

## มคอ.3

รายวิชาสก 226 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ  
สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ  
คณะสหเวชศาสตร์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2558

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อรายวิชา

สก 226 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ  
HP 226 Nutrition for Health Promotion

## 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2 -2-5)

## 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ  
ประเภทรายวิชา วิชาเฉพาะสาขา

## 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา :

- |                                     |                |                            |
|-------------------------------------|----------------|----------------------------|
| 1. อาจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล | คณะสหเวชศาสตร์ | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ |
| 2. อาจารย์ ดร. อภิสรา โสมทัศน์      | คณะสหเวชศาสตร์ | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ |

อาจารย์ผู้สอน:

ลำดับที่	รายชื่อ	สังกัด
1.	อาจารย์ยุพรัตน์ อดกลิ่น	คณะสหเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2.	อาจารย์ ดร.ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล	คณะสหเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

## 5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน :

ภาคการศึกษา 2/2558 ชั้นปีที่ 2

## 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

## 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

1. ห้อง 222 คณะสหเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2. ห้องปฏิบัติการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

ตุลาคม 2558

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นิสิตมีความรู้ความเข้าใจประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการ การนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการในชุมชน โดยนิสิตยึดหลักคุณธรรม จริยธรรม การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการทำงาน

- 1.1 เพื่อให้นิสิตสามารถบรรยายประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ
- 1.2 เพื่อให้นิสิตเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด และฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและการจัดเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัดในภาวะสุขภาพต่างๆ
- 1.3 เพื่อให้นิสิตวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากโภชนาการ
- 1.4 เพื่อให้นิสิตเข้าใจหลักการอาหารเพื่อสุขภาพและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารเพื่อสุขภาพ
- 1.5 เพื่อให้นิสิตนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการมาประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมโภชนาการ

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

- 1) เพื่อเพิ่มชั่วโมงฝึกปฏิบัติการทำให้นิสิตได้ลงมือฝึกปฏิบัติจริงมากขึ้น
- 2) เพื่อปรับปรุงแบบการเรียนการสอนทำให้นิสิตได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในทักษะการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการ

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด

บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการ การนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการในชุมชน

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	กรณีศึกษา	การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
30	30	-	-	75

## 3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2. ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6. ด้านทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	
สภ 226 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ		●	○		○	●			●	○		○	●		○	○	●				

## 4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 4 ชั่วโมง/สัปดาห์

### หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	1.2 วิธีการสอน	1.3 วิธีการประเมินผล
1. มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ		
2. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม	1. กำหนดระเบียบการเข้าห้องเรียน การเข้าห้องสอบ การส่งงานที่ได้รับมอบหมายให้ตรงตามเวลา	1. ประเมินพฤติกรรมความรับผิดชอบต่อในงานที่ได้รับมอบหมายการมีส่วนร่วมระหว่างเรียนและการ

3. เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	2. กำหนดระเบียบในการใช้สถานที่และอุปกรณ์สำหรับการฝึกปฏิบัติโภชนาการ	2. แสดงออกในชั้นเรียนตลอดจนกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายระหว่างเรียน
4. เป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งในการดำรงตนและในการปฏิบัติงาน		

## 2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ	2.2 วิธีการสอน	2.3 วิธีการประเมินผล
1. มีความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ด้านการส่งเสริมสุขภาพ	1. บรรยายเนื้อหา ถาม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน	1. ประเมินจากการสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 2.
2. มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	2. มอบหมายใบงานรายบุคคล 3. มอบหมายใบงานรายกลุ่ม	3. ประเมินจากผลงานรายบุคคล (รายงาน/ใบงาน/แบบปฏิบัติการ)
3. มีความรู้และความเข้าใจถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ		

## 3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถศึกษาข้อมูล แนวคิดหรือหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายเพื่อเป็นพื้นฐานในการเรียนรู้ตลอดชีวิต		
2. สามารถประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม	1. มอบหมายงานกลุ่มเพื่อร่วมวิเคราะห์กรณีศึกษาด้านโภชนาการและโภชนบำบัด	1. ประเมินความรู้และการปฏิบัติจากผลงานรายบุคคล (รายงาน/ใบงาน/แบบปฏิบัติการ)

3. สามารถศึกษาปัญหาที่ค่อนข้างซับซ้อนด้านการส่งเสริมสุขภาพอย่างมีวิจารณญาณ คิดวิเคราะห์ อย่างเป็นระบบและเสนอแนวทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์	2. มอบหมายงานรายบุคคลเพื่อประยุกต์ความรู้เพื่อให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะสุขภาพต่างๆ	2. ประเมินการคิดวิเคราะห์และการนำเสนอแนวทางแก้ไขในกรณีศึกษาที่ซับซ้อน จากผลงานกลุ่ม (รายงาน/ใบงาน/แบบปฏิบัติการ)
---	--	--

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา	4.2 วิธีการสอน	4.3 วิธีการประเมินผล
1. มีปฏิสัมพันธ์ และมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ระหว่างบุคคลและ/หรือกลุ่มคน และสามารถปรับตัวได้ตามสถานการณ์	1. จัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้นิสิตได้มีการทำงานในบทบาทผู้นำและผู้ตาม ได้แก่ การจัดสัมมนา การฝึกปฏิบัติการต่างๆ	1. ประเมินโดยใช้แบบประเมินการสัมมนา (พฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและความรับผิดชอบ) โดยอาจารย์
2. สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมในสถานการณ์ที่หลากหลาย	2. ให้นิสิตกำหนดหน้าที่ของตนเองและเพื่อนนิสิตในการสัมมนาและฝึกปฏิบัติภายในกลุ่มให้ชัดเจน	2. อาจารย์ประเมินโดยแบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมในชั้นเรียน
3. มีความรับผิดชอบในการเรียนรู้รวมทั้งการพัฒนาตนเองเพื่อพัฒนาวิชาชีพอย่างเหมาะสม		

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา	5.2 วิธีการสอน	5.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถศึกษาวิเคราะห์และทำความเข้าใจในประเด็นปัญหาทางสุขภาพ โดยเลือกและประยุกต์เทคนิคทางคณิตศาสตร์หรือสถิติที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและเสนอแนะแนวทางในการแก้ปัญหา	1. มอบหมายงานอภิปรายกลุ่มย่อย  นำเสนอข้อมูลหรือผลงานและร่วมสัมมนาในชั้นเรียน	1 ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน

2. สามารถแปลงข้อมูลเป็นข่าวสารที่มีคุณภาพและเหมาะสมต่อการสื่อสารทั้งกับบุคคลและกลุ่มคนในสถานการณ์ที่หลากหลายและนำไปใช้ในการส่งเสริมสุขภาพได้อย่างเหมาะสม	2. มอบหมายงานกลุ่มเพื่อนำเสนอข้อมูลและให้คำแนะนำการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับนิสัย	2. ประเมินจากการการสังเกตพฤติกรรมการสื่อสารระหว่างเพื่อน และอาจารย์
3. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์ บุคคลและกลุ่มคน สามารถเลือกและมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูลประมวลผลแปลความหมายและนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	3. มอบหมายงานกลุ่มเพื่อนำเสนอข้อมูลและให้คำแนะนำการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับนิสัย	3. ประเมินวิธีการสื่อสารโดยใช้แบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียน (วิธีการสื่อสาร/รูปแบบสื่อ) อาจารย์
4. สามารถเลือกและมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมายและนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม		

## 6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ

6.1 ทักษะด้านทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพที่ต้องการพัฒนา	6.2 วิธีการสอน	6.3 วิธีการประเมินผล
1. มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านการส่งเสริมสุขภาพโดยใช้ศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้อง		
2. ปฏิบัติการส่งเสริมสุขภาพด้วยความศรัทธาในวิชาชีพ โดยยึดมั่นในคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ กฎหมาย และสิทธิของ		

ประชาชน		
3. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการปฏิบัติงานด้านการส่งเสริมสุขภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพในสถานการณ์ที่หลากหลาย		

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	จ 11 มค. 59	บทนำ 1.แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค 2.บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	2			- บรรยายเนื้อหา ถ้าม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน	- สื่อ PowerPoint	อ.ยุพารัตน์
		Seminar : บทนำ 1.แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค 2.บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ			2	- การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน - การอภิปรายกลุ่มในหัวข้อบทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ - การนำเสนอข้อมูลจากการอภิปราย - การสัมมนาตามหัวข้อที่กำหนดในชั้นเรียน	- สื่อ PowerPoint - ใบงานที่ 1	อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริกุล
2	จ 18 มค. 59	ประเภทของสารอาหารกับโภชนาการ	4			- บรรยายเนื้อหา ถ้าม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน	- สื่อ PowerPoint	อ.ดร.ศิริกุล
3	จ 25 มค. 59	โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ I	2			- บรรยายเนื้อหา ถ้าม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน	- สื่อ PowerPoint	อ.ยุพารัตน์
		Seminar : การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ I เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ			2	- การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน - จัดกรณีศึกษาหรือประเด็นปัญหาเกี่ยวกับการเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในแต่ละช่วงวัยเพื่อให้ร่วมวิเคราะห์ในกลุ่มย่อย (ใบงานที่ 2) - การนำเสนอข้อมูลจากการอภิปราย - การร่วมกันสัมมนาในชั้นเรียน	- สื่อ PowerPoint - ใบงานที่ 2	อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริกุล
4	จ 1 กพ. 59	โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ II	2			- บรรยายเนื้อหา ถ้าม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน	- สื่อ PowerPoint	อ.ยุพารัตน์



สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
						- การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน		
		Seminar : การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ II เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ			2	- จัดกรณีศึกษาหรือประเด็นปัญหาเกี่ยวกับการเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในแต่ละช่วงวัย (ใบงานที่ 3) - การนำเสนอข้อมูลจากการอภิปราย - การร่วมกันสัมมนาในชั้นเรียน	- สื่อ PowerPoint - ใบงานที่ 3	อ.ยุพรัตน์ อ.ดร.ศิริกุล
		การประเมินภาวะโภชนาการ	1			- บรรยายเนื้อหา ทถาม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน	- สื่อ PowerPoint	อ.ยุพรัตน์
5	จ 8 กพ. 59	ปฏิบัติ : การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย		3		- ฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ : ปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการวัดสัดส่วนร่างกาย - มอบหมายงานรายบุคคลเพื่อฝึกการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการประเมินภาวะโภชนาการด้วยวิธีต่างๆ และประยุกต์ใช้เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (แบบฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ)	- สื่อ PowerPoint - แบบฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ	อ.ยุพรัตน์ อ.ดร.ศิริกุล
		การคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน				- บรรยายเนื้อหา ทถาม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน	- สื่อ PowerPoint	อ.ยุพรัตน์
		- รายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย - หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณอาหารโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน - การจัดรายการอาหาร	2					
6	จ 15 กพ. 59	ปฏิบัติ : การคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน		2		- ฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน (แบบฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน) - มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตนำ	- สื่อ PowerPoint - แบบฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและ	อ.ยุพรัตน์ อ.ดร.ศิริกุล

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
						หลักการการคำนวณคุณค่าอาหาร และรายการอาหารแลกเปลี่ยน ประยุกต์ใช้ในการจัดเมนูอาหารกลางวันสำหรับนิสิตคณะสหเวชศาสตร์ในโครงการบริการวิชาการ “โครงการโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ”	รายการอาหารแลกเปลี่ยน - แบบจำลอง รายการอาหารแลกเปลี่ยน - อาหารแลกเปลี่ยนตามหมวดต่างๆ	
7	จ 29 กพ. 59	โภชนบำบัด I 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดสูง 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยภาวะหลอดเลือดหัวใจขาดเลือด	4			- บรรยายเนื้อหา ถาม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน - มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัดรายการอาหารให้เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I)	- สื่อ PowerPoint - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I	อ.ยุพารัตน์
8	จ 7 มีค 59	ปฏิบัติ : โภชนบำบัด I (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)		4		- ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด - นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรค พร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I	อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริกุล
9	จ 14 มีค 59	สอบกลางภาค สอบปฏิบัติ						อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริกุล
10	จ 21 มีค 59	โภชนบำบัด II 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเกาต์ 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเอดส์	4			- บรรยายเนื้อหา ถาม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน - มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัดรายการอาหารให้เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II)	- สื่อ PowerPoint - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.ยุพารัตน์

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		5. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ภาวะน้ำดี และกระเพาะอาหาร						
1 1	จ 28 มีค 59	ปฏิบัติ : โภชนบำบัด II (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)		4		- ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด - นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรค พร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริ กุล
1 2	จ 4 เมย 59	อาหารเพื่อสุขภาพ -อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ -อาหารแมคโครไบโอติกส์ -อาหารชีวจิต อาหารเจ -อาหารมังสวิรัต	3			- บรรยายเนื้อหา ถาม-ตอบในระหว่างสอน และอภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน - มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลและตรงตามหลักอาหารเพื่อสุขภาพแต่ละประเภท (แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ)	- สื่อ PowerPoint - แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ	อ.ยุพารัตน์
1 3	จ 11 เมย 59	ปฏิบัติ : การจัดอาหารตามหลักอาหารเพื่อสุขภาพ		3		- ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด - นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรค พร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ	อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริ กุล
1 4	จ 18 เมย 59	การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร  ปฏิบัติ : การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร	1			- บรรยายประกอบสื่อ PowerPoint - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน	- สื่อ PowerPoint	อ.ยุพารัตน์
				3		- ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร - การนำเสนอข้อมูลจากการปฏิบัติ - การสัมมนาในชั้นเรียน	- สื่อ PowerPoint - แบบฝึกปฏิบัติการ - ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร	อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริ กุล
1 4	จ 25 เมย 59	การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ	1			- บรรยายประกอบสื่อ PowerPoint - การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน	- สื่อ PowerPoint	อ.ยุพารัตน์

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน	
		ปฏิบัติ : การการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ		3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงานรายกลุ่มให้ร่วมกันฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ข้อมูลจากฉลากผลิตภัณฑ์และแปลผลเพื่อใช้ในการส่งเสริมสุขภาพในแต่ละภาวะสุขภาพ</li> <li>- การนำเสนอข้อมูลจากการอภิปราย</li> <li>- การสัมมนาในชั้นเรียน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สื่อ PowerPoint</li> <li>- แบบฝึกปฏิบัติการ</li> <li>- ตัวอย่างสินค้าเพื่อศึกษาฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ</li> </ul>	อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริ กุล	
1 5	จ 16 พค 59	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายประกอบสื่อ PowerPoint</li> <li>- การมีส่วนร่วมและการเข้าเรียน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สื่อ PowerPoint</li> </ul>	อ.ยุพารัตน์	
		Seminar : การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ			2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงานรายบุคคลให้ประยุกต์ความรู้เพื่อให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ (ใบงานที่ 4)</li> <li>- การนำเสนอข้อมูลจากการอภิปราย</li> <li>- การสัมมนาในชั้นเรียน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สื่อ PowerPoint</li> <li>- ใบงานที่ 4</li> </ul>	อ.ยุพารัตน์ อ.ดร.ศิริ กุล	
1 6	จ 23 พค 59	สอบปลายภาค							อ.ยุพารัตน์

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนการประเมิน
1	2.2,3.2,3.3 (2.1,2.3,3.1,5. 1)	<b>สอบทฤษฎี</b>		<b>60%</b>
		1) สอบกลางภาค	9	30%
		2) สอบปลายภาค	16	30%
		<b>สอบภาคปฏิบัติ</b>	<b>16</b>	<b>5%</b>
2	1.2,2.2,3.2,3.3, 4.2 (2.1,2.3,3.1,5. 1,4.1,4.3,5.2,5. 4)	ปฏิบัติการด้านโภชนาการและโภชนบำบัด: -แบบปฏิบัติการ -แบบประเมินการปฏิบัติการ -ผลงานรายกลุ่ม/ผลงานรายบุคคล	5, 6, 8, 11, 12, 13	20%
3	1.2,2.2,3.2,4.2 (2.1,2.3,3.1,5. 1,4.1,4.3,5.2,5. 4)	อภิปรายกลุ่มและสัมมนาวิเคราะห์กรณีศึกษา หรือปัญหาต่างๆด้านโภชนาการ -แบบประเมินการนำเสนอ -ผลงานกลุ่ม/ผลงานรายบุคคล/ใบงาน	1,3,4,15	5%
4	1.2,2.2,3.2,4.2, 5.3 (2.1,2.3,3.1,5. 1,4.1,4.3,5.2,5. 4)	การจัดโครงการโภชนาการเพื่อการส่งเสริม สุขภาพ -แบบประเมินจากผู้เข้าร่วมโครงการ -ผลงานกลุ่ม: สื่อประกอบการให้ความรู้และ รายงานกลุ่ม	11-14	5%
5	1.2(1.1,1.3,1. 4)	การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและการส่งงานตามเวลา ที่กำหนด	ตลอดภาค การศึกษา	

## การประเมินผลการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ :

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและการส่งงานตามเวลาที่กำหนด	-
2. ด้านความรู้	สอบทฤษฎี -สอบกลางภาค -สอบปลายภาค สอบภาคปฏิบัติ การจัดโครงการโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ -แบบประเมินจากผู้เข้าร่วมโครงการ -ผลงานกลุ่ม: สื่อประกอบการให้ความรู้และรายงานกลุ่ม	35
3. ด้านทักษะทางปัญญา	สอบทฤษฎี -สอบกลางภาค -สอบปลายภาค	40

	<p>สอบภาคปฏิบัติ</p> <p>การจัดโครงการโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ</p> <p>-แบบประเมินจากผู้เข้าร่วมโครงการ</p> <p>-ผลงานกลุ่ม: สื่อประกอบการให้ความรู้และรายงานกลุ่ม</p>	
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>อภิปรายกลุ่มและสัมมนาวิเคราะห์กรณีศึกษาหรือปัญหาต่างๆด้านโภชนาการ</p> <p>-แบบประเมินการนำเสนอ</p> <p>-ผลงานกลุ่ม/ผลงานรายบุคคล/ใบงาน</p>	5
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>การจัดโครงการโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ</p> <p>-แบบประเมินจากผู้เข้าร่วมโครงการ</p> <p>-ผลงานกลุ่ม: สื่อประกอบการให้ความรู้และรายงานกลุ่ม</p>	20

#### เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด :

1. ใช้การประเมินแบบอิงกลุ่ม
2. นิสิตต้องเข้าเรียนครบร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์สอบ
3. นิสิตต้องได้คะแนนการสอบภาคทฤษฎีมากกว่าร้อยละ 50 และมีคะแนนภาคปฏิบัติมากกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าสอบผ่าน

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. ตำราและเอกสารหลัก

- 1) เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรคหน่วยที่ 1-8. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. กรุงเทพฯ: อรุณการพิมพ์. (2532)
- 2) อบเชย วงศ์ทอง (2541) โภชนศาสตร์ครอบครัว กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.
- 3) เอกสารการสอนชุดวิชา โภชนาการกับชีวิตมนุษย์ หน่วยที่ 1-7. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. กรุงเทพฯ: อรุณการพิมพ์. (2525)
- 4) ปัญหาโภชนาการ. ข้อมูลสุขภาพ มูลนิธิหมอชาวบ้าน เล่มที่ 35
- 5) รายงานผลการสำรวจด้านโภชนาการการสำรวจสุขภาพประชาชนไทย โดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 4 พ.ศ. 2551-2552
- 6) ลักษณะ อินทร์กลับ . โภชนศาสตร์เชิงชีวเคมีวิตามิน เกลือแร่ น้ำ และใยอาหาร [ม.ป.ท. : ม.ป.พ. ,] 2543.
- 7) วินัสลีพกุล. โภชนศาสตร์ทางการแพทย์. กรุงเทพฯ : บุญศิริการพิมพ์, 2545.
- 8) สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553.
- 9) อมรา จันทราภานนท์. โภชนศาสตร์และโภชนบำบัด กรุงเทพฯ : คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2520.
- 10) อรอนงค์ กังสดาลอำไพ. โภชนบำบัด 2000. กรุงเทพฯ : ภาควิชาอาหารเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2542.

## 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

## 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- <http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/>
- <http://www.nutritionthailand.or.th>
- <http://nutrition.anamai.moph.go.th/>
- <http://thaidietetics.org/>

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

## 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- การตอบคำถามของอาจารย์และเพื่อนนิสิตในชั้นเรียนกลยุทธ์การประเมินการสอน
- สังเกตปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอน กับ ผู้เรียน การมีส่วนร่วมในการซักถาม อภิปราย

## 2. การปรับปรุงการสอน

- ปรับเนื้อหาวิชาให้มีความกระชับ และเหมาะสมกับชั่วโมงการสอน โดยไม่ลดหัวข้อการสอน
- ดำเนินการเรื่องสื่อประกอบการสอน และเอกสารการสอนให้หลากหลาย และพร้อมก่อนชั่วโมงการสอนจริง

## 3. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- การทบทวนสอบจากการตรวจผลการประเมินการเรียนรู้ของนิสิต (การให้คะแนน/เกรด) กับข้อสอบรายงาน

## 4. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- ปรับปรุงรายวิชาทุกปีตามผลการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี