

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชาสส 226 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ

สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ

คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2561

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 วิชาเฉพาะสาขา

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อาจารย์สุพิมพ์

วงศ์ทองแท้

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 1

อาจารย์ ดร. อ้อมใจ

แต่เจริญวิริยะกุล

อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา คนที่ 2

อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	รายชื่อ	สังกัด
1.	อาจารย์สุพิมพ์ วงศ์ทองแท้	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2	อาจารย์ ดร. อ้อมใจ แต่เจริญวิริยะกุล	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิริกุล ธรรมจิตรสกุล	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
4	อ.ดร. สุนิสา สงสัยเกตุ	คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน :

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ภาคทฤษฎี ห้อง 307 คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคปฏิบัติ ห้องปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

พฤศจิกายน 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นิสิตมีความรู้ความเข้าใจประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพการประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหารการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารการคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการในชุมชนโดยนิตินิยมหลักคุณธรรมจริยธรรมการมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่มแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการทำงานเมื่อเรียนจบวิชานี้แล้ว นิสิตสามารถ

1. เพื่อให้นิสิตสามารถบรรยายประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ
2. เพื่อให้นิสิตเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัดและฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและการจัดเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัดในภาวะสุขภาพต่าง ๆ
3. เพื่อให้นิสิตวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหารรวมถึงการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากโภชนาการ
4. เพื่อให้นิสิตเข้าใจหลักการอาหารเพื่อสุขภาพและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอาหารเพื่อสุขภาพ
5. เพื่อให้นิสิตนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการรวมถึงการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการส่งเสริมโภชนาการ
6. เพื่อบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการทางสังคม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และเป็นปัจจุบันตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงของสังคมที่เกี่ยวข้องกับภาวะสุขภาพ และความก้าวหน้าทางวิชาชีพ

3. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

CLO	รายละเอียด	PLO
CLO1	เข้าใจถึงประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภครวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ	PLO 1
CLO2	อธิบายภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด	PLO 2
CLO3	ปฏิบัติในการคำนวณคุณค่าอาหารและการจัดเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัดในภาวะสุขภาพต่างๆ	PLO 6

CLO4	วิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากโภชนาการได้	PLO 6
CLO5	ประยุกต์องค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการ	PLO 6
CLO6	นำเสนอองค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการ	PLO 3

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆแนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัดบทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพการประเมินภาวะโภชนาการฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหารการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารการคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการในชุมชน

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การสัมมนา/กรณีศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
30	22	8	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	4	1	2	3			
สภ 226 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ		●	○		○	●			●	○	○	●		○	○	●				

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	1.2 วิธีการสอน	1.3 วิธีการประเมินผล
1. มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	-	-
2. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม	1. กำหนดระเบียบการเข้าห้องเรียน การเข้าห้องสอบ	1. ประเมินจากบันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบ การส่งงานที่ได้มอบหมาย

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	1.2 วิธีการสอน	1.3 วิธีการประเมินผล
3. เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	1. กำหนดระเบียบในการใช้สถานที่และอุปกรณ์สำหรับการฝึกปฏิบัติ โภชนาการ	1. สังเกตแสดงออกในชั้นเรียนตลอดจนกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายระหว่างเรียน
4. เป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งในการดำรงตนและในการปฏิบัติงาน	-	-

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ	2.2 วิธีการสอน	2.3 วิธีการประเมินผล
1. มีความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ด้านการส่งเสริมสุขภาพ	1. บรรยายเนื้อหาทฤษฎี-ตอบในระหว่างสอนและอภิปรายกรณีศึกษา ร่วมกันในชั้นเรียน	1.การสอบภาคทฤษฎี 2.การสอบภาคปฏิบัติ 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

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
3. สามารถศึกษาปัญหาที่ค่อนข้างซับซ้อนด้านการส่งเสริมสุขภาพอย่างมีวิจารณญาณ คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและเสนอแนวทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์	1. มอบหมายงานรายบุคคลเพื่อประยุกต์ความรู้เพื่อให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะสุขภาพ	1. ประเมินจากการสังเกตการตอบคำถามในห้องเรียน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา	4.2 วิธีการสอน	4.3 วิธีการประเมินผล
1. มีปฏิสัมพันธ์ และมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ระหว่างบุคคลและ/หรือกลุ่มคน และสามารถปรับตัวได้ตามสถานการณ์	1. จัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้มีการทำงานในบทบาทผู้นำและผู้ตามได้แก่การจัดสัมมนาการฝึกปฏิบัติการต่างๆ	1. ประเมินโดยใช้แบบประเมินการสัมมนา (พฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและความรับผิดชอบ) โดยอาจารย์
2. สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและผู้ตามในระบบสุขภาพทุกระดับ และในสถานการณ์ที่หลากหลาย	1. ให้นักศึกษากำหนดหน้าที่ของตนเองและเพื่อนนิสิตในการสัมมนาและฝึกปฏิบัติภายในกลุ่มให้ชัดเจน	1. อาจารย์ประเมินโดยแบบสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วมในกิจกรรมในชั้นเรียน
3. มีความรับผิดชอบในการเรียนรู้รวมทั้งการพัฒนาตนเองเพื่อพัฒนาวิชาชีพอย่างเหมาะสม	-	-

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. จัดกิจกรรมกลุ่มในการสัมมนากรณีศึกษา	1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมสื่อสารระหว่างเพื่อน โดยอาจารย์

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา	5.2 วิธีการสอน	5.3 วิธีการประเมินผล
3. สามารถสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์ บุคคลและกลุ่มคน	1. มอบหมายงานกลุ่มเพื่อนำเสนอข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านโภชนาการที่เหมาะสมกับกรณีศึกษา	1. ประเมินวิธีการสื่อสารโดยใช้แบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียน (วิธีการสื่อสาร/รูปแบบสื่อ) โดยอาจารย์
4. สามารถเลือกและมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมายและนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	-	-

6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ(ไม่ประเมินผล)

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย			กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา			
1	8 ม.ค. 62	บทนำ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint สัมมนาบทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ (ใบกิจกรรมที่1)	Computer Projector Visualizer	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ
2	15 ม.ค. 62	บรรยาย - ประเภทของสารอาหารกับโภชนาการ	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint	- Computer - Projector - Visualizer	อ.ศิริกุล
3	22 ม.ค. 62	บรรยาย - โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในวัยต่างๆ (ทารก, เด็กก่อนวัยเรียน, วัยเรียน, วัยรุ่น, วัยผู้ใหญ่, ผู้สูงอายุ) สัมมนา - การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในวัยต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ	2	-	2	- ดู VDO - บรรยายประกอบ PowerPoint - สัมมนา การเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในแต่ละช่วงวัย เพื่อให้ร่วมวิเคราะห์ในกลุ่มย่อย (ใบกิจกรรมที่ 2) - ให้นิสิตนำหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในวัยต่างๆ มาวางแผนประยุกต์ในการจัดเมนูอาหารสำหรับผู้สูงอายุ และนำเสนอเพื่อนำใช้ในโครงการบริการวิชาการ “โครงการเครือข่ายชุมชนต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรมอบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	- VDO - Computer - Projector - Visualizer	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย			กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา			
4	29 ม.ค. 62	บรรยาย - โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและบริบทต่างๆ (ภาวะโภชนาการขาด/เกิน ภาวะตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้บริจาคเลือด/ เกล็ดเลือด นักกีฬา/ผู้ใช้แรงงาน พระภิกษุ) สัมมนา - การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและบริบทต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ	2	-	2	- ดู VDO - บรรยายประกอบ PowerPoint - สัมมนา กรณีศึกษาหรือประเด็นปัญหาเกี่ยวกับการเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและบริบทต่างๆ (ใบกิจกรรมที่ 3)	- VDO - Computer - Projector - Visualizer	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ
5	5 ก.พ. 62	บรรยาย - การประเมินภาวะโภชนาการ ปฏิบัติการ - การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย	2	2	-	- ดู VDO เกี่ยวกับการประเมินภาวะโภชนาการ - บรรยายประกอบ PowerPoint - ฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการวัดสัดส่วนร่างกาย <i>มอบหมายงานรายบุคคลเพื่อฝึกการนำความรู้ด้านการประเมินภาวะโภชนาการด้วยวิธีต่างๆ มาประยุกต์เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (แบบฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ)</i>	- Computer - LCD - Visualizer - สายวัด - เครื่องชั่งน้ำหนัก	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ
6	12 ก.พ. 62	บรรยาย - การคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยนรายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย - หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณอาหารโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน - การจัดรายการอาหาร ปฏิบัติการ - การคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน	2	2	-	- บรรยายประกอบ PowerPoint - ฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน (แบบ- - ฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน) - <i>มอบหมายงานรายกลุ่มให้ตัดสินใจ</i> หลักการการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยนและนำมา <u>ประยุกต์กับการให้ความรู้ในการจัดเมนูอาหารสำหรับผู้สูงอายุในโครงการบริการวิชาการ “โครงการเครือข่ายชุมชนต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ”</u> กิจกรรมอบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	- Computer - LCD - Visualizer	อ.สุพิมพ์ อ.สุนิสา

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย			กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา			
7	26 ก.พ. 62	บรรยาย - โภชนบำบัด I 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วนและผู้ป่วยไขมันในเลือดสูง 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยระบบเลือดและน้ำเหลืองผิดปกติ 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยภาวะหลอดเลือดแข็งตัวและหัวใจขาดเลือด	4	-	-	- VDO - บรรยายประกอบ power point - มอบหมายงานรายกลุ่มให้นักศึกษาจัดทำรายการอาหารที่เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I)	- VDO - Computer - LCD - Visualizer	สุพิมพ์
8	5 มี.ค. 62	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด I (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ ตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ อ.สุนิสา
9	12 มี.ค. 62	สอบกลางภาค	3	-	-	สอบทฤษฎี		อ.สุพิมพ์ อ. อ้อมใจ
10	19 มี.ค. 62	บรรยาย - โภชนบำบัด II 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเกาต์ 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเอดส์ 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ภาวะน้ำดีและกระเพาะอาหาร	4	-	-	- VDO - บรรยายประกอบ power point - มอบหมายงานรายกลุ่มให้นักศึกษาจัดทำรายการอาหารที่เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II)	- VDO - Computer - LCD - Visualizer - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.สุพิมพ์
11	26 มี.ค. 62	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด II (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ อ.สุนิสา
12	2 เม.ย. 62	บรรยาย - อาหารเพื่อสุขภาพ - อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่าง ๆ - อาหารแมคโครไบโอติกส์ - อาหารชีวจิต อาหารเจ - อาหารมังสวิรัต - พืช สมุนไพรในท้องถิ่นนำมาใช้ในการปรุงอาหาร	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint มอบหมายงานรายกลุ่มให้นักศึกษารายการอาหารที่เหมาะสมกับบุคคลและตรงตามหลักอาหารเพื่อสุขภาพแต่ละประเภท (แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ)	- Computer - LCD - Visualizer - แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ	อ.สุพิมพ์

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย			กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา			
13	9 เม.ย. 62	ปฏิบัติการ - การจัดอาหารตามหลักอาหารเพื่อสุขภาพและการประยุกต์พืชสมุนไพรในท้องถิ่นมาใช้ในการปรุงอาหาร	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชนบำบัด - แบบฝึกปฏิบัติการอาหารเพื่อสุขภาพ	อ.สุพิมพ์ อ.สุนิสา
14	23 เม.ย. 62	บรรยาย - การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร ปฏิบัติการ - การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร	2	2	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การนำเสนอข้อมูลจากการปฏิบัติการสัมมนาในชั้นเรียน	- Computer - LCD - Visualize - แบบฝึกปฏิบัติการ - ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร	อ.สุพิมพ์ อ.สุนิสา
15	30 เม.ย. 62	บรรยาย - การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ - Dietary Reference Intake ปฏิบัติการ - การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ	2	2	-	บรรยายประกอบ PowerPoint มอบหมายงานรายกลุ่มให้ร่วมกันฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ข้อมูลจากฉลากผลิตภัณฑ์และแปลผลเพื่อใช้ในการส่งเสริมสุขภาพในแต่ละภาวะสุขภาพ การนำเสนอข้อมูลจากการอภิปราย	- Computer - LCD - Visualize - แบบฝึกปฏิบัติการ - ตัวอย่างสินค้าเพื่อศึกษาฉลากผลิตภัณฑ์และฉลากโภชนาการ	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ
16	7 พ.ค. 62	บรรยาย - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ สัมมนา - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ	2	-	2	บรรยายประกอบ PowerPoint การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ มอบหมายงานรายบุคคลให้ประยุกต์ความรู้เพื่อให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่างๆ (ใบงานที่ 4)	- Computer - LCD - Visualizer	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ
17	14 พ.ค. 62	สอบปลายภาค	3	1	-	สอบทฤษฎีและปฏิบัติ		อ.สุพิมพ์ 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	35
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	35

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	3,4,8,11,13,14,15,16	10
5	1.2, 2.2, 3.1, 3.2, 5.3 (2.3, 5.1, 5.2, 5.4)	รายงานรายบุคคล	1, 15	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	5,6,8,11,13,14, 15	10

การประเมินผลการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ :

มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ร้อยละ
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากบันทึกผู้ที่ได้รับการยกย่องด้านจิตสำนึกสาธารณะ ประเมินจากพฤติกรรมความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายโดยใช้แบบประเมิน ประเมินจากบันทึกการเข้าห้องเรียนและห้องสอบ การส่งงานที่ได้มอบหมาย ประเมินจากแบบประเมินตนเอง จากเพื่อน และอาจารย์ในการสัมมนา และการนำเสนอในชั้นเรียน สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออก การถาม-ตอบ ในชั้นเรียนระหว่างเรียน 	5
2. ด้านความรู้	<ol style="list-style-type: none"> การสอบภาคทฤษฎี การสอบภาคปฏิบัติ การประเมินโดยใช้แบบประเมินความรู้จากการนำเสนอในชั้นเรียน ประเมินจากคุณภาพด้านองค์ความรู้ในรายงานที่ได้รับมอบหมาย 	40
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากคุณภาพด้านการสืบค้นแหล่งอ้างอิงในรายงานและการสัมมนา การสังเกตการตอบคำถาม การอภิปรายในชั้นเรียน ประเมินจากการสอบโดยใช้ข้อสอบที่เน้นการประยุกต์ความรู้ ประเมินจากแบบประเมินการนำเสนอในชั้นเรียนโดยอาจารย์ ประเมินจากการสังเกตการตอบคำถามในห้องเรียน 	40
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากแบบประเมินการมีส่วนร่วมในทำกิจกรรมกลุ่ม การสัมมนา ประเมินจากคุณภาพของข้อมูลด้านความถูกต้องเหมาะสม และทันสมัยในรายงาน 	5

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน 2. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน 3. ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน และการจัดทำโครงการ 4. สังเกตพฤติกรรมการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ ระหว่างการนำเสนอ	10
--	--	----

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. อบเชยวงศ์ทอง. 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. ลักษณะอินทร์กลับ . โภชนศาสตร์เชิงชีวเคมีวิตามินเกลือแร่และใยอาหาร [ม.ป.ท. : ม.ป.พ.,] 2543.
7. วินัสลีพกุล. โภชนศาสตร์ทางการแพทย์. กรุงเทพฯ : บุญศิริการพิมพ์. 2545.
8. สิริพันธุ์จุลกรังคะ. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2553.
9. อมราจันทราภานนท์. โภชนศาสตร์และโภชนบำบัดกรุงเทพฯ : คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2520.
10. อรอนงค์กั้งสดาลอำไพ. 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. เพิ่มประสบการณ์นิสิตโดยบูรณาการกับการบริการวิชาการเพื่อให้เหมาะสมกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. การทวนสอบจากการตรวจผลการประเมินการให้คะแนน/เกรดกับข้อสอบ และรายงาน โดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1. ปรับปรุงรายวิชาทุกปีตามผลการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
2. ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี