

## มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชาสก 226 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ  
สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ  
คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2559

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อรายวิชา

สก 226 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ  
HP 226 Nutrition for Health Promotion

## 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2 -2-5)

## 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (การส่งเสริมสุขภาพ)  
ประเภทวิชา วิชาเฉพาะสาขา

## 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

## อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อาจารย์ ดร. อ้อมใจ แต่เจริญวิริยะกุล      อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 1  
อาจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล      อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 2

## อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	รายชื่อ	สังกัด
1.	อาจารย์ยุพรัตน์ อดกลั่น	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2	อาจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3	อาจารย์ ดร. อ้อมใจ แต่เจริญวิริยะกุล	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

## 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 ห้องปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

พฤศจิกายน 2559

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นิสิตมีความรู้ความเข้าใจประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการ การนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการในชุมชน โดยนิสิตยึดหลักคุณธรรมจริยธรรมการมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการทำงานเมื่อเรียนจบวิชานี้แล้ว นิสิตสามารถ

1. เพื่อให้นิสิตสามารถบรรยายประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ
2. เพื่อให้นิสิตเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด และฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและการจัดเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัดในภาวะสุขภาพต่างๆ
3. เพื่อให้นิสิตวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร และฉลากโภชนาการ
4. เพื่อให้นิสิตเข้าใจหลักการอาหารเพื่อสุขภาพและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารเพื่อสุขภาพ
5. เพื่อให้นิสิตนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการมาประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมโภชนาการ
6. เพื่อบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการทางสังคม

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และเป็นปัจจุบันตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงของสังคมที่เกี่ยวข้องกับภาวะสุขภาพ และความก้าวหน้าทางวิชาชีพ

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการ การนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการในชุมชน

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การสัมมนา/กรณีศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
30	22	8	75

## 3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม				2. ด้าน ความรู้			3. ด้านทักษะ ทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ด้านทักษะ การปฏิบัติ ทางวิชาชีพ				
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3		
สภ 226 โภชนาการเพื่อการ ส่งเสริมสุขภาพ		●	○			○	●			●	○	○	●		○	○	●					

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล  
2 ชั่วโมง/สัปดาห์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

## 1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	1.2 วิธีการสอน	1.3 วิธีการประเมินผล
1. มีคุณธรรม จริยธรรม และ จรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	-	-
2. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและ สังคม เคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม	1. กำหนดระเบียบการเข้าห้องเรียน การเข้าห้องสอบ	1. ประเมินจากบันทึกการเข้า ห้องเรียนและห้องสอบ การส่งงานที่ ได้มอบหมาย
3. เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็น ของผู้อื่น	1. กำหนดระเบียบในการใช้สถานที่ และอุปกรณ์สำหรับการฝึกปฏิบัติ โภชนาการ	1. สังเกตแสดงออกในชั้นเรียน ตลอดจนกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย ระหว่างเรียน
4. เป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งในการ ดำรงตนและในการปฏิบัติงาน	-	-

## 2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ	2.2 วิธีการสอน	2.3 วิธีการประเมินผล
1. มีความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ด้าน การส่งเสริมสุขภาพ	1. บรรยายเนื้อหาถาม-ตอบใน ระหว่างสอนและอภิปรายกรณีศึกษา	1.การสอบภาคทฤษฎี 2.การสอบภาคปฏิบัติ

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ	2.2 วิธีการสอน	2.3 วิธีการประเมินผล
	ร่วมกันในชั้นเรียน	3.การประเมินโดยใช้แบบประเมินความรู้จากการนำเสนอในชั้นเรียน 4.ประเมินจากคุณภาพด้านองค์ความรู้ในรายงานที่ได้รับมอบหมาย
2. มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	1. การสอนบรรยาย 2. การสาธิต 3. การฝึกปฏิบัติ 4. การสัมมนา อภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอในชั้นเรียน 5. การจัดทำโครงการ 6. มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	1.การสอบภาคทฤษฎี 2.การสอบภาคปฏิบัติ 3.การประเมินโดยใช้แบบประเมินความรู้จากการนำเสนอในชั้นเรียน 4.ประเมินจากคุณภาพด้านองค์ความรู้ในรายงานที่ได้รับมอบหมาย
3. มีความรู้และความเข้าใจถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	-	-

### 3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถศึกษาข้อมูล แนวคิดหรือหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่ง ข้อมูลที่หลากหลายเพื่อเป็นพื้นฐานในการเรียนรู้ตลอดชีวิต	-	-
2. สามารถประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีภาคปฏิบัติ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม	1. มอบหมายงานกลุ่มเพื่อร่วมวิเคราะห์กรณีศึกษาด้านโภชนาการและโภชนบำบัด	1.ประเมินจากการสอบโดยใช้ข้อสอบที่เน้นการประยุกต์ความรู้ 2. ประเมินจากแบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียนโดยอาจารย์
3. สามารถศึกษาปัญหาที่ค่อนข้างซับซ้อนด้านการส่งเสริมสุขภาพอย่างมีวิจารณญาณ คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและเสนอแนวทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์	1. มอบหมายงานรายบุคคลเพื่อประยุกต์ความรู้เพื่อให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะสุขภาพ	1. ประเมินจากการสังเกตการตอบคำถามในห้องเรียน

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา	4.2 วิธีการสอน	4.3 วิธีการประเมินผล
1. มีปฏิสัมพันธ์ และมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ระหว่างบุคคลและ/หรือกลุ่มคน และสามารถปรับตัวได้ตามสถานการณ์	1. จัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้สัมผัสได้ มีการทำงานในบทบาทผู้นำและผู้ตามได้แก่การจัดสัมมนาการฝึกปฏิบัติการต่างๆ	1. ประเมินโดยใช้แบบประเมินการสัมมนา (พฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและความรับผิดชอบ) โดยอาจารย์

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา	4.2 วิธีการสอน	4.3 วิธีการประเมินผล
2. สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและผู้ตามในระบบสุขภาพทุกระดับ และในสถานการณ์ที่หลากหลาย	1. ให้นิสิตกำหนดหน้าที่ของตนเองและเพื่อนนิสิตในการสัมมนาและฝึกปฏิบัติภายในกลุ่มให้ชัดเจน	1. อาจารย์ประเมินโดยแบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมในชั้นเรียน
3. มีความรับผิดชอบในการเรียนรู้ รวมทั้งการพัฒนาตนเองเพื่อพัฒนาวิชาชีพอย่างเหมาะสม	-	-

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา	5.2 วิธีการสอน	5.3 วิธีการประเมินผล
1. สามารถศึกษาวิเคราะห์และทำความเข้าใจในประเด็นปัญหาทางสุขภาพ โดยเลือกและประยุกต์ใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์หรือสถิติที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและเสนอแนะแนวทางในการแก้ปัญหา	1. อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติระหว่างการสอน	1. ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน
2. สามารถแปลงข้อมูลเป็นข่าวสารที่มีคุณภาพและเหมาะสมต่อการสื่อสารทั้งกับบุคคลและกลุ่มคนในสถานการณ์ที่หลากหลาย และนำไปใช้ในการส่งเสริมสุขภาพได้อย่างเหมาะสม	1. จัดกิจกรรมกลุ่มในการสัมมนาและจัดทำโครงการ	1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน โดยอาจารย์
3. สามารถสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์ บุคคลและกลุ่มคน	1. มอบหมายงานกลุ่มเพื่อนำเสนอข้อมูลและให้คำแนะนำการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับนิสัย	1. ประเมินวิธีการสื่อสารโดยใช้แบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียน (วิธีการสื่อสาร/รูปแบบสื่อ) อาจารย์
4. สามารถเลือกและมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมายและนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	-	-

#### 6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ(ไม่ประเมินผล)

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	9 ม.ค. 60	บรรยาย - บทนำ - แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค - บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ สัมมนา บทนำแนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคบทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint สัมมนาบทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ(ใบงานที่1)	Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
2	16 ม.ค. 60	บรรยาย - ประเภทของสารอาหารกับโภชนาการ	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ศิริกุล
3	23 ม.ค. 60	บรรยาย - โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ I สัมมนา - การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ I เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint สัมมนา การเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในแต่ละช่วงวัย เพื่อให้ร่วมวิเคราะห์ในกลุ่มย่อย (ใบงานที่ 2)	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
4	30 ม.ค. 60	บรรยาย - โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ II สัมมนา - การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ II เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint สัมมนา กรณีศึกษาหรือประเด็นปัญหาเกี่ยวกับการเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในแต่ละช่วงวัย (ใบงานที่ 3)	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
5	6 ก.พ. 60	บรรยาย - การประเมินภาวะโภชนาการปฏิบัติการ - การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย	1	3	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการวัดสัดส่วนร่างกาย มอบหมายงานรายบุคคลเพื่อฝึกการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการประเมินภาวะโภชนาด้วยวิธีต่างๆและประยุกต์ใช้เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (แบบฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ)	- Computer - LCD - Visualizer - สายวัด - เครื่องชั่งน้ำหนัก	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
6	20 ก.พ. 60	บรรยาย - การคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยนรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย - หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณอาหารโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน - การจัดรายการอาหาร ปฏิบัติการ -การคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน	2	2	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน (แบบฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน) มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตนำหลักการการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยนประยุกต์ใช้ในการจัดเมนูอาหารกลางวันสำหรับนิสิตคณะกายภาพบำบัดในโครงการบริการวิชาการ “โครงการโภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ”	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
7	27 ก.พ. 60	บรรยาย - โภชนบำบัด I 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดสูง 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยภาวะหลอดเลือดแข็งตัวและหัวใจขาดเลือด	4	-	-	บรรยายประกอบ power point มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัดรายการอาหารให้เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I)	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์
8	6 มี.ค. 60	สอบกลางภาค	4	-	-	สอบทฤษฎี		อ.อ้อมใจ
9	13 มี.ค. 60	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด I (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่าง ๆ ตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
10	20 มี.ค. 60	บรรยาย - โภชนบำบัด II 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเกาต์ 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเอดส์ 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับถุงน้ำดีและกระเพาะอาหาร	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint มอบหมายงานรายกลุ่มให้นิสิตจัดรายการอาหารให้เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II)	- Computer - LCD - Visualizer - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.ยุพารัตน์
11	27 มี.ค. 60	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด II (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบปฏิบัติการโภชน	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
							บَابัด II	
12	3 เม.ย. 60	บรรยาย - อาหารเพื่อสุขภาพ - อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ - อาหารแมคโครไบโอติกส์ - อาหารชีวจิตอาหารเจ - อาหารมังสวิรัต	3	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint มอบหมายงานรายกลุ่มให้รับผิดชอบจัดทำรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคล และตรงตามหลักอาหารเพื่อสุขภาพ แต่ละประเภท (แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ)	- Computer - LCD - Visualizer - แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ	อ.ยุพารัตน์
13	10 เม.ย. 60	ปฏิบัติการ - การจัดอาหารตามหลักอาหารเพื่อสุขภาพ	-	3	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนาบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนาบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนาบำบัด - แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
14	17 เม.ย. 60	บรรยาย - การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร ปฏิบัติการ - การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร	1	3	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การนำเสนอข้อมูลจากการปฏิบัติการสัมมนาในชั้นเรียน	- Computer - LCD - Visualize - แบบฝึกปฏิบัติการ - ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
15	24 เม.ย. 60	บรรยาย - การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ ปฏิบัติการ - การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ	1	3	-	บรรยายประกอบ PowerPoint มอบหมายงานรายกลุ่มให้ร่วมกันฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ข้อมูลจากฉลากผลิตภัณฑ์และแปลผลเพื่อใช้ในการส่งเสริมสุขภาพในแต่ละภาวะสุขภาพ การนำเสนอข้อมูลจากการอภิปราย	- Computer - LCD - Visualize - แบบฝึกปฏิบัติการ - ตัวอย่างสินค้าเพื่อศึกษาฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
16	1 พ.ค.60	บรรยาย - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ สัมมนา - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ	2	2	-	บรรยายประกอบ PowerPoint การสัมมนาการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ มอบหมายงานรายบุคคลให้ประยุกต์ความรู้เพื่อให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ (ใบงานที่ 4)	- Computer - LCD - Visualizer	อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ
17	8 พ.ค.60	สอบปลายภาค	3	1	-	สอบทฤษฎีและปฏิบัติ		อ.ยุพารัตน์ อ.อ้อมใจ

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้



กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการ	สัปดาห์	สัดส่วน(%)
1	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.3 (1.3, 2.1, 3.3, 4.1, 5.1, 5.2)	สอบกลางภาค	9	30
2	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.3 (1.3, 2.1, 3.3, 4.1, 5.1, 5.2)	สอบปลายภาค	17	30
3	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.3 (1.3, 2.1, 3.3, 4.1, 5.1, 5.2)	สอบปฏิบัติ	17	5
4	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.3 (1.3, 2.1, 3.3, 4.1, 5.1, 5.2)	การนำเสนอผลการสัมมนา	1, 3, 4, 16	5
5	1.2, 2.2, 3.1, 3.2, 5.3 (2.3, 5.1, 5.2, 5.4)	รายงานรายบุคคล	3, 4,	5
6	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.3 (1.3, 2.1, 3.3, 4.1, 5.1, 5.2)	ปฏิบัติการด้านโภชนาการ และโภชนบำบัด: -แบบปฏิบัติการ -แบบประเมินการปฏิบัติการ -ผลงานรายกลุ่ม/ผลงาน รายบุคคล	5, 6, 8, 11, 12, 13	20
7	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.3 (1.3, 2.1, 3.3, 4.1, 5.1, 5.2)	การจัดโครงการ	11-14	5

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	35
3. ด้านทักษะทางปัญญา	1. ประเมินจากคุณภาพด้านการสืบค้นแหล่งอ้างอิงในรายงานและการสัมมนา 2. การสังเกตการตอบคำถาม การอภิปรายในชั้นเรียน 3. ประเมินจากการสอบโดยใช้ข้อสอบที่เน้นการประยุกต์ความรู้ 4. ประเมินจากแบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียนโดยอาจารย์ 5. ประเมินจากการสังเกตการตอบคำถามในห้องเรียน	40
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1. ประเมินจากแบบประเมินการมีส่วนร่วมในทำกิจกรรมกลุ่ม การสัมมนา 2. ประเมินจากคุณภาพของข้อมูลด้านความถูกต้องเหมาะสม และทันสมัยในรายงาน	5
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน 2. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน และการจัดทำโครงการ 4. สังเกตพฤติกรรมการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศระหว่างการนำเสนอ	15

#### เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด :

1. ใช้การประเมินผลแบบอิงกลุ่ม
2. นิสิตต้องเข้าเรียนครบร้อยละ 80 จึงจะมีสิทธิ์การสอบ
3. นิสิตต้องได้คะแนนการสอบภาคทฤษฎีมากกว่าร้อยละ 50 และมีคะแนนภาคปฏิบัติมากกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าสอบผ่าน

#### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

##### 1. ตำราและเอกสารหลัก

1. เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรคหน่วยที่ 1-8. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. กรุงเทพฯ: อรุณการพิมพ์. 2532.
2. ออบเชยวงศ์ทอง. โภชนศาสตร์ครอบครัวกรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชวนพิมพ์. 2541.

3. เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์หน่วยที่ 1-7. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. กรุงเทพฯ: อรุณการพิมพ์. 2525.
4. ปัญหาโภชนาการ. ข้อมูลสุขภาพมูลนิธิหมอชาวบ้านเล่มที่ 35
5. รายงานผลการสำรวจด้านโภชนาการการสำรวจสุขภาพประชาชนไทยโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 4 พ.ศ. 2551-2552.
6. ลักษณะอินทรีย์กลับ . โภชนศาสตร์เชิงชีวเคมีวิตามินเกลือแร่และใยอาหาร [ม.ป.ท. : ม.ป.พ.,] 2543.
7. วินัสลีพกุล. โภชนศาสตร์ทางการแพทย์พยาบาล. กรุงเทพฯ : บุญศิริการพิมพ์. 2545.
8. สิริพันธุ์จุลกรังคะ. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2553.
9. อมราจันทรากานนท์. โภชนศาสตร์และโภชนบำบัดกรุงเทพฯ : คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2520.
10. อรอนงค์กังสดาลอำไพ. โภชนบำบัด 2000.กรุงเทพฯ : ภาควิชาอาหารเคมีจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2542.

## 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

1. ปรับให้มีการทำรายงานเพื่อนิสิตได้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองนอกเวลาเรียน
2. ปรับเนื้อหาข้อสอบให้สอดคล้องกับชั่วโมงสอบ

### 4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. การทวนสอบจากการตรวจผลการประเมินการให้คะแนน/เกรดกับข้อสอบ และรายงาน โดย คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1. ปรับปรุงรายวิชาทุกปีตามผลการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
2. ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี