

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 ห้องปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

มิถุนายน 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นิสิตมีความรู้ความเข้าใจประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัด บทบาทโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร การคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการ การนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการในชุมชนโดย นิสิตยึดหลักคุณธรรมจริยธรรมการมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่มแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการทำงานเมื่อเรียนจบวิชานี้แล้ว นิสิตสามารถ

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

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับปรุงรายวิชาให้มีความสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และเป็นปัจจุบันตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงของสังคมที่เกี่ยวข้องกับภาวะสุขภาพ และความก้าวหน้าทางวิชาชีพ

3. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

CLO	รายละเอียด	PLO
CLO1	เข้าใจถึงประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆ การบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆ แนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค รวมถึงการประเมินภาวะโภชนาการ	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

ศึกษาประเภทของสารอาหารชนิดต่างๆการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและวัยต่างๆแนวคิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคภาวะทุพโภชนาการและโภชนบำบัดโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพการประเมินภาวะโภชนาการฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหารการอ่านฉลากผลิตภัณฑ์อาหารการคำนวณคุณค่าอาหารและส่งเสริมโภชนาการการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ในการส่งเสริมโภชนาการในชุมชน

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม			2. ด้านความรู้				3. ด้านทักษะทางปัญญา					4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6. ด้านทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ		
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	
สส 215 โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสุขภาพ	●	○				○	●	○	○				●		●	○	○			●		

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา	1.2 วิธีการสอน	1.3 วิธีการประเมินผล
1.1 มีความซื่อสัตย์ มีวินัย ตรงเวลา	1. อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกเนื้อหาเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอน	1. บันทึกการส่งงานและเข้าห้องสอบ
1.2 มีจิตสาธารณะ เสียสละเพื่อส่วนรวม	1. กำหนดระเบียบในห้องเรียน, ห้องสอบโดยไม่กระทำการรบกวนผู้อื่น และการแต่งกายตามระเบียบของคณะ	1. การสังเกตพฤติกรรมการเข้าห้องเรียน การเข้าห้องสอบ และการแต่งกายตามระเบียบของคณะ
1.3 ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรม	-	-

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ	2.2 วิธีการสอน	2.3 วิธีการประเมินผล
2.1 มีความรู้พื้นฐานศึกษาทั่วไป	-	-
2.2 มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ด้านการส่งเสริมสุขภาพ	1.บรรยายเชื่อมโยงเนื้อหากับการส่งเสริมสุขภาพ 2.จัดกิจกรรมสัมมนาโดยเชื่อมโยงเนื้อหากับการส่งเสริมสุขภาพ	1.สังเกตความเข้าใจผ่านกิจกรรมถาม-ตอบ 2.สังเกตการนำเสนอและการตอบคำถาม
2.3 มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ	1. การสอนบรรยายประกอบสื่อ 2. การฝึกปฏิบัติ 3. สัมมนา และนำเสนอหน้าชั้นเรียน 4. การมอบหมายให้ทำรายงาน	1. การสอบภาคทฤษฎี 2. การสอบปฏิบัติ 3. ใช้แบบประเมินการสัมมนา 4. ผลงานรายบุคคล (รายงาน)
2.4 สามารถพัฒนาความรู้และทักษะปฏิบัติทางการส่งเสริมสุขภาพ รวมทั้งต่อยอดองค์ความรู้ได้อย่างต่อเนื่อง	ฝึกการวางแผนกิจกรรมเพื่อนำใช้ในโครงการบริการวิชาการ “โครงการเครือข่ายชุมชนต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรมอบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	สังเกตจากแผนและกิจกรรมที่นำไปใช้ในโครงการบริการวิชาการ “โครงการเครือข่ายชุมชนต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรมอบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
3.1 สามารถประยุกต์ความรู้ให้เกิดประโยชน์	1. การอภิปรายวางแผนกิจกรรมเพื่อนำใช้ในโครงการบริการวิชาการ “โครงการเครือข่ายชุมชนต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรมอบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	1.สังเกตการอภิปรายวางแผนกิจกรรมเพื่อนำใช้ในโครงการบริการวิชาการ “โครงการเครือข่ายชุมชนต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรมอบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ
3.2 สามารถคิดอย่างเป็นระบบและแก้ไขปัญหาได้	1. การวางแผนปฏิบัติการก่อนการเรียนคาบปฏิบัติการ	1. สังเกตการปฏิบัติการ และการแก้ปัญหา
3.3 สามารถประเมิน วิพากษ์สถานการณ์ต่างๆ โดยใช้ความรู้เป็นฐาน	-	-

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
3.4 เป็นผู้มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ นวัตกรรม	-	-
3.5 สามารถศึกษา ค้นคว้า และประเมิน ข้อมูล แนวคิด หรือหลักฐานใหม่ๆ จาก แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย	1. การเตรียมการสัมมนา 2. รายงานรายบุคคล	1. แบบประเมินการสัมมนา 2. ผลงานรายงานรายบุคคล

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบที่ต้อง พัฒนา	4.2 วิธีการสอน	4.3 วิธีการประเมินผล
4.1 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งใน ฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานได้	-	-
4.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม	1. การเรียนการสอนวิชาปฏิบัติการ 2. การวางแผนกิจกรรมเพื่อนำใช้ใน โครงการบริการวิชาการ “โครงการ เครื่องช่วยชุมชนต้นแบบในการดูแล ผู้สูงอายุ” กิจกรรมอบรมปฏิบัติการ โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	1. การสอบปฏิบัติการ 2. แผนกิจกรรมเพื่อนำใช้ในโครงการ บริการวิชาการ “โครงการเครื่องช่วยชุมชน ต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรม อบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้ สูงอายุ
4.3 สามารถปรับตัวให้เข้ากับ สถานการณ์ต่างๆ	1. การฝึกปฏิบัติในคาบเรียนปฏิบัติการ 2. การทำกิจกรรมในโครงการบริการ วิชาการ “โครงการเครื่องช่วยชุมชน ต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรม อบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้ สูงอายุ	1. สังเกตการแก้ไขสถานการณ์ที่ต่างไป จากคู่มือปฏิบัติการ 2. สังเกตการแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า ในการทำกิจกรรมในโครงการบริการ วิชาการ “โครงการเครื่องช่วยชุมชน ต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรม อบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้ สูงอายุ
4.4 สามารถพัฒนาการเรียนรู้ของ ตนเองอย่างต่อเนื่อง	1. มอบหมายงานให้ทำรายงานและเตรียม ข้อมูลเพื่อการทำกิจกรรมกลุ่ม	1. ประเมินผลจากการสังเกตการสัมมนา กลุ่มย่อยและการนำเสนอในชั้นเรียน 2. ประเมินคุณภาพของงานที่ได้รับ มอบหมายให้ค้นคว้าด้วยตนเอง

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศที่ต้องการพัฒนา	5.2 วิธีการสอน	5.3 วิธีการประเมินผล
5.1 สามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข เพื่อให้เข้าใจองค์ความรู้ หรือประเด็น ปัญหา	-	-
5.2 สามารถสื่อสารได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	1. สอดแทรกการวิเคราะห์สื่อสาร เนื้อหาผ่านการเรียนในคาบเรียน 2. การรายงานการสัมมนา	1. ข้อสอบข้อเขียน 2. แบบประเมินการสัมมนา

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา	5.2 วิธีการสอน	5.3 วิธีการประเมินผล
5.3 สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล และเลือกใช้ได้เหมาะสมกับสถานการณ์อย่างมีประสิทธิภาพ	-	-

6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ(ไม่ประเมินผล)

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	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
4	29 ม.ค. 62	บรรยาย - โภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและบริบทต่างๆ (ภาวะโภชนาการขาด/เกิน ภาวะตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้บริจาคน้ำเลือด/ เกล็ดเลือด นักกีฬา/ผู้ใช้แรงงาน พระภิกษุ)	2	-	2	- ดู VDO - บรรยายประกอบ PowerPoint - สัมมนา กรณีศึกษาหรือประเด็นปัญหาเกี่ยวกับการเลือกและจัดอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและบริบทต่างๆ (ใบกิจกรรมที่ 3)	- VDO - Computer - Projector - Visualizer	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย			กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา			
		สัมมนา - การประยุกต์ใช้หลักการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับบุคคลในภาวะและบริบทต่างๆ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ						
5	5 ก.พ. 62	บรรยาย - การประเมินภาวะโภชนาการ ปฏิบัติการ - การประเมินภาวะโภชนาการโดยการวัดสัดส่วนร่างกาย	2	2	-	- ดู VDO เกี่ยวกับการประเมินภาวะโภชนาการ - บรรยายประกอบ PowerPoint - ฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการวัดสัดส่วนร่างกาย มอบหมายงานรายบุคคลเพื่อฝึกการนำความรู้ด้านการประเมินภาวะโภชนาการด้วยวิธีต่างๆ มาประยุกต์เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ (แบบฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ)	- 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) - มอบหมายงานรายกลุ่มให้หาคำอธิบายหลักการการคำนวณคุณค่าอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยนและนำมาประยุกต์กับการให้ความรู้ในการจัดเมนูอาหารสำหรับผู้สูงอายุในโครงการบริการวิชาการ “โครงการเครือข่ายชุมชนต้นแบบในการดูแลผู้สูงอายุ” กิจกรรมอบรมปฏิบัติการโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	- Computer - LCD - Visualizer	อ.สุพิมพ์ อ.สุนิสา
7	26 ก.พ. 62	บรรยาย - โภชนบำบัด I 1. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วนและผู้ป่วยไขมันในเลือดสูง 2. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน 3. อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง 4. อาหารสำหรับผู้ป่วยระบบเลือดและน้ำเหลืองผิดปกติ 5. อาหารสำหรับผู้ป่วยภาวะหลอดเลือดแข็งตัวและหัวใจขาดเลือด	4	-	-	- VDO - บรรยายประกอบ power point - มอบหมายงานรายกลุ่มให้หาคำอธิบายรายการอาหารที่เหมาะสมโรคต่างๆ (แบบปฏิบัติการโภชนบำบัด I)	- VDO - Computer - LCD - Visualizer	สุพิมพ์
8	5 มี.ค. 62	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด I (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับปรุงประกอบตามหลักโภชน	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ อ.สุนิสา

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	บรรยาย			กิจกรรมการเรียนรู้การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา			
						นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่าง ๆ ตามหลักโภชนบำบัด	บำบัด - แบบ ปฏิบัติการโภชนบำบัด I	
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 - แบบ ปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.สุพิมพ์
11	26 มี.ค. 62	ปฏิบัติการ - โภชนบำบัด II (การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย)	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับ ปรุงประกอบ ตามหลักโภชนบำบัด - แบบ ปฏิบัติการโภชนบำบัด II	อ.สุพิมพ์ อ.อ้อมใจ อ.สุนิสา
12	2 เม.ย. 62	บรรยาย - อาหารเพื่อสุขภาพ - อาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่าง ๆ - อาหารแมคโครไบโอติกส์ - อาหารชีวจิต อาหารเจ - อาหารมังสวิรัต - ฟิช สมุนไพรในท้องถิ่นนำมาใช้ในการปรุงอาหาร	4	-	-	บรรยายประกอบ PowerPoint มอบหมายงานรายกลุ่มให้นักศึกษาจัดทำรายการอาหารที่เหมาะสมกับบุคคลและตรงตามหลักอาหารเพื่อสุขภาพแต่ละประเภท (แบบฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพ)	- Computer - LCD - Visualizer - แบบฝึก ปฏิบัติ อาหารเพื่อ สุขภาพ	อ.สุพิมพ์
13	9 เม.ย. 62	ปฏิบัติการ - การจัดอาหารตามหลักอาหารเพื่อสุขภาพและการประยุกต์ฟิชสมุนไพรในท้องถิ่นมาใช้ในการปรุงอาหาร	-	4	-	ฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารตามหลักโภชนบำบัด นำเสนอข้อมูลและหลักการเตรียมอาหารในแต่ละโรคพร้อมทั้งนำเสนอข้อแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆตามหลักโภชนบำบัด	- อาหารสำหรับ ปรุงประกอบ ตามหลักโภชนบำบัด - แบบฝึกปฏิบัติ อาหารเพื่อ สุขภาพ	อ.สุพิมพ์ อ.สุนิสา
14	23 เม.ย. 62	บรรยาย - การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร ปฏิบัติการ - การวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร	2	2	-	บรรยายประกอบ PowerPoint ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์และทดสอบความปลอดภัยของอาหาร การนำเสนอข้อมูลจากการปฏิบัติการสัมมนาในชั้นเรียน	- Computer - LCD - Visualize - แบบฝึก ปฏิบัติการ	อ.สุพิมพ์ อ.สุนิสา

สัปดาห์ที่	วันที่สอน	หัวข้อ	กิจกรรมการเรียนการสอน			สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา		
						- ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร	
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 - การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการในภาวะต่าง ๆ 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)	ปฏิบัติการด้านโภชนาการและโภชนบำบัด	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	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากการสังเกตการใช้คณิตศาสตร์หรือสถิติในการตอบคำถาม หรืออภิปรายในชั้นเรียน ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมสื่อสารระหว่างเพื่อน อาจารย์ในชั้นเรียน และกับชุมชน ประเมินจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน และการจัดทำโครงการ สังเกตพฤติกรรมการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศระหว่างการนำเสนอ 	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. ลักษณะอินทรีย์กลับ . โภชนศาสตร์เชิงชีวเคมีวิตามินเกลือแร่และใยอาหาร [ม.ป.ท. : ม.ป.พ.,] 2543.
7. วินัสลีพกุล. โภชนศาสตร์ทางการแพทย์. กรุงเทพฯ : บุญศิริการพิมพ์. 2545.
8. สิริพันธ์จุลกรังคะ. 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. เพิ่มประสบการณ์นิสิตโดยบูรณาการกับการบริการวิชาการเพื่อให้เหมาะสมกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. การทวนสอบจากการตรวจผลการประเมินการให้คะแนน/เกรดกับข้อสอบ และรายงาน โดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

1. ปรับปรุงรายวิชาทุกปีตามผลการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
2. ปรับปรุงรายวิชาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี