

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป	
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	3
	2. จำนวนหน่วยกิต	3
	3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	3
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	3
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	3
	8. สถานที่เรียน	3
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	3
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	4
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ	
	1. คำอธิบายรายวิชา	5
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	
	1. คุณธรรม จริยธรรม	5
	2. ความรู้	6
	3. ทักษะทางปัญญา	7
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	7
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	8
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล	
	1. แผนการสอน	9
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	15

หมวด	หน้า
หมวด 6	
ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	
1. เอกสารและตำราหลัก	16
2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	16
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	16
4. การประเมินผล	16
หมวด 7	
การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	
1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	16
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	16
3. การปรับปรุงการสอน	17
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	18
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	18

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513211 อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด (Health Cuisine and Dietetics)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง

อาจารย์ผู้สอน		
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน
	อาจารย์ยศลินี หัวดง	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน
	อาจารย์สุรียพร รัญญะกิจ	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ลำปาง
	อาจารย์สาวิตรี ญวงค์ศรี	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ตรัง

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพฯ

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

1. นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดการอาหารเพื่อสุขภาพ และการจัดการอาหารเฉพาะโรค
2. นักศึกษามีทักษะในการคำนวณปริมาณพลังงาน และสารอาหารที่บุคคลในแต่ละภาวะต้องการได้
3. นักศึกษามีทักษะในการจัดเตรียม ปปรุง-ประกอบอาหาร และให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรคที่ถูกต้องและเหมาะสมได้
4. นักศึกษามีเจตคติที่ดีในการมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ดีและมีประโยชน์ต่อสุขภาพและมีเจตคติต่อสาขาวิชาชีพด้านโภชนาการและโภชนบำบัด

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชา และกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา และเหมาะสมกับสภาวะการณ์ในปัจจุบัน
2. เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารและสมุนไพร อาหารก่อกัมและอาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู๊ด อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ๆที่มีผลต่อสุขภาพ อาหารบำบัดโรค อาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล การดัดแปลงและการจัดปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วย

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยประกาศให้นักศึกษาทราบ ให้ e-mail และเบอร์โทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1) พัฒนาผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบ มีวินัยและมีจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) มีวินัยในตนเองและมีความรับผิดชอบเข้าชั้นเรียน และงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) รับฟังการแสดงความคิดเห็นของเพื่อนร่วมกลุ่มและในชั้นเรียน
- 4) มีความซื่อสัตย์และจริงใจต่อเพื่อนร่วมกลุ่มและตนเอง
- 5) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

1.2 วิธีการสอน

- 1) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน
- 2) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาตัวอย่างการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 3) อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการ
- 4) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่าง ให้ความสำคัญในด้านจรรยาบรรณวิชาชีพ ความมีวินัย การเคารพในความคิดเห็น

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนจากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลาในการเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดอาหารสมดุล อาหารเพื่อสุขภาพ และโภชนบำบัด สามารถคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่บุคคล ทั้งในภาวะปกติและเจ็บป่วยต้องการ จัดทำตำรับอาหารและให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรค โดยสามารถจัดเตรียมปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟได้อย่างถูกต้อง

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ และแนวคิด การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในกลุ่มต่างๆ
- 2) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของหลักการด้านโภชนบำบัด เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ
- 3) มีทักษะ และมีความชำนาญในด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เพื่อนำไปสู่งานด้านวิชาชีพ
- 4) มีความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 5) มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ สามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การให้ภาพรวมความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้หลังบทเรียน พร้อมกับการเชื่อมโยงความรู้เดิมกับความรู้ใหม่ การเชื่อมโยงรายความรู้จากรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัดไปยังรายวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง
- 2) การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหา ได้แก่ การสอนแบบบรรยายประกอบสื่อการสอน การฝึกปฏิบัติการ การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- 3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรค ตามหัวข้อที่กำหนดสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา โดยการฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม
- 4) การเปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถามเกี่ยวกับข้อสงสัยที่เกี่ยวกับการสาธิตการประกอบอาหารนั้นๆ

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินผลงานระหว่างภาค ได้แก่ แบบฝึกหัด การเขียนรายงานปฏิบัติการ การสอบย่อย การนำเสนองาน
- 2) ประเมินผลสอบข้อเขียนปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนมีทักษะการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง และสามารถเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ สร้างสรรค์และเหมาะสม

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นคว้าข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และสามารถเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแก้ไขปัญหาจากโจทย์ กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยจัดทำกรณีศึกษา “การแนะนำการบริโภคอาหารให้กับผู้ป่วยโรคต่างๆ”

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดสถานการณ์จำลอง กรณีศึกษา และเปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงาน จากโจทย์ กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง ที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินผลจาก ผลการปฏิบัติการ การนำเสนอรายงาน
- 3) ประเมินผลจาก การสอบข้อเขียน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม
- 2) มีความสามารถในการปรับตัวและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำและสมาชิกในกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการโดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน
- 2) นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุว่าเกิดจากความบกพร่องส่วนใด
- 3) ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม
- 4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.3 การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา
- 3) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา
- 4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง

บุคคลและความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 1) สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล
- 2) สามารถค้นคว้าหาข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- 3) สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

5.2 วิธีการสอน

- 1) ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่ เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประกอบการสอน
- 2) การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- 3) มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
- 4) งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
- 2) ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 3) ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<p>บทนำ แนะนำการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สภาวะสุขภาพของคนไทย - ปัญหาและสภาวะสุขภาพของคนไทย - แนวทางการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี - สรุป - คำถามทบทวน 	3	<p>บรรยายประกอบสื่อ</p> <ul style="list-style-type: none"> -หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint -เอกสารประกอบการสอน <p>กิจกรรมครั้งที่ 1 ให้นักศึกษาลำลอง ภาวะสุขภาพของตนเอง และครอบครัว</p>	<p>ในมหาวิทยาลัย</p> <p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศุภย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศุภย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี</p>
2	<p>อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความหมายของคำว่าอาหารเพื่อสุขภาพ, โภชนบำบัด - ความหมายของคำว่าผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์ลดน้ำหนัก - ความหมายของอาหารสมุนไพร/ประเภทของสมุนไพร - คุณค่าทางโภชนาการของสมุนไพร - ตำรับอาหารสุขภาพไทย - สรุป - คำถามทบทวน 	3	<p>บรรยายประกอบสื่อ</p> <ul style="list-style-type: none"> -หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint -กิจกรรมครั้งที่ 2 <p>ให้นักศึกษาค้นคว้าพืชสมุนไพรในท้องถิ่นที่มีผลต่อการรักษาและส่งเสริมสุขภาพ</p>	<p>ในมหาวิทยาลัย</p> <p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศุภย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศุภย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
3	อาหารดัดแปลงพันธุกรรม และอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารเจ อาหารมังสวิรัต - สรุป - คำถามทบทวน	3	บรรยายประกอบสื่อ -หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด -Power Point กิจกรรมครั้งที่ 3 ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กำหนดให้นักศึกษาคิด รายการอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับตนเองหรือสมาชิกในครอบครัว	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
4	ฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 1 อาหารสมุนไพร อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารเจ อาหารมังสวิรัต - สรุป - คำถามทบทวน	3	- สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และประเมินผล - นำเสนอผลงานและตอบคำถาม	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
5	การจัดและบริการอาหารในโรงพยาบาลและรายการอาหารแลกเปลี่ยน ความสำคัญของการบริการอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาล - ประเภทของอาหารที่บริการในโรงพยาบาล - รายการอาหารแลกเปลี่ยน	3	บรรยายประกอบสื่อ -หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint กิจกรรมที่ 4 ฝึกปฏิบัติการคำนวณปริมาณสารอาหารพลังงาน และกำหนดปริมาณอาหารที่ควรได้รับโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยนเป็นเครื่องมือ	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> - หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณอาหารโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน - การจัดรายการอาหารและการบริการอาหาร - สรุป - คำถามทบทวน 			
6	<p>อาหารสำหรับผู้ป่วยน้ำหนักตัวเกิน/น้ำหนักตัวน้อย, โรคอ้วน, โรคเบาหวาน, ภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง, โรคเกาต์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความหมายของโรค Metabolic Syndrome - สาเหตุของโรค - พยาธิสภาพของโรค - ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค - ภาวะแทรกซ้อนที่เกิดจากภาวะ Metabolic Syndrome - การวินิจฉัย - การรักษา - แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค - สรุป - คำถามทบทวน 	3	<p>บรรยายประกอบสื่อ</p> <ul style="list-style-type: none"> -หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint <p>กิจกรรมที่ 5</p> <p>ฝึกปฏิบัติการคำนวณหาค่า BMI เพื่อประเมินภาวะโภชนาการ</p>	<p><u>ในมหาวิทยาลัย</u></p> <p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง</p> <p>อ.ยศสินี หัวดวง</p> <p><u>ศูนย์ลำปาง</u></p> <p>อ.สุรีย์พร ธีญะกิจ</p> <p><u>ศูนย์ตรัง</u></p> <p>อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
7	โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วย โรคน้ำหนักตัวเกิน/น้ำหนัก ตัวน้อย, โรคอ้วน, โรคเบาหวาน, ภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง, โรคเกาต์ - การคำนวณปริมาณ พลังงานและสารอาหารที่ ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่ เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชน ศึกษแก่ผู้ป่วย - สรุปร - คำถามทบทวน	3	บรรยายประกอบสื่อ -หนังสืออาหารเพื่อ สุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint มอบหมายงาน	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี ห่วงง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
8	ฝึกปฏิบัติ อาหารสำหรับผู้ป่วยน้ำหนัก ตัวเกิน/น้ำหนักตัวน้อย,โรค อ้วน, โรคเบาหวาน, ภาวะ หลอดเลือดแดงแข็ง, โรคเกาต์ - สรุปร - คำถามทบทวน	3	- สาธิตขั้นตอนและ วิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึก ปฏิบัติการประกอบ อาหาร และประเมินผล - นำเสนอผลงานและ ตอบคำถาม	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี ห่วงง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
9	อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต, โรคความดันโลหิตสูง, โรคหัวใจขาดเลือด - ความหมาย - สาเหตุของโรค	3	บรรยายประกอบสื่อ -หนังสืออาหารเพื่อ สุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint มอบหมายงาน	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี ห่วงง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> - พยาธิสภาพของโรค - ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค- การวินิจฉัย - แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค - สรุปรูป - คำถามทบทวน 			<u>ศูนย์ดำรง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
10	โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไต, โรคความดันโลหิตสูง, โรคหัวใจขาดเลือด <ul style="list-style-type: none"> - การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย - สรุปรูป - คำถามทบทวน 	3	บรรยายประกอบสื่อ <ul style="list-style-type: none"> -หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint มอบหมายงาน 	<u>ในมหาวิทยาลัย</u> ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ดำรง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
11	ฝึกปฏิบัติ อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต, โรคความดันโลหิตสูง, โรคหัวใจขาดเลือด <ul style="list-style-type: none"> - สรุปรูป - คำถามทบทวน 	3	<ul style="list-style-type: none"> - สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล - นำเสนอผลงานและตอบคำถาม 	<u>ในมหาวิทยาลัย</u> ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ดำรง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
12	<p>อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ถุงน้ำดี และโรคกระเพาะ อาหาร, โรคมะเร็ง, ผู้ป่วยที่ติดเชื้อเฮชไอวี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความหมาย - สาเหตุของโรค - ผลเสียและภาวะแทรก ซ้อนที่เกิดจากโรค - การวินิจฉัย - การรักษา - แนวทางการใช้อาหารเพื่อ ป้องกันและบำบัดโรค - สรุป - คำถามทบทวน 	3	<p>บรรยายประกอบสื่อ -หนังสืออาหารเพื่อ สุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint มอบหมายงาน</p>	<p>ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี</p>
13	<p>โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วย โรคตับ ถุงน้ำดี และโรค กระเพาะอาหาร, โรคมะเร็ง, ผู้ป่วยที่ติดเชื้อเฮชไอวี</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคำนวณปริมาณ พลังงานและสารอาหารที่ ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่ เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชน ศึกษาแก่ผู้ป่วย - สรุป - คำถามทบทวน 	3	<p>บรรยายประกอบสื่อ -หนังสืออาหารเพื่อ สุขภาพและโภชนบำบัด -PowerPoint มอบหมายงาน</p>	<p>ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
14	ฝึกปฏิบัติ อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ถุงน้ำดี และโรคกระเพาะ อาหาร, โรคมะเร็ง, ผู้ป่วยที่ติดเชื้อเอชไอวี - สรุป - คำถามทบทวน	3	- สาธิตขั้นตอนและ วิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึก ปฏิบัติการประกอบ อาหาร และประเมินผล - นำเสนอผลงานและ ตอบคำถาม	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
15	สรุป ประเมินผลการเรียนรู้	3	ประเมินผล ตอบข้อซักถาม	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศลินี หัวดวง <u>ศูนย์ลำปาง</u> อ.สุรีย์พร ธัญญะกิจ <u>ศูนย์ตรัง</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
16	สอบปลายภาค		สอบทฤษฎี	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1 (2), 4.1(1)	การประเมินพฤติกรรมด้าน คุณธรรม จริยธรรม (การส่ง งาน)	1	5%
2	1.1(2), 2.1(2), 4.1(1), 5.1(1-2)	การประเมินทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ (การค้นคว้าและ คัดเลือกข้อมูล)	2	5%

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
3	1.1(3-4), 2.1(1-2), 4.1(1-2)	การประเมินทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (การทำงานเป็นกลุ่ม)	3	10%
4	1.1(2), 2.1(2), 4.1(1)	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (การคำนวณ วิเคราะห์ สารอาหาร และพลังงาน)	5	5%
5	1.2(2), 4.1(1), 5.1(5)	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (การคำนวณเพื่อประเมินภาวะทางโภชนาการ)	6	5%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พัชรีนันท์ ศรีม่วง. 2553. เอกสารประกอบการสอน อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์ปรีนต์, กรุงเทพฯ ฯ. 351 หน้า.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จักรพันธ์ ชัยพรหมประสิทธิ์. (2546). **โรคความดันโลหิตสูง**. ใน วิทยา ศรีมาตา (บก.), ตำราอายุรศาสตร์ 4. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จันทรนิวัทธ์ เกษมสันต์ ชวลิต รัตน์กุล สุพัฒน์ วาณชย์การ (2549). **อาหารกับโรคไต**. ในคณะกรรมการปรับปรุงวิชาอาหารบำบัดโรค มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (บก.). เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค หน่วยที่ 8-15. (หน้า 243-297) นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

จินตนา เวชสวัสดิ์. (2548). **กายวิภาคศาสตร์**. กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.

ชวลิต รัตน์กุล และ กวี เจริญลาภ. (2549). **อาหารกับโรคความดันโลหิตสูง**. ในคณะกรรมการปรับปรุงวิชาอาหารบำบัดโรค มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (บก.). เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค หน่วยที่ 8-15. (หน้า 151-223) นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

สมาคมต่อมไร้ท่อแห่งประเทศไทย. (2546). **ตำราโรคเบาหวาน**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์เรือนแก้วการพิมพ์.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ชมรมนักกำหนดอาหาร. (2544). **รายการอาหารแลกเปลี่ยนไทย**. การอบรมโภชนาการและโภชนบำบัดสำหรับผู้สอนวิชาโภชนบำบัด. 9-11 พฤษภาคม 2544. ศูนย์การแพทย์สิริกิติ์คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี

ศิริลักษณ์ ลินธวาลัย (2533). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4. การประเมินผล

4.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน รายงาน การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 30 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติ 30 คะแนน
- ทำแบบฝึกหัด 10 คะแนน

4.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี (สอบตามการกำหนดของมหาวิทยาลัย) 30 คะแนน
- รวม 100 คะแนน**

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน

- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้
 - ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม
 - ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป และนำข้อมูลจากการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาจากข้อ 4 มาใช้