

**มคอ.3**

รายละเอียดของรายวิชา สส 215 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ  
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ  
 คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
 ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2565

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

| ชื่ออาจารย์                                 | E.mail                 | ผู้รับผิดชอบรายวิชา                |
|---|------------------------|------------------------------------|
| อาจารย์ ดร. ยุพารัตน์ อดดกลิ่น              | yaparat@gs.wu.ac.th    | อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 1 |
| ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล | sirikult@gswu.ac.th    | อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 2 |
| อ.ดร.ปรียากร สงวนกิตติพันธ์                 | pariyakorns@gswu.ac.th | อาจารย์ผู้สอน                      |

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ภาคทฤษฎี ห้อง 320 คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
 ภาคปฏิบัติ ห้องปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร  
 ระบบออนไลน์ โดยใช้ Zoom meeting  
 SWU Moodle

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

14 กันยายน 2565

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

| CLO  | ELO | รายละเอียด  | ระดับการเรียนรู้        | การประเมิน                      |
|------|-----|---|-------------------------|---------------------------------|
| CLO1 | 2   | เข้าใจและอธิบายถึงประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ การเฝ้าระวังด้านโภชนาการ แนวคิด food safety and food security | Knowledge<br>Comprehend | การสอบภาคทฤษฎี                  |
| CLO2 | 2   | เข้าใจและอธิบายหลักการคำนวณและกำหนดปริมาณการบริโภคอาหาร ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด แนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ  | Knowledge<br>Comprehend | การสอบภาคทฤษฎี                  |
| CLO3 | 2   | เข้าใจและอธิบายการดำเนินงานด้านโภชนาการชุมชนและโภชนศึกษา  | Knowledge<br>Comprehend | การสอบภาคทฤษฎี                  |
| CLO4 | 2   | ปฏิบัติในการประเมินภาวะโภชนาการ การคำนวณคุณค่าอาหาร   | Analyzsis               | ปฏิบัติการ<br>สัมมนาในชั้นเรียน |
| CLO5 | 2   | ปฏิบัติการโภชนบำบัดในโรคต่างๆและจัดเตรียมดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพได้   | Analyzsis               | ปฏิบัติการ<br>สัมมนาในชั้นเรียน |
| CLO6 | 2,3 | ประยุกต์องค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการดำเนินงานโภชนาการชุมชน   | Application             | ปฏิบัติการ<br>สัมมนาในชั้นเรียน |

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 ปรับปรุงรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สพอว.) และเป็นปัจจุบันตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตการเปลี่ยนแปลงของสังคมที่เกี่ยวข้องกับภาวะสุขภาพและความก้าวหน้าทางวิชาชีพ

2.2 จัดให้สอดคล้องกับหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (การส่งเสริมสุขภาพ) ฉบับปรับปรุง ปี พ.ศ. 2560

### 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. ด้านคุณธรรมจริยธรรม |   |   | 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<br>โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ | ●                      | ○ |   |                |   | ○ | ● | ○                | ○ |   |   |   | ●  |   | ● | ○ | ○   |   |   | ●             |   |  |

#### 4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

4.1 จำนวน 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ และอาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาในการให้คำปรึกษาในชั่วโมงแรกของการจัดการเรียนรู้

## 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 การส่งงาน ที่ได้มอบหมาย  |
| 2. มีจิตสาธารณะ เสียสละเพื่อส่วนรวม   | 1. กำหนดระเบียบในการใช้สถานที่ และอุปกรณ์สำหรับการฝึกปฏิบัติ โภชนาการ         | 1. สังเกตแสดงออกในชั้นเรียน ตลอดจนกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย ระหว่างเรียน |
| 3. ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรม | ไม่ประเมิน  | ไม่ประเมิน   |

### 2. ความรู้

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

## 3. ทักษะทางปัญญา

| 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา  | 3.2 วิธีการสอน  | 3.3 วิธีการประเมินผล  |
|--|---|---|
| 1. สามารถประยุกต์ความรู้ให้เกิดประโยชน์  | 1. จัดกิจกรรม Active Learning (Case studies) มอบหมายกรณีศึกษาให้อภิปรายกลุ่มย่อยวางแผนและลงมือปฏิบัติการโดยประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการ<br>2. สัมมนาร่วมกันในชั้นเรียนและจัดทำรายงาน                                       | 1. ประเมินจากแบบประเมินการปฏิบัติการ<br>2. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา    |
| 2. สามารถคิดวิเคราะห์ห้อย่างเป็นระบบ และแก้ไขปัญหาได้                                      | 1. จัดกิจกรรม Active Learning (Case studies) มอบหมายกรณีศึกษาให้อภิปรายกลุ่มย่อยวางแผนและลงมือปฏิบัติการโดยประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการ<br>2. สัมมนาร่วมกันในชั้นเรียนและจัดทำรายงาน                                       | 1. ประเมินจากแบบประเมินการปฏิบัติการ<br>2. ประเมินจากแบบประเมินการสัมมนา    |
| 3. สามารถประเมิน วิพากษ์สถานการณ์ต่างๆ โดยใช้ความรู้เป็นฐาน                                | ไม่ประเมิน  | ไม่ประเมิน  |
| 4. มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์นวัตกรรม   | ไม่ประเมิน  | ไม่ประเมิน  |
| 5. สามารถศึกษา ค้นคว้า และประเมิน ข้อมูล แนวคิด หรือหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย | 1. จัดกิจกรรม Active Learning (Active Reading) ให้แต่ละกลุ่มอ่านบทความแล้วแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับสิ่งที่ได้อ่านกับเพื่อน นำมาเขียนแผนผังมโนทัศน์ (Concept Map) ลงในกระดาษโปสเตอร์เพื่อทำกิจกรรม Gallery Walk ต่อไป | 1. ผลงานการนำเสนอแผนผังมโนทัศน์ (Concept Map)<br>2. แบบประเมินการฝึกปฏิบัติ |

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

| 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา | 4.2 วิธีการสอน  | 4.3 วิธีการประเมินผล   |
|---|---|--|
| 1. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานได้       | ไม่ประเมิน  | ไม่ประเมิน   |
| 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         | ไม่ประเมิน                                   | ไม่ประเมิน   |
| 2. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ  | 1. ฝึกการใช้ทักษะสื่อสารเพื่อนำเสนอการสัมมนา | 1. ประเมินจากคุณภาพในการนำเสนอข้อมูลในการสัมมนา ที่แสดงถึงความสามารถในการสื่อสาร |

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| 3. สามารถใช้เทคโนโลยีใน การสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และเลือกใช้ได้เหมาะสมกับสถานการณ์อย่างมีประสิทธิภาพ | ไม่ประเมิน | ไม่ประเมิน |
|--|------------|------------|

**6. ด้านทักษะพิสัย/สมรรถนะของหลักสูตร**

| ด้านทักษะพิสัย/สมรรถนะของหลักสูตรที่ต้องการพัฒนา  | วิธีการสอน | วิธีการประเมินผล |
|---|------------|------------------|
| 6.1 มีทักษะการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค การดูแลสุขภาพ หรือการฟื้นฟูสุขภาพแบบเป็นองค์ รวมโดยประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ที่ผุ่ยวข้องให้เหมาะสมกับนโยบายสาธารณสุข สภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม | ไม่ประเมิน | ไม่ประเมิน       |
| 6.2 มีทักษะในการบริหารจัดการ การงานสุขภาพและการทำงานเป็นทีมร่วมกับทีมสหสาขาวิชาชีพ  | ไม่ประเมิน | ไม่ประเมิน       |

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | วันที่     | เวลา           | บรรยาย | ปฏิบัติ | สัมมนาเสริมบรรยาย | สัมมนาเสริมปฏิบัติ | ประเมินในชั้นเรียน | สอบบรรยาย | สอบปฏิบัติ | จำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการเตรียมความพร้อมก่อนและหลังการเรียนและเตรียมสอบและทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย | สัดส่วนอาจารย์ : จำนวนนิสิต | CLO | หัวข้อ   | กิจกรรมการเรียนการสอน  | สื่อที่ใช้   | อาจารย์/พิเศษ                                  |
|------------|------------|----------------|--------|---------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|------------|---|-----------------------------|-----|--|--|--|--|
| 1          | 18 ม.ค. 66 | 8.30-12.30 น.  | 4      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 1   | - แนะนำรายวิชาและรูปแบบการเรียนรู้การสอน<br>- ประเภทของสารอาหารกับโภชนาการและโรคทางโภชนาการ (online)   | บรรยายเนื้อหา (Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)                               | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle | ผศ.ดร.ศิริกุล                                  |
| 2          | 19 ม.ค. 66 | 8.30-10.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 1   | โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ I (หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร, วัยทารก)   | บรรยายเนื้อหา (Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)                               | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle | อ.ดร.ยุพรัตน์                                  |
|            |            | 10.30-12.30 น. |        |         | 2                 |                    |                    |           |            |   | 1:14                        | 1   | สัมมนาการประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร, วัยทารก) | Active leaning (problem base) มอบหมายกรณีศึกษาให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนาร่วมกันในชั้นเรียน | - ใบงานสัมมนา  | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริญการ |
| 3          | 25 ม.ค. 66 | 8.30-12.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 1   | โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ II (วัยรุ่น วัยรุ่น)   | บรรยายเนื้อหา (Active learning สอดแทรกกิจกรรม)   | - เอกสารประกอบการบรรยาย                                      | อ.ดร.ยุพรัตน์                                  |



| ลำดับที่ | วันที่    | เวลา           | บรรยาย | ปฏิบัติ | สัมมนาเสริมบรรยาย | สัมมนาเสริมปฏิบัติ | ประเมินในชั้นเรียน | สอบบรรยาย | สอบปฏิบัติ | จำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการเตรียมความพร้อมก่อนและหลังการเรียนและเตรียมสอบและทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย | สัดส่วนอาจารย์ : จำนวนนิสิต | CLO | หัวข้อ   | กิจกรรมการเรียนการสอน  | สื่อที่ใช้   | อาจารย์/พิเศษ                                 |
|----------|-----------|----------------|--------|---------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|------------|---|-----------------------------|-----|--|--|--|---|
|          |           | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            |   | 1:14                        | 1   | วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ)   | สะท้อนความเข้าใจ)  | - Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle                            |   |
|          |           | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            |   | 1:14                        | 1   | สัมมนาการประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ) | Active leaning (problem base) มอบหมายกรณีศึกษาให้อภิปรายกลุ่มย่อยและสัมมนา ร่วมกันในชั้นเรียน                                  | - ใบงานสัมมนา  | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริยากร |
| 4        | 1 ก.พ. 66 | 8.30-10.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 1   | การประเมินภาวะโภชนาการ I   | บรรยายเนื้อหา(Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)  | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle | อ.ดร.ยุพรัตน์                                 |
|          |           | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            |   | 1:14                        | 1   | ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการด้วยการวัดสัดส่วนร่างกาย และการแปลผลการประเมินภาวะโภชนาการทางชีวเคมี   | ฝึกปฏิบัติ :<br>1) การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย<br>2) การการแปลผลการประเมินภาวะโภชนาการทางชีวเคมีจากกรณีศึกษา | - แบบฝึกปฏิบัติการ   | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริยากร |
| 5        | 8 ก.พ. 66 | 8.30-10.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 1   | การประเมินภาวะโภชนาการ II  | บรรยายเนื้อหา(Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)  | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle | อ.ดร.ยุพรัตน์                                 |

| ลำดับที่ | วันที่     | เวลา           | บรรยาย | ปฏิบัติ | สัมมนาเสริมบรรยาย | สัมมนาเสริมปฏิบัติ | ประเมินในชั้นเรียน | สอบบรรยาย | สอบปฏิบัติ | จำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการเตรียมความพร้อมก่อนและหลังการเรียนและเตรียมสอบและทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย | สัดส่วนอาจารย์ : จำนวนนิสิต | CLO   | หัวข้อ  | กิจกรรมการเรียนการสอน   | สื่อที่ใช้         | อาจารย์/พิเศษ                                 |
|----------|------------|----------------|--------|---------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|------------|---|-----------------------------|---|---|---|--------------------|---|
|          |            | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            |   | 1:14                        | 1   | ปฏิบัติการออกแบบ การใช้เครื่องมือแบบสอบถามด้านโภชนาการและการฝึกประเมินและแปลผลการประเมินอาหารบริโภค | ฝึกปฏิบัติ :<br>1) การใช้เครื่องมือแบบสอบถามด้านโภชนาการ<br>2) การฝึกประเมินและแปลผลการประเมินอาหารบริโภค | - แบบฝึกปฏิบัติการ | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริญญ์ |
| 6        | 15 ก.พ. 66 | 8.30-10.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           | 2          | 1:41  | 1                           | การเฝ้าระวังทางโภชนาการ<br>- สถานการณ์และปัญหาโภชนาการของประเทศไทย<br>- การเฝ้าระวังทางโภชนาการ<br>- การพัฒนาระบบและกระบวนการเฝ้าระวังทางโภชนาการ<br>- การดำเนินงาน เฝ้าระวังทางโภชนาการในประเทศไทย | บรรยายเนื้อหา(Active Learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)                                       | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle  | อ.ดร.ยุพรัตน์      |   |
|          |            | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           | 1          | 1:14  | 1                           | กรณีศึกษาการวางแผนการเฝ้าระวังทางด้านโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาพปัญหาในแต่ละพื้นที่<br>- วิเคราะห์กรณีศึกษาและกำหนดแนวทางการเฝ้าระวังทางด้านโภชนาการ<br>- นำเสนอและสัมมนาพร้อมกัน                     | - ใบงานสัมมนา   | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริญญ์   |                    |   |
| 7        | 22 ก.พ. 66 | 8.30-11.30 น.  | 3      |         |                   |                    |                    |           | 1          | 1:41  | 2                           | หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล<br>1. Dietary Reference Intake  | บรรยายเนื้อหา(Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)                                       | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle  | อ.ยุพรัตน์         |   |

| ลำดับที่ | วันที่      | เวลา          | บรรยาย | ปฏิบัติ | สัมมนาเสริมบรรยาย | สัมมนาเสริมปฏิบัติ | ประเมินในชั้นเรียน | สอบบรรยาย | สอบปฏิบัติ | จำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการเตรียมความพร้อมก่อนและหลังการเรียนและเตรียมสอบและทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย | สัดส่วนอาจารย์ : จำนวนนิสิต | CLO | หัวข้อ  | กิจกรรมการเรียนการสอน   | สื่อที่ใช้  | อาจารย์/พิเศษ                                  |
|----------|-------------|---------------|--------|---------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|------------|---|-----------------------------|-----|---|---|---|--|
|          |             |               |        |         |                   |                    |                    |           |            |   |                             |     | 2. การใช้พลังงานในร่างกายและวิธีการคำนวณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล<br>3. การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ<br>4. หลักรายการอาหารแลกเปลี่ยน |   |   |  |
| 8        | 1 มี.ค. 66  | 8.30-11.30 น. |        |         |                   | 3                  |                    |           |            | 2   | 1:14                        | 4   | ปฏิบัติการ<br>1) การคำนวณคุณค่าอาหารตามหลักรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย<br>2) การคำนวณคุณค่าสารอาหารโดยโปรแกรม Nutrisurvey                                  | ฝึกปฏิบัติ :<br>1) คำนวณคุณค่าของตัวอย่างอาหารที่อยู่ในบริบทที่นิสิตพักอาศัย<br>2) ฝึกคำนวณคุณค่าสารอาหารโดยโปรแกรม Nutrisurvey | - แบบฝึกปฏิบัติการ  | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริยากร |
| 9        | 8 มี.ค. 66  | 8.30-11.30 น. |        |         |                   |                    |                    | 3         |            | 1   | 1:21                        | 1,2 | สอบกลางภาค  | -   | -   | อ.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล                    |
| 10       | 15 มี.ค. 66 | 8.30-12.30 น. | 4      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 2   | โภชนบำบัด (1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรค NCD, อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง, อาหารสำหรับกลุ่มผู้ป่วยที่มีภาวะติดเชื้อม)  | บรรยายเนื้อหา(Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)<br>มอบหมายปฏิบัติการเพื่อวางแผนและเตรียมข้อมูล                    | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle<br>- แบบปฏิบัติการ | อ.ดร.ยุพรัตน์                                  |
| 11       | 22 มี.ค. 66 | 8.30-10.30 น. | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 2   | 1:41                        | 2   | อาหารเพื่อสุขภาพ<br>1) เกณฑ์มาตรฐานอาหารเพื่อสุขภาพ   | บรรยายเนื้อหา (Active learning สอดแทรกกิจกรรม   | - เอกสารประกอบการบรรยาย   | อ.ดร.ยุพรัตน์                                  |

| ลำดับที่ | วันที่      | เวลา           | บรรยาย | ปฏิบัติ | สัมมนาเสริมบรรยาย | สัมมนาเสริมปฏิบัติ | ประเมินในชั้นเรียน | สอบบรรยาย | สอบปฏิบัติ | จำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการเตรียมความพร้อมก่อนและหลังการเรียนและเตรียมสอบและทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย | สัดส่วนอาจารย์ : จำนวนนิสิต | CLO   | หัวข้อ   | กิจกรรมการเรียนการสอน  | สื่อที่ใช้                        | อาจารย์/พิเศษ                                  |
|----------|-------------|----------------|--------|---------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|------------|---|-----------------------------|-------|--|--|-----------------------------------|--|
|          |             | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            | 2   | 1:14                        | 2     | 2) อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ อาหารสุขภาพตามสมันนิยม<br>3) ประเภทของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ | สะท้อนความเข้าใจ)  | - Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle |  |
|          |             |                |        |         |                   |                    |                    |           |            |   |                             |       | แนวทางการดัดแปลงและเลือกองค์ประกอบของอาหารให้สอดคล้องกับหลักอาหารเพื่อสุขภาพ                       | - วิเคราะห์กรณีศึกษาหรือปัญหาที่กำหนดให้<br>- นำเสนอและสัมมนาร่วมกัน   | - ใบงานสัมมนา                     | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริยากร |
| 12       | 29 มี.ค. 66 | 8.30-12.30 น.  |        | 4       |                   |                    |                    |           |            | 2   | 1:14                        | 2,4,5 | ปฏิบัติการโภชนบำบัด  | - ออกแบบเมนูอาหารให้สอดคล้องกับกรณีศึกษา<br>- ปฏิบัติประกอบอาหารตามเมนูที่กำหนดไว้<br>- นำเสนอผลปฏิบัติการและสัมมนาเพื่อขยายความรู้และความเข้าใจ | - แบบฝึกปฏิบัติการ                | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริยากร |
| 13       | 29 มี.ค. 66 | 12.30-16.30 น. |        | 4       |                   |                    |                    |           |            |   | 1:14                        | 2,4,5 | ปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักอาหารสุขภาพ  | - ออกแบบเมนูอาหารให้สอดคล้องกับกรณีศึกษา<br>- ปฏิบัติประกอบอาหารตามเมนูที่กำหนดไว้<br>- นำเสนอผลปฏิบัติการและสัมมนาเพื่อขยายความรู้และความเข้าใจ | - แบบฝึกปฏิบัติการ                | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริยากร |

| ลำดับที่ | วันที่      | เวลา           | บรรยาย | ปฏิบัติ | สัมมนาเสริมบรรยาย | สัมมนาเสริมปฏิบัติ | ประเมินในชั้นเรียน | สอบบรรยาย | สอบปฏิบัติ | จำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการเตรียมความพร้อมก่อนและหลังการเรียนและเตรียมสอบและทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย | สัดส่วนอาจารย์ : จำนวนนิสิต | CLO | หัวข้อ   | กิจกรรมการเรียนการสอน   | สื่อที่ใช้   | อาจารย์/พิเศษ                                  |
|----------|-------------|----------------|--------|---------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|------------|---|-----------------------------|-----|--|---|--|--|
| 14       | 5 เม.ย. 66  | 8.30-10.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 1   | food safety and food security  | บรรยายเนื้อหา (Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)  | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle | อ.ดร.ยุพรัตน์                                  |
|          |             | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            | 1   | 1:14                        | 1   | กรณีศึกษาการดำเนินงานด้าน food safety and food security                        | Active Learning (Active Reading) ให้แต่ละกลุ่มอ่านบทความแล้ววิเคราะห์ตามประเด็นปัญหาที่กำหนดให้และนำเสนอผ่าน padlet | - ใบงานสัมมนา  | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริยากร |
| 15       | 19 เม.ย. 66 | 8.30-10.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 3,6 | โภชนาการชุมชน 1 นโยบายและแผนงานโภชนาการตามแผนพัฒนาการสาธารณสุขแห่งชาติ         | บรรยายเนื้อหา (Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)  | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle | อ.ดร.ยุพรัตน์                                  |
|          |             | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            | 2   | 1:14                        | 3,6 | สัมมนา : นโยบายและแผนงานโภชนาการตามแผนพัฒนาการสาธารณสุขแห่งชาติ                | สัมมนา : แนวทางการพัฒนางานด้านโภชนาการตามแผนพัฒนาการสาธารณสุขแห่งชาติ   | - ใบงานสัมมนา  | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริยากร |
| 16       | 26 เม.ย. 66 | 8.30-10.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 3,6 | โภชนาการชุมชน 2 โภชนาการศึกษารูปแบบการให้โภชนาการศึกษาในประเทศไทยและต่างประเทศ | บรรยายเนื้อหา (Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)  | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle | อ.ดร.ยุพรัตน์                                  |

| ลำดับที่ | วันที่     | เวลา           | บรรยาย | ปฏิบัติ | สัมมนาเสริมบรรยาย | สัมมนาเสริมปฏิบัติ | ประเมินในชั้นเรียน | สอบบรรยาย | สอบปฏิบัติ | จำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการเตรียมความพร้อมก่อนและหลังการเรียนและเตรียมสอบและทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย | สัดส่วนอาจารย์ : จำนวนนิสิต | CLO           | หัวข้อ   | กิจกรรมการเรียนการสอน   | สื่อที่ใช้   | อาจารย์/พิเศษ                                 |
|----------|------------|----------------|--------|---------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|------------|---|-----------------------------|---------------|--|---|--|---|
|          |            | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            | 3   | 1:14                        | 3,6           | ฝึกปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมที่ประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการให้สอดคล้องกับบริบทสุขภาพ | - ให้นิสิตใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อคิด วิเคราะห์ เตรียมข้อมูลนำเสนอนวัตกรรมที่ประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการให้สอดคล้องกับบริบทสุขภาพ | - ใบงานสัมมนา  | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริญญ์ |
| 17       | 3 พ.ค. 66  | 8.30-10.30 น.  | 2      |         |                   |                    |                    |           |            | 1   | 1:41                        | 3,6           | โภชนาการชุมชน 3 แนวทางการประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการเพื่อส่งเสริมสุขภาพในแต่ละบริษัท | บรรยายเนื้อหา (Active learning สอดแทรกกิจกรรมสะท้อนความเข้าใจ)  | - เอกสารประกอบการบรรยาย<br>- Video ทบทวนเนื้อหาใน SWU Moodle | อ.ดร.ยุพรัตน์                                 |
|          |            | 10.30-12.30 น. |        |         |                   | 2                  |                    |           |            | 3   | 1:14                        | 3,6           | สัมมนา : นวัตกรรมที่ประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการให้สอดคล้องกับบริบทสุขภาพ             | นำเสนอนวัตกรรมที่ประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการให้สอดคล้องกับบริบทสุขภาพ   | - แบบประเมินการสัมมนา  | อ.ดร.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล<br>อ.ดร.ปริญญ์ |
| 18       | 10 พ.ค. 66 | 8.30-11.30 น.  |        |         |                   |                    |                    | 3         |            | 2   | 1:21                        | 2,3,4<br>,5,6 | สอบปลายภาค   |   |  | อ.ยุพรัตน์<br>ผศ.ดร.ศิริกุล                   |
|          |            | รวม            | 26     | 4       | 4                 | 26                 | 0                  | 4         | 0          | 38  |                             |               |  |   |  |   |

หมายเหตุ: คณาจารย์ให้การแนะนำ (Formative feedback) เพื่อการพัฒนาแก่นิสิตเป็นระยะระหว่างและภายหลังการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนและการสัมมนากรณีศึกษาทุกครั้ง

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรม | ผลการเรียนรู้           | วิธีการ                            | สัปดาห์ | สัดส่วน(%) | รวม |
|---------|-------------------------|------------------------------------|---------|------------|-----|
| 1       | 1.1, 2.3, 3.5, 4.2      | การสอบภาคสอบทฤษฎี : สอบ<br>กลางภาค | 9       | 35         | 65  |
| 2       | 1.1, 2.3, 3.5, 4.2      | การสอบภาคสอบทฤษฎี: สอบ<br>ปลายภาค  | 17      | 30         |     |
| 4       | 1.1, 2.3, 4.2, 5.2      | สัมมนา                             | 2,3,6   | 10         | 10  |
| 5       | 1.1, 2.3, 3.1, 3.5      | รายงานกลุ่ม                        | 17      | 5          | 5   |
| 6       | 1.1, 2.2, 3.5, 4.2, 5.2 | ปฏิบัติการ                         | 8,11,13 | 15         | 15  |

## การประเมินผลการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ :

| มาตรฐานผลการเรียนรู้    | วิธีการประเมิน  | ร้อยละ |
|-------------------------|---|--------|
| 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม | 1. ประเมินจากบันทึกผู้ที่ได้รับการยกย่องด้านจิตสำนึกสาธารณะ<br>2. ประเมินจากพฤติกรรมความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย<br>โดยใช้แบบประเมิน<br>3. ประเมินจากบันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบ การส่งงานที่<br>ได้มอบหมาย<br>4. ประเมินจากแบบประเมินตนเอง จากเพื่อน และอาจารย์ในการ<br>สัมมนา และการนำเสนอในชั้นเรียน<br>5. สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออก การถาม-ตอบ ในชั้นเรียน<br>ระหว่างเรียน | 5      |
| 2. ด้านความรู้          | 1. การสอบภาคทฤษฎี<br>2. การสอบภาคปฏิบัติ<br>3. การประเมินโดยใช้แบบประเมินความรู้จากการนำเสนอในชั้น<br>เรียน<br>4. ประเมินจากคุณภาพด้านองค์ความรู้ในรายงานที่ได้รับ<br>มอบหมาย   | 40     |
| 3. ด้านทักษะทางปัญญา    | 1. ประเมินจากคุณภาพด้านการสืบค้นแหล่งอ้างอิงในรายงานและ<br>การสัมมนา<br>2. การสังเกตการตอบคำถาม การอภิปรายในชั้นเรียน<br>3. ประเมินจากการสอบโดยใช้ข้อสอบที่เน้นการประยุกต์ความรู้<br>4. ประเมินจากแบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียนโดยอาจารย์<br>5. ประเมินจากการสังเกตการตอบคำถามในห้องเรียน  | 40     |

| มาตรฐานผลการเรียนรู้   | วิธีการประเมิน   | ร้อยละ |
|--|--|--------|
| 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ                   | 1. ประเมินจากแบบประเมินการมีส่วนร่วมในทำกิจกรรมกลุ่ม การสัมมนา<br>2. ประเมินจากคุณภาพของข้อมูลด้านความถูกต้อง เหมาะสม และทันสมัยในรายงาน   | 5      |
| 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 1. ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน<br>2. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน<br>3. ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน และการจัดทำโครงการ<br>4. สังเกตพฤติกรรมการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ ระหว่างการนำเสนอ | 10     |

### 3. รายละเอียดการประเมิน และเกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด

เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด : อิงเกณฑ์

1. นิสิตต้องได้คะแนนการสอบภาคทฤษฎีไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
2. เกณฑ์ระดับขั้นคะแนน

| ระดับคะแนน      | ระดับเกรด |
|-----------------|-----------|
| 100-80.0        | A         |
| 79.9-75.0       | B+        |
| 74.9-70.0       | B         |
| 69.9-65.0       | C+        |
| 64.9-60.0       | C         |
| 59.9-55.0       | D+        |
| 54.9-50.0       | D         |
| น้อยกว่า 44.9-0 | E         |



## 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

- 1.1 ประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 2.1 สังเกตจากพฤติกรรมในชั้นเรียนระหว่างการสัมมนา และอภิปราย
- 2.2 ผลสัมฤทธิ์เชิงคุณภาพของงานที่มอบหมาย
- 2.3 ประเมินจากผลการเรียนของรายวิชา

### 3. การปรับปรุงการสอน

- 3.1 จัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานด้านโภชนาการกับกลุ่มเป้าหมายในสถานการณ์จริง

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
  - 4.1 การกำหนดเกณฑ์การให้คะแนนการสอบ/สัมมนา และการให้คะแนนพฤติกรรมในชั้นเรียน
  - 4.2 ส่งข้อสอบให้อาจารย์ผู้ร่วมสอนได้พิจารณาความเหมาะสมตามวัตถุประสงค์ของหัวข้อการสอนก่อนการสอบทฤษฎี
  - 4.3 ส่งแบบประเมินการสัมมนาให้อาจารย์ผู้ร่วมสอนได้พิจารณาก่อนการสัมมนาเพื่อสร้างความเข้าใจในเกณฑ์การประเมินระหว่างอาจารย์ผู้ประเมิน
  - 4.4 มีการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามการพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของรายวิชา โดยนิสิตและอาจารย์ผู้สอน และการประเมินตนเองโดยนิสิตหลังเสร็จสิ้นการเรียนการสอน
  - 4.5 ตัดเกรดรายวิชาในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณาเห็นชอบ
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา
  - 5.1 นำข้อคิดเห็นของนิสิตมาประมวล เพื่อปรับปรุงรูปแบบของการจัดการเรียนการสอน วิธีการสัมมนา และการค้นคว้าด้วยตนเอง โดยผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาต่อไป
  - 5.2 รวบรวมผลการประเมินการสอน การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ กับข้อคิดเห็นของนิสิต เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
  - 5.3 ปรับปรุงรายวิชาตามข้อเสนอแนะและผลการทบทวนสอบฯ
  - 5.4 ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี