมูลผ่าน ออนไลน์แล้วให้นิสิตแต่ละคนในชั้นเรียน ตอบคำถามรายบุคคลลงใน แบบทดสอบ	- Computer SWU model - Program webex	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล
15	21 เม.ย. 64	ปฏิบัติการ - การจัดอาหารตามหลักอาหารเพื่อ สุขภาพ	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลัก อาหารเพื่อสุขภาพ  นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียม อาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอ ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตาม หลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับ ปรุงประกอบ ตามหลักโภชน บำบัด - แบบฝึกปฏิบัติ อาหารเพื่อ สุขภาพ	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริ กุล อ.ดร.สุร ศักดิ์
16	28 เม.ย. 64	บรรยาย - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการใน ภาวะต่าง ๆ สัมมนา - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการใน	2	2	-	บรรยายประกอบ PowerPoint การ ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะ ต่างๆ	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	การประเมินผล			กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา			
		ภาวะต่างๆ				มอบหมายงานรายบุคคลให้ประยุกต์ความรู้เพื่อให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ (ใบงานที่ 4)		
17	5 พ.ค.64	สอบปลายภาค	3	1	-	สอบทฤษฎีและปฏิบัติ		อ.ยุพารัตน์ 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	2,5	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)	ปฏิบัติการด้านโภชนาการและโภชนบำบัด	11,13,15	15

### การประเมินผลเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ :

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. ประเมินจากบันทึกผู้ที่ได้รับการยกย่องด้านจิตสำนึกสาธารณะ 2. ประเมินจากพฤติกรรมความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้แบบประเมิน 3. ประเมินจากบันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบ การส่งงานที่ได้มอบหมาย 4. ประเมินจากแบบประเมินตนเอง จากเพื่อน และอาจารย์ในการสัมมนา และการนำเสนอในชั้นเรียน 5. สังเกตจากพฤติกรรมแสดงออก การถาม-ตอบ ในชั้นเรียนระหว่างเรียน	5
2. ด้านความรู้	1. การสอบภาคทฤษฎี 2. การสอบภาคปฏิบัติ 3. การประเมินโดยใช้แบบประเมินความรู้จากการนำเสนอในชั้นเรียน	40

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
	4. ประเมินจากคุณภาพด้านองค์ความรู้ในรายงานที่ได้รับมอบหมาย	
3. ด้านทักษะทางปัญญา	1. ประเมินจากคุณภาพด้านการสืบค้นแหล่งอ้างอิงในรายงานและการสัมมนา 2. การสังเกตการตอบคำถาม การอภิปรายในชั้นเรียน 3. ประเมินจากการสอบโดยใช้ข้อสอบที่เน้นการประยุกต์ความรู้ 4. ประเมินจากแบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียนโดยอาจารย์ 5. ประเมินจากการสังเกตการตอบคำถามในห้องเรียน	40
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1. ประเมินจากแบบประเมินการมีส่วนร่วมในทำกิจกรรมกลุ่ม การสัมมนา 2. ประเมินจากคุณภาพของข้อมูลด้านความถูกต้องเหมาะสม และทันสมัยในรายงาน	5
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน 2. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน และการจัดทำโครงการ 4. สังเกตพฤติกรรมการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ ระหว่างการนำเสนอ	10

**เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด :**

1. ใช้การประเมินผลแบบอิงกลุ่ม
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 สหส์โพธิ์ 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 ผลการประเมินรายวิชาเทอม 2/2562 และสิ่งที่ปรับปรุงต้องปรากฏอยู่ในตารางการสอน

1. จัดเตรียมรูปแบบการเรียนการสอนผ่านระบบออนไลน์
2. มอบหมายงานให้นักศึกษาได้ออกแบบเมนูอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับคนในครอบครัว

### 4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. การทวนสอบจากการตรวจผลการประเมินการให้คะแนน/เกรดกับข้อสอบ และรายงาน โดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1. ปรับปรุงรายวิชาทุกปีตามผลการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
2. ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี