

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชาสส 215 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ
สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ
คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2564

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 อดดกลิ่น

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 1

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 2

อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	รายชื่อ	สังกัด
1.	อาจารย์ยุพารัตน์ อดดกลิ่น	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน :

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ภาคทฤษฎี ห้อง 321 คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ภาคปฏิบัติ ห้องปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 กันยายน 2564

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นิสิตมีความรู้ความเข้าใจประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณคุณค่าอาหาร และการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพในบุคคลที่มีบริบทที่แตกต่างกัน โดยเน้นให้นิสิตใช้ความรู้ด้านโภชนาการบนพื้นฐานของหลักคุณธรรมจริยธรรม และส่งเสริมให้นิสิตมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่มแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการทำงานเมื่อเรียนจบวิชานี้แล้ว 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	การประเมิน
CLO1	เข้าใจถึงประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ food safety and food security	PLO 1	สอบภาคทฤษฎี
CLO2	อธิบายภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด	PLO 2	สอบภาคทฤษฎี
CLO3	เข้าใจการดำเนินงานด้านโภชนาการชุมชนและโภชนศึกษา	PLO 1	สอบภาคทฤษฎี
CLO4	ปฏิบัติในการประเมินภาวะโภชนาการ การคำนวณคุณค่าอาหาร	PLO 6	แบบประเมินการปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการและการคำนวณคุณค่าอาหาร
CLO5	ปฏิบัติการโภชนบำบัดในโรคต่างๆและจัดเตรียมดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพได้	PLO 6	แบบประเมินการปฏิบัติโภชนบำบัดและการดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ
CLO6	ประยุกต์องค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการดำเนินงานโภชนาการชุมชน	PLO 6	แบบประเมินการจัดโครงการอาหาร

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. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ 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	
สส 215 โภชนาการ เพื่อการส่งเสริม 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. มอบหมายหัวข้อให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนา ร่วมกันในห้องเรียน และจัดทำรายงาน	1. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา

3. มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน	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
2. สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ 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 สังคมและสิ่งแวดล้อม	1. เลือกประเด็นที่เป็นปัญหาสังคมและสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับด้านสุขภาพให้นิสิตเรียนรู้ และตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้น พร้อมทั้งกระตุ้นให้คิดหาวิธีที่จะมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่อสังคม การแก้ปัญหาโดยเริ่มต้นจาก ตัวนิสิตเอง	1.ประเมินโดยใช้แบบประเมินการปฏิบัติ (พฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและความรับผิดชอบต่อสังคม) โดยอาจารย์
3. สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆ	1. สอดแทรกแนวคิดผ่านกิจกรรมเพื่อฝึกให้นิสิตสามารถปรับตัวในสถานการณ์ต่างๆ	1. สังเกตจากพัฒนาการด้านความคิดและพฤติกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน
4. สามารถพัฒนาการเรียนรู้ของตนเองอย่างต่อเนื่อง	1.จัดกรณีศึกษาที่นิสิตได้มีโอกาสฝึกการค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งที่หลากหลายเพื่อนำมาวิเคราะห์และนำเสนอแนวทางที่เหมาะสม	1.ประเมินโดยใช้แบบประเมินการปฏิบัติ (พฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและความรับผิดชอบต่อสังคม) โดยอาจารย์

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา	5.2 วิธีการสอน	5.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อให้เข้าใจองค์ความรู้ หรือประเด็นปัญหา	-	-
2. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. ฝึกการใช้ทักษะสื่อสารเพื่อนำเสนอการสัมมนา	1. ประเมินจากคุณภาพในการนำเสนอข้อมูลในการสัมมนา ที่แสดงถึงความสามารถในการสื่อสาร
3. สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และเลือก	-	-

ใช้ได้เหมาะสมกับสถานการณ์อย่างมี ประสิทธิภาพ		
---	--	--

6.ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ(ไม่ประเมินผล)

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	วันที่	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	12 ม.ค. 65	ประเภทของสารอาหารกับ โภชนาการและโรคทางโภชนาการ (เพิ่มการอธิบายรายวิชา)	4	-		บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture)	- Computer - SWU moodel	ผศ.ดร.ศิริกุล
2	19 ม.ค. 65	การประเมินภาวะโภชนาการ I	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture) ฝึกปฏิบัติ : 1) การประเมินภาวะโภชนาการ โดยการวัดสัดส่วนร่างกาย 2) การการแปลผลการประเมิน ภาวะโภชนาการทางชีวเคมีจาก กรณีศึกษา	- Computer - LCD - Visualizer - ฟลิบชาร์ต - ปากกาเมจิก	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
3	26 ม.ค. 65	การประเมินภาวะโภชนาการ II	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture) ฝึกปฏิบัติ : 1) การใช้เครื่องมือแบบสอบถาม ด้านโภชนาการ 2) การฝึกประเมินและแปลผล การประเมินอาหารบริโภค	- Computer - SWU moodel	ผศ.ดร.ศิริกุล
4	2 ก.พ. 65	การเฝ้าระวังทางโภชนาการ	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture) สัมมนา	- Computer - SWU moodel	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล

สัปดาห์ที่	วันที่	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
						กรณีศึกษาการวางแผนการเฝ้าระวังทางด้านโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาพปัญหาในแต่ละพื้นที่		
5	9 ก.พ. 65	หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล	2	2		บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture) ปฏิบัติการ 1) การคำนวณคุณค่าอาหารตามหลักรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย 2) การคำนวณคุณค่าสารอาหารโดยโปรแกรม Nutrisurvey	-Computer -SWU moodel	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
6	23 ก.พ. 65	โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ	4		-	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture)	- Computer SWU moodel	อ.ยุพารัตน์
7	2 มี.ค. 65	สัมมนา การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ			4	Active leaning (problem base) มอบหมายกรณีศึกษาให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนา ร่วมกันในชั้นเรียน	-	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
8	9 มี.ค. 65	food safety and food security	2		2	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture) สัมมนา กรณีศึกษาการดำเนินงานด้าน food safety and food security โดยใช้ Active Learning (Active Reading) ให้แต่ละกลุ่มอ่านบทความแล้วแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	-Computer -LCD -Visualizer -ฟลิบชาร์ต -ปากกาเมจิก	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล

สัปดาห์ที่	วันที่	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
						เกี่ยวกับสิ่งที่ได้อ่านกับเพื่อน นำมาเขียนแผนผังมโนทัศน์ (Concept Map) ลงในกระดาษ โปสเตอร์เพื่อทำกิจกรรม Gallery Walk ต่อไป		
9	16 มี.ค. 65	สอบกลางภาค	3	-	-	สอบทฤษฎี		อ.ยุพารัตน์
10	23 มี.ค. 65	โภชนบำบัด (1. อาหารสำหรับ ผู้ป่วยโรค NCD, อาหารสำหรับ ผู้ป่วยโรคมะเร็ง, อาหารสำหรับ กลุ่มผู้ป่วยที่มีภาวะติดเชื่อ)	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ประกอบการซักถาม (Online Lecture)	- Computer SWU model Program	อ.ยุพารัตน์
11	30 มี.ค. 65	ปฏิบัติการโภชนบำบัด	4	-	-	Active leaning (problem base) 1) มอบหมายกรณีศึกษาและ วิเคราะห์ 2) ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหาร ตามหลักโภชนบำบัด 3) นำเสนอข้อมูลและหลักการ เตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อม ทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับ ผู้ป่วยโรคต่าง ๆ ตามหลักโภชน บำบัด	- อาหาร สำหรับปรุง ประกอบตาม หลักโภชน บำบัด - แบบ ปฏิบัติการ โภชนบำบัด I	อ.ยุพารัตน์
12	4 เม.ย. 65 7 เม.ย. 65	อาหารเพื่อสุขภาพ 1) เกณฑ์มาตรฐานอาหารเพื่อ สุขภาพ 2) อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ อาหารสุขภาพตามสมันนิยม 3) ประเภทของผลิตภัณฑ์เสริม อาหารเพื่อสุขภาพ	2	-	2	สัมมนา แนวทางการดัดแปลงและเลือก องค์ประกอบของอาหารให้ สอดคล้องกับหลักอาหารเพื่อ สุขภาพ (พัฒนาเมนูสำหรับกิจกรรม จำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ)		อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
13	20 เม.ย. 65	ปฏิบัติการจัดอาหารตามหลัก อาหารเพื่อสุขภาพ	4	-	-	Active leaning (problem base) 1) มอบหมายกรณีศึกษาและ วิเคราะห์	- Computer - LCD - Visualizer - แบบ ปฏิบัติการ	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล

ลำดับที่	วันที่	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
						2) ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักอาหารสุขภาพ (พัฒนาเมนูสำหรับกิจกรรมจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ)	อาหารเพื่อสุขภาพ	
14	27 เม.ย. 65	โภชนาการชุมชน 1 นโยบายและแผนงานโภชนาการตามแผนพัฒนาการสาธารณสุขแห่งชาติ	2	-	2	สัมมนา วางแผนกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ (การจำหน่ายอาหารสุขภาพให้สอดคล้องกับบริบทสถานศึกษา)	- Computer SWU model	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
15	2 พ.ค. 65 5 พ.ค. 65	โภชนาการชุมชน 2 โภชนาการศึกษารูปแบบการให้โภชนาการศึกษาในประเทศไทยและต่างประเทศ	2	2		ฝึกปฏิบัติการผลิตสื่อเพื่อใช้เป็น โภชนาการศึกษาประกอบการ กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพด้าน โภชนาการ (การจำหน่ายอาหาร สุขภาพให้สอดคล้องกับบริบท สถานศึกษา)	- Computer SWU model - Program webex	อ.ยุพารัตน์ ผศ.ดร.ศิริกุล
16	11 พ.ค. 65	โภชนาการชุมชน 3 แนวทางการประยุกต์ความรู้ด้าน โภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพใน แต่ละบริบท	2		2	สัมมนา สรุปกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพด้าน โภชนาการ (การจำหน่ายอาหาร สุขภาพให้สอดคล้องกับบริบท สถานศึกษา)		
17	18 พ.ค.65	สอบปลายภาค	3		-	สอบทฤษฎี		อ.ยุพารัตน์

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการ	ลำดับที่	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
4	1.1, 2.3, 4.2, 5.2 (2.2, 2.4, 3.1, 3.2, 4.4,)	การนำเสนอผลการสัมมนา	4,7	10
5	1.1, 2.3, 3.1, 3.5 (2.3, 4.4)	รายงานกลุ่ม	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	3,5,11,13	15

การประเมินผลการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ :

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. ประเมินจากบันทึกผู้ที่ได้รับการยกย่องด้านจิตสำนึกสาธารณะ 2. ประเมินจากพฤติกรรมความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้แบบประเมิน 3. ประเมินจากบันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบ การส่งงานที่ได้มอบหมาย 4. ประเมินจากแบบประเมินตนเอง จากเพื่อน และอาจารย์ในการสัมมนา และการนำเสนอในชั้นเรียน 5. สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออก การถาม-ตอบ ในชั้นเรียนระหว่างเรียน	5
2. ด้านความรู้	1. การสอบภาคทฤษฎี 2. การสอบภาคปฏิบัติ 3. การประเมินโดยใช้แบบประเมินความรู้จากการนำเสนอในชั้นเรียน 4. ประเมินจากคุณภาพด้านองค์ความรู้ในรายงานที่ได้รับมอบหมาย	40
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	10

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
	2. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน และการจัดทำโครงการ 4. สังเกตพฤติกรรมการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศระหว่างการนำเสนอ	

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 สหัสโสพิธี 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. ปรับลดเนื้อหาให้สอดคล้องกับ พรบ.วิชาชีพสาธารณสุข
2. ปรับรูปแบบการสอนให้มีการใช้ active learning มาสอดแทรกในชั่วโมงบรรยายมากขึ้นมอบหมาย

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. การทวนสอบจากการตรวจผลการประเมินการให้คะแนน/เกรดกับข้อสอบ และรายงาน โดย คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1. ปรับปรุงรายวิชาทุกปีตามผลการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
2. ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี