มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชา สส 241 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ
คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2569

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

สส241 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ

HPX241 Nutrition for Health Promotion

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต (การส่งเสริมสุขภาพ)

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาวิชาชีพสาธารณสุข ชุดวิชาพฤติกรรมการดำรงอยู่เพื่อสุขภาวะ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ชื่ออาจารย์	E.mail	ผู้รับผิดชอบรายวิชา
อาจารย์ ดร. ยุพารัตน์ อดกลั้น	yaparat@g.swu.ac.th	อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 1
รองศาสตราจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล	sirikult@g.swu.ac.th	อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 2
อาจารย์ณาณัฏฐ์ ภัคธันยสิทธิ์	dragonfluke1234@gmail.com	อาจารย์ผู้สอน

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 ห้องปฏิบัติการ 420 และห้องปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
- ระบบออนไลน์ โดยใช้ Zoom meeting
- SWU Moodle

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

30 ตุลาคม 2569

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

CLO	ELO	รายละเอียด	ระดับการเรียนรู้	การประเมิน
CLO1	2	เข้าใจและอธิบายถึงประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาร การเฝ้าระวังด้านโภชนาการ แนวคิด food safety and food security	Comprehend	การสอบภาคทฤษฎี
CLO2	2	อธิบายหลักการคำนวณและกำหนดปริมาณการบริโภคอาหาร ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด แนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ	Comprehend	การสอบภาคทฤษฎี
CLO3	2	อธิบายการดำเนินงานด้านโภชนาการชุมชนและโภชนศึกษา	Comprehend	การสอบภาคทฤษฎี
CLO4	2	ปฏิบัติในการประเมินภาวะโภชนาการ การคำนวณคุณค่าอาหาร โภชนบำบัดในโรคต่างๆ และจัดเตรียมดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพได้	Application	ปฏิบัติการสัมมนาในชั้นเรียน
CLO5	2	ประยุกต์องค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการดำเนินงานโภชนาการชุมชน	Application	ปฏิบัติการสัมมนาในชั้นเรียน

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 ปรับปรุงรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สปอว.) และเป็นปัจจุบันตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตการเปลี่ยนแปลงของสังคมที่เกี่ยวข้องกับภาวะสุขภาพและความก้าวหน้าทางวิชาชีพ

2.2 จัดให้สอดคล้องกับหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต (การส่งเสริมสุขภาพ) ฉบับปรับปรุง ปี พ.ศ. 2565

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1 คำอธิบายรายวิชา

ประเภทของสารอาหาร การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในวัยต่างๆ การประเมินภาวะโภชนาการ การเฝ้าระวังทางด้านโภชนาการ การคำนวณคุณค่าอาหาร โภชนบำบัดในโรคต่างๆ การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ โภชนาการชุมชน

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.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6.ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
สส241 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ	●						●	●	○		○	●	○		○	●	●	○			

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

4.1 จำนวน 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ และอาจารย์ประจำรายวิชา ประกาศเวลาในการให้คำปรึกษาในชั่วโมงแรกของการจัดการเรียนรู้

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ มีวินัย ตรงต่อเวลา	**กำหนดระเบียบการเข้าห้องสอบ การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย**	**บันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบ และการส่งงานตามกำหนดเวลา**
1.2 แสดงออกถึงการมีจิตสำนึกสาธารณะ เสียสละเพื่อส่วนรวม	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน
1.3 ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่นหรือสากล	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน
1.4 ปฏิบัติตนตามจรรยาบรรณวิชาชีพการสาธารณสุขชุมชนและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน

2. ความรู้

ความรู้ที่ต้องได้รับ	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1 บูรณาการความรู้ที่เรียนเพื่อใช้ประโยชน์ในการเรียนรู้ การทำงาน และการดำเนินชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน
2.2 แสดงออกถึงความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ด้านการส่งเสริมสุขภาพ	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน
2.3 แสดงออกถึงการมีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	**1. มอบหมายการปฏิบัติงานกลุ่มย่อย 2. นำเสนอข้อมูลหรือผลงาน ในชั้นเรียน**	**1.ประเมินจากการสอบภาคทฤษฎี 2. ประเมินจากผลงานกลุ่ม (เอกสาร / รายงาน) 3. ประเมินโดยแบบประเมินจากการนำเสนอสัมมนา**

3. ทักษะทางปัญญา

ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1 ประยุกต์ความรู้ให้เกิดประโยชน์ได้	**1. มอบหมายกิจกรรมให้นิสิตฝึกประยุกต์ความรู้ให้เกิดประโยชน์ 2. นำเสนออภิปรายแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น และสะท้อนคิดในชั้นเรียน**	**1.ประเมินจากการสอบภาคทฤษฎี 2. ประเมินจากผลงานกลุ่ม (เอกสาร / รายงาน) 3. ประเมินโดยแบบประเมินจากการนำเสนอสัมมนา (วาจาและสื่อ) โดยอาจารย์**
3.2 คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและแก้ไขปัญหาได้	1. ใช้กรณีศึกษาให้นิสิตฝึกคิดวิเคราะห์วิพากษ์และนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ	1.ประเมินจากการสอบภาคทฤษฎี 2. ประเมินจากผลงานกลุ่ม (เอกสาร / รายงาน) 3. ประเมินโดยแบบประเมินจากการนำเสนอสัมมนา (วาจาและสื่อ) โดยอาจารย์
3.3 ประเมิน วิพากษ์ สถานการณ์ต่างๆ โดยใช้ความรู้เป็นฐาน	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน
3.4 มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์นวัตกรรม	- ใช้กรณีศึกษาให้นิสิตฝึกคิดวิเคราะห์วิพากษ์และนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบโดยใช้ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์นวัตกรรม	2. ประเมินจากผลงานกลุ่ม (เอกสาร / รายงาน) 3. ประเมินโดยแบบประเมินจากการนำเสนอสัมมนา (วาจาและสื่อ) โดยอาจารย์

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานได้	**จัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้นิสิตได้มีการทำงานในบทบาทผู้นำและผู้ตาม ได้แก่ การปฏิบัติและการสัมมนา**	**ประเมินโดยใช้แบบประเมินการปฏิบัติ (พฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและความรับผิดชอบ) โดยอาจารย์**
4.2 แสดงออกถึงการเป็นพลเมืองที่มีคุณภาพ รู้หน้าที่ตนเอง เคารพผู้อื่น เพื่อให้สามารถอยู่ร่วมกันในสังคมที่มีความหลากหลายทางความคิดและวัฒนธรรมได้	ใช้กรณีศึกษาให้นิสิตเรียนรู้และตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งกระตุ้นให้คิดหาวิธีที่ จะมีส่วนร่วมรับผิดชอบในการแก้ปัญหาโดยเริ่มต้นจากตัวนิสิตเอง	ประเมินจากการแสดงความคิดเห็นและ สะท้อนคิดสิ่งที่ได้รับจากประสบการณ์ในการเรียนรู้
4.3 สามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสถานการณ์ต่างๆ ที่เปลี่ยนแปลงได้	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน
4.4 สามารถพัฒนาการเรียนรู้ของตนเองอย่างต่อเนื่อง	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	สังเกตจากความสนใจและความไฝ่รู้ผ่านการถามและตอบโดยวาจา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1 วิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข เพื่อนำไปใช้ในกระบวนการตัดสินใจหรือประเด็นปัญหาได้	**มอบหมายโครงการ/กิจกรรมให้นิสิตฝึกฝนการคิดวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข เช่น การคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ**	**ประเมินจากการสอบข้อเขียน (มีการกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน Rubrics ในการประเมิน)**
5.2 ใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	**ฝึกการใช้ทักษะสื่อสารในการนำเสนอผลงาน ทั้งการฟังการอ่าน การพูดและการเขียนภาษาไทยและภาษาอังกฤษ**	**ประเมินจากแบบประเมินการนำเสนอสัมมนาที่-ประเมินทักษะการพูด ทั้งการใช้ภาษาถ้อยคำ และภาษาท่าทาง โดยพิจารณาจากการนำเสนอผลงานเป็น ลำดับขั้นตอน พูดชัดเจน กระชับตรง ประเด็น เข้าใจง่าย มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม และรักษาเวลา**
5.3 ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล นำเสนอได้เหมาะสมกับสถานการณ์	– สอดแทรกหลักการเลือกแหล่งข้อมูล ที่น่าเชื่อถือและวิธีการอ้างอิงแหล่งข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักและจรรยาบรรณทางวิชาการ – ฝึกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และนำเสนอจากแหล่งข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือ – ฝึกเลือกใช้ข้อมูลสารสนเทศที่เหมาะสมประกอบการทำโครงการ/กิจกรรม/การนำเสนอผลงาน	- ประเมินจากคุณภาพโครงการ/กิจกรรม - ประเมินจากการเลือกใช้เทคโนโลยีในการ สืบค้นเก็บรวบรวมข้อมูลนำเสนอได้เหมาะสม มีความน่าเชื่อถือและอ้างอิงแหล่งข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักและจรรยาบรรณทางวิชาการ (มีการกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน Rubrics ในการ ประเมิน)

6. ด้านทักษะพิสัย/สมรรถนะของหลักสูตร

ด้านทักษะพิสัย/สมรรถนะของหลักสูตรที่ต้องการพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
6.1 ปฏิบัติการส่งเสริมสุขภาพโดยใช้ความรู้จากศาสตร์การส่งเสริมสุขภาพ และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน
6.2 ปฏิบัติงานด้านสุขภาพร่วมกับสหสาขาวิชาชีพ ให้กับบุคคล ครอบครัว ชุมชน ได้อย่างเป็นองค์รวม	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน
6.3 ปฏิบัติงานด้านสุขภาพตามจรรยาบรรณ	ไม่ประเมิน	ไม่ประเมิน

วิชาชีพ พระราชบัญญัติวิชาชีพการสาธารณสุขชุมชน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง		

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ครั้งที่	วันที่	เวลา	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนาเสริมบรรยาย	สัมมนาเสริมปฏิบัติ	ประเมินในชั้นเรียน	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ	เตรียมความพร้อม	จำนวนนิสิต	จำนวนอาจารย์	สัดส่วนอาจารย์ : นิสิต	หัวข้อ	สัดส่วนการประเมิน (%)	วิธีการสอน/สื่อ/กิจกรรมการเรียนรู้	มอบหมายงาน	พิเศษ/Head	ร่วมสอน	ร่วมสอน	สถานที่ / ห้องเรียน	สื่อการสอน/อุปกรณ์ที่ใช้
1	พ 6 มค. 70	08.30 - 12.30 น.	4							1	66	1	66.0	แนะนำรายวิชาและรูปแบบการเรียนการสอน ประเภทของสารอาหารกับโภชนาการและโรคทางโภชนาการ	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	รศ.ดร.ศิริกุล			Online/ Moodle	SWU Moodle, Slides
2	พ 13 มค. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ I (หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร,วัยทารก)	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.				2				0	66	3	22.0	สัมมนาการประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร,วัยทารก)	2.5	สัมมนาโดยใช้ case-based learning	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์		SWU Moodle
3	พ 20 มค. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ II (วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ)	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.				2				0	66	3	22.0	สัมมนาการประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ)	2.5	สัมมนาโดยใช้ case-based learning	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์		SWU Moodle
4	พ 27 มค. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	การประเมินภาวะโภชนาการ I	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.		2						1	66	3	22.0	ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการด้วยการวัดสัดส่วนร่างกาย และการแปลผลการประเมินภาวะโภชนาการทางชีวเคมี	3	ฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์	ห้องที่มีพื้นที่ว่าง	SWU Moodle, เครื่องมือวัดสัดส่วนร่างกาย
5	พ 3 กพ. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	การประเมินภาวะโภชนาการ II	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.		2						1	66	3	22.0	ปฏิบัติการออกแบบ การใช้เครื่องมือแบบสอบถามด้านโภชนาการและการฝึกประเมินและแปลผลการประเมินอาหารบริโภค	3	ฝึกปฏิบัติด้วยคอมพิวเตอร์	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์	ห้องคอมพิวเตอร์สำนักคอม	SWU Moodle, คอมพิวเตอร์

,

ครั้งที่	วันที่	เวลา	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนาเสริมบรรยาย	สัมมนาเสริมปฏิบัติ	ประเมินในชั้นเรียน	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ	เตรียมความพร้อม	จำนวนนิสิต	จำนวนอาจารย์	สัดส่วนอาจารย์ : นิสิต	หัวข้อ	สัดส่วนการประเมิน (%)	วิธีการสอน/สื่อ/กิจกรรมการเรียนรู้	มอบหมายงาน	พิเศษ/Head	ร่วมสอน	ร่วมสอน	สถานที่ / ห้องเรียน	สื่อการสอน/อุปกรณ์ที่ใช้
6	พ 10 กพ. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	การเฝ้าระวังทางโภชนาการ	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.				2				1	66	3	22.0	กรณีศึกษาการวางแผนการเฝ้าระวังทางด้านโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาพปัญหาในแต่ละพื้นที่	2.5	สัมมนาโดยใช้กรณีศึกษาเป็นฐาน (case-based learning)	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์		SWU Moodle
	พ 17 กพ. 70	08.30 - 10.30 น.						2		2	66	2	33.0	สอบบรรยายครั้งที่ 1 (เนื้อหาครั้งที่ 1-5) ร้อยละ 25				อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล			
7	พ 24 กพ. 70	08.30 - 11.30 น.	3							1	66	1	66.0	หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคล	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
8	พ 3 มีค. 70	08.30 - 11.30 น.		3						2	66	3	22.0	ปฏิบัติการ 1) การคำนวณคุณค่าอาหารตามหลักรายการอาหารแลกเปลี่ยน ไทย 2) การคำนวณคุณค่าสารอาหารโดยโปรแกรม Nutrisurvey	3	ฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหาร	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์	ห้อง Lab ชั้น 4	SWU Moodle, โปรแกรม Nutrisurvey
9	พ 10 มีค. 70	08.30 - 12.30 น.	4							1	66	1	66.0	หลักปฏิบัติและจัดการด้านอาหารในภาวะต่างๆ (1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรค NCD, อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง, อาหารสำหรับกลุ่มผู้ป่วยที่มีภาวะติดเชื้อ)	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
10	พ 17 มีค. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	อาหารเพื่อสุขภาพ 1) เกณฑ์มาตรฐานอาหารเพื่อสุขภาพ 2) อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ อาหารสุขภาพตามสมัยนิยม 3) ประเภทของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.				2				0	66	3	22.0	แนวทางการดัดแปลงและเลือกองค์ประกอบของอาหารให้สอดคล้องกับหลักอาหารเพื่อสุขภาพ	2.5	สัมมนาโดยใช้ group-based learning	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์		SWU Moodle
11	พ 24 มีค. 70	08.30 - 12.30 น.		4						4	66	3	22.0	ปฏิบัติการหลักปฏิบัติด้านอาหารในภาวะสุขภาพที่แตกต่างกัน	3	ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการอาหาร	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์	ห้องปฏิบัติการ AI	SWU Moodle, อุปกรณ์ประกอบอาหาร
		12.30 - 16.30 น.		4						4	66	3	22.0	ปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักอาหารสุขภาพ	3	ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการอาหาร	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์	ห้องปฏิบัติการ AI	SWU Moodle, อุปกรณ์ประกอบอาหาร
	พ 31 มีค. 70	08.30 - 10.30 น.						2		2	66	2	33.0	สอบบรรยายครั้งที่ 2 (เนื้อหาครั้งที่ 6,7,9,10) ร้อยละ 20				อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล			

ครั้งที่	วันที่	เวลา	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนาเสริมบรรยาย	สัมมนาเสริมปฏิบัติ	ประเมินในชั้นเรียน	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ	เตรียมความพร้อม	จำนวนนิสิต	จำนวนอาจารย์	สัดส่วนอาจารย์ : นิสิต	หัวข้อ	สัดส่วนการประเมิน (%)	วิธีการสอน/สื่อ/กิจกรรมการเรียนรู้	มอบหมายงาน	พิเศษ/Head	ร่วมสอน	ร่วมสอน	สถานที่ / ห้องเรียน	สื่อการสอน/อุปกรณ์ที่ใช้
12	พ 7 เมย. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	food safety and food security	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.				2				1	66	3	22.0	กรณีศึกษาการดำเนินงานด้าน food safety and food security	2.5	สัมมนาโดยใช้กรณีศึกษาเป็นฐาน (case-based learning)	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์		SWU Moodle
13	พ 21 เมย. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	โภชนาการชุมชน 1 นโยบายและแผนงานโภชนาการตามแผนพัฒนาการสาธารณสุขแห่งชาติ	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.				2				1	66	3	22.0	สัมมนา : นโยบายและแผนงานโภชนาการตามแผนพัฒนาการสาธารณสุขแห่งชาติ	2.5	สัมมนาโดยใช้ group-based learning	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์		SWU Moodle
14	พ 28 เมย. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	โภชนาการชุมชน 2 โภชนาการศึกษาและรูปแบบการให้โภชนาการศึกษาในประเทศไทยและต่างประเทศ	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.				2				1	66	3	22.0	ฝึกปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมที่ประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการให้สอดคล้องกับบริบทสุขภาพ		การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (project-based learning)	จัดทำนวัตกรรมด้านโภชนาการเพื่อนำเสนอในครั้งถัดไป	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์		SWU Moodle
15	พ 5 พค. 70	08.30 - 10.30 น.	2							1	66	1	66.0	โภชนาการชุมชน 3 แนวคิด ตัวอย่าง และความสำเร็จในการป้องกันและสร้างเสริมสุขภาพทางด้านโภชนาการในชุมชน	5	บรรยายแบบมีส่วนร่วม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์				SWU Moodle, Slides
		10.30 - 12.30 น.				2				1	66	3	22.0	สัมมนา : นวัตกรรมที่ประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการให้สอดคล้องกับบริบทสุขภาพ	5	สัมมนาโดยการนำเสนอผลงานกลุ่ม	ไม่มี	อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล	อ.ฌาณัฏฐ์		SWU Moodle
	พ 12 พค. 70	08.30 - 10.30 น.						2		2	66	2	33.0	สอบปลายภาค (เนื้อหาครั้งที่ 12-15) ร้อยละ 20				อ.ดร.ยุพารัตน์	รศ.ดร.ศิริกุล			
			31	15	0	16	0	6	0	36					100							

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการ	สัปดาห์	สัดส่วน(%)	รวม
1	1.1, 2.3, 3.5, 4.2	การสอบภาคสอบทฤษฎี : สอบกลางภาค	6	25	65
2	1.1, 2.3, 3.5, 4.2	การสอบภาคสอบทฤษฎี : สอบกลางภาค	14	20	
3	1.1, 2.3, 3.5, 4.2	การสอบภาคสอบทฤษฎี: สอบปลายภาค	19	20	
4	1.1, 2.3, 4.2, 5.2	สัมมนา	2,3,10,13	10	10
5	1.1, 2.3, 3.1, 3.5	รายงานกลุ่ม	6,12,15	10	10
6	1.1, 2.2, 3.5, 4.2, 5.2	ปฏิบัติการ	4,5,8,11	15	15

การประเมินผลการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ :

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1. ประเมินจากบันทึกผู้ที่ได้รับการยกย่องด้านจิตสำนึกสาธารณะ 2. ประเมินจากพฤติกรรมความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้แบบประเมิน 3. ประเมินจากบันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบการส่งงานที่ได้มอบหมาย 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

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1. ประเมินจากแบบประเมินการมีส่วนร่วมในทำกิจกรรมกลุ่ม การสัมมนา 2. ประเมินจากคุณภาพของข้อมูลด้านความถูกต้องเหมาะสม และทันสมัยในรายงาน	5
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน 2. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน และการจัดทำโครงการ 4. สังเกตพฤติกรรมการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศระหว่างการนำเสนอ	10

3. รายละเอียดการประเมิน และเกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด

เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด : อิงเกณฑ์

1. นิสิตต้องได้คะแนนการสอบ**ภาคทฤษฎีไม่น้อยกว่าร้อยละ 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 สหัสโพธิ์ 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 จัดกิจกรรมประกวดการทำอาหารเพื่อสุขภาพบูรณาการกับโครงการ health fair

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

4.1 การกำหนดเกณฑ์การให้คะแนนการสอบ/สัมมนา และการให้คะแนนพฤติกรรมในชั้นเรียน

4.2 ส่งข้อสอบให้อาจารย์ผู้ร่วมสอนได้พิจารณาความเหมาะสมตามวัตถุประสงค์ของหัวข้อการสอนก่อนการสอบทฤษฎี

4.3 ส่งแบบประเมินการสัมมนาให้อาจารย์ผู้ร่วมสอนได้พิจารณาก่อนการสัมมนาเพื่อสร้างความเข้าใจในเกณฑ์การประเมินระหว่างอาจารย์ผู้ประเมิน

4.4 มีการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามการพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของรายวิชา โดยนิสิตและอาจารย์ผู้สอน และการประเมินตนเองโดยนิสิตหลังเสร็จสิ้นการเรียนการสอน

4.5 ตัดเกรดรายวิชาในที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อพิจารณาเห็นชอบ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

5.1 นำข้อคิดเห็นของนิสิตมาประมวล เพื่อปรับปรุงรูปแบบของการจัดการเรียนการสอน วิธีการสัมมนาและการค้นคว้าด้วยตนเอง โดยผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาต่อไป

5.2 รวบรวมผลการประเมินการสอน การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ กับข้อคิดเห็นของนิสิต เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

5.3 ปรับปรุงรายวิชาตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบฯ

5.4 ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี