

รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5072602 โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1  
(Clinical and Dietetic I)

หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
2556

## รายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                    โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072602    โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1  
(Clinical and Dietetic I)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-5) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร วิชาเฉพาะด้าน

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อ.ยศสินี หัวดวง

อาจารย์ผู้สอน

	<p>ดร.ยศพร พลายไธ e-mail : yossaphorn@hotmail.com ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 0-2423-9453</p>
	<p>อ.ยศสินี หัวดวง e-mail : yotsinee-d@hotmail.com ห้องพัก : อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ถ. สิรินคร (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ) ชั้น 4 หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน โทรศัพท์ : 0-2423-9453</p>

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพฯ

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

26 กันยายน 2556

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างความเจ็บป่วยกับโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและการดำรงชีวิตที่มีผลต่อสุขภาพ

2. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเกี่ยวกับผลของเมแทบอลิซึมสารอาหารต่อร่างกายมนุษย์ และการเกิดโรคต่างๆ พยาธิสภาพ อาการของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในกลุ่มเมแทบอลิกซินโดรม และโรคแทรกซ้อนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคเก๊าท์ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคอ้วน โรคไต และไขมันในเลือดสูง

3. นักศึกษาสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการจัดอาหารสำหรับโรคต่างๆ ได้

4. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถคำนวณความต้องการพลังงาน จัดรายการอาหาร แลกเปลี่ยนที่เหมาะสมต่อโรคต่างๆ

5. นักศึกษาเกิดทักษะจากการฝึกดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมต่อโรค

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชา และกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา และเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

2. เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างภาวะความเจ็บป่วยกับโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและการดำรงชีวิตที่มีผลต่อสุขภาพ ผลของเมแทบอลิซึมสารอาหารต่อร่างกายมนุษย์และการเกิดโรคต่างๆ พยาธิสภาพ อาการของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในกลุ่มเมแทบอลิซึมซินโดรม และโรคแทรกซ้อนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคเก๊าท์ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคอ้วน โรคไต และไขมันในเลือดสูง ศึกษาการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมต่อโรค การคำนวณความต้องการพลังงาน และรายการอาหารแลกเปลี่ยน และฝึกปฏิบัติการดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมต่อโรค

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย ฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยประกาศให้นักศึกษาทราบ ให้ e-mail และเบอร์โทรศัพท์

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1(1-3,5))

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ(TQF 2.2.1(1,2))
- 2) มีวินัยในตนเอง ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับ (TQF 2.2.1(2))
- 3) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (TQF 2.2.1(3))
- 4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.2.1(5))

## 1.2 วิธีการสอน

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

## 1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนจากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลาในการเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

## 2. ความรู้

### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนคลินิกและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.2(1-3))

1) ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างภาวะความเจ็บป่วยกับ โภชนาการ พฤติกรรมการบริโภค และการดำรงชีวิตที่มีผลต่อสุขภาพ ผลของการเมแทบอลิซึม สารอาหารต่อร่างกายมนุษย์และการเกิดโรคต่างๆ พยาธิสภาพ อาการของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในกลุ่มเมแทบอลิกซินโดรม และโรคแทรกซ้อนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ โรคความดันสูง โรคเบาหวาน โรคเก๊าท์ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคอ้วน โรคไต และไขมันในเลือดสูง ศึกษาการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมต่อโรค การคำนวณความต้องการพลังงาน และรายการอาหารแลกเปลี่ยน สามารถดัดแปลงอาหารให้เหมาะสมต่อ (TQF 2.2.2(1))

2) มีทักษะ และมีความชำนาญในด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เพื่อนำไปสู่งานด้านวิชาชีพ (TQF 2.2.2(2))

3) มีความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.2(3))

### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้หลังบทเรียน พร้อมกับการเชื่อมโยงความรู้เดิมกับความรู้ใหม่ การเชื่อมโยงรายความรู้จากรายวิชาโภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 ไปยังรายวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

2) การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหา ได้แก่ การสอนแบบบรรยายประกอบสื่อ การสอน การฝึกปฏิบัติการ การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรค ตามหัวข้อที่กำหนดสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา โดยการฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม

4) การเปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามเกี่ยวกับข้อสงสัยที่เกี่ยวกับการสาธิตการประกอบอาหารนั้นๆ

### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินผลงานระหว่างภาค ได้แก่ แบบฝึกหัด การเขียนรายงานปฏิบัติการ การสอบย่อย การนำเสนองาน

2) การฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ

3) ประเมินผลสอบข้อเขียนปลายภาค

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.2.3(1-3))

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นคว้าข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และสามารถเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.2.3(1))

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (TQF 2.2.3(2))

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (TQF 2.2.3(3))

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแก้ไขปัญหาจากโจทย์ กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยจัดทำกรณีศึกษา “การแนะนำการบริโภคอาหารให้กับผู้ป่วยโรคต่างๆ” หรือ “การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ”

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดสถานการณ์จำลอง กรณีศึกษา และเปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงาน จากโจทย์ กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลองที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินผลจากผลการปฏิบัติการ การนำเสนอรายงาน

3) ประเมินผลจากการสอบข้อเขียน

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

##### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.2.4(1,3,5))

- 1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.2.4(1))
- 2) มีสามารถในการวางตัวและร่วมแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (TQF 2.2.4(3))
- 4) มีความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง ((TQF 2.2.4(5))

##### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

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

##### 4.3 การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- 2) ประเมินความรับผิดชอบจากการฝึกปฏิบัติของนักศึกษา
- 3) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา
- 4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.2.5(1-2))

- 1) ทักษะการคิดคำนวณ เชิงตัวเลข จากการคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมกับโรคต่างๆ (TQF 2.2.5(1))

2) พัฒนาทักษะในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การแปล การเขียน โดยการทำรายงานและนำเสนอหน้าชั้นเรียน (TQF 2.2.5(2))

### 5.2 วิธีการสอน

- 1) มอบหมายให้นักศึกษาคำนวณความต้องการพลังงาน และสารอาหารที่เหมาะสมกับโรคต่างๆ
- 2) มอบหมายให้นักศึกษากระจายส่วนอาหาร จัดส่วนอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ
- 3) มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลทางวิชาการโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เช่น website หรือ ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์เพื่อทำรายงาน และนำเสนอโดยใช้สื่อประกอบ

### 5.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากการเขียนรายงาน การนำเสนองานด้วยรูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- 3) ประเมินจากการตอบคำถาม การมีส่วนร่วมในการอภิปราย และวิธีการอภิปราย

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	- แนะนำการเรียนการสอน และหนังสือ ตำรา - อาหาร โภชนาการ และภาวะสุขภาพ	4	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - แบ่งกลุ่ม นศ. เพื่อทำหน้าที่ หมุนเวียนเป็นกลุ่มเวร ซึ่งมีหน้าที่ในการเบิก – รับวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเรียน ปฏิบัติ โดยคำนวณจากตำรับอาหาร แล้วเขียนใบสั่งวัตถุดิบ และใบเบิกอุปกรณ์ และนำมาให้อาจารย์ผู้สอนตรวจความเรียบร้อย และนำไปส่งให้เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการก่อนวันที่มีการเรียนการสอน 7 วัน - สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 และ power point - แบบฝึกหัด	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
2	การบริการอาหารในโรงพยาบาล	4	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 และ power point - แบบฝึกหัด - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
3	- รายการอาหารแลกเปลี่ยน - การคำนวณความต้องการพลังงาน	4	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 และ power point - แบบฝึกหัด - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
4	- กลุ่มอาการเมแทบอลิก ซินโดรม โรคเบาหวาน : สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค ภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการ ใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค - การคำนวณปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย	4	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 และ power point - แบบฝึกหัด - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
5	- ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วย โรคเบาหวาน	4	- นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้น การปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิม และให้คะแนนตามหลัก โภชนาการ - อาจารย์สรุปการปฏิบัติ	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- โรคความดันโลหิตสูง: สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค ภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค</li> <li>- การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>- การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม</li> <li>- การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย ชักถาม อภิปราย</li> <li>- สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 และ power point</li> <li>- แบบฝึกหัด</li> <li>- มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า</li> </ul>	อ.ยศลินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพเพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงานและอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลักโภชนาการ</li> <li>- อาจารย์สรุปรูปการปฏิบัติ</li> </ul>	อ.ยศลินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>สอบกลางภาค</b></li> <li>- โรคอ้วน: สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค ภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค</li> <li>- การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>- การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม</li> <li>- การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สอบภาคทฤษฎีเนื้อหาตั้งแต่สัปดาห์ที่ 1-7 เวลา 1 ชั่วโมง</li> <li>- บรรยาย ชักถาม อภิปราย</li> <li>- สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 และ power point</li> <li>- แบบฝึกหัด</li> <li>- มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า</li> </ul>	อ.ยศลินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพเพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงานและอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลักโภชนาการ</li> <li>- อาจารย์สรุปรูปการปฏิบัติ</li> </ul>	อ.ยศลินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
10	- โรคหัวใจและหลอดเลือด และไขมันในเลือดสูง: สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค ภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค - การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย	4	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 และ power point - แบบฝึกหัด - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
11	ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด และไขมันในเลือดสูง	4	- นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพเพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงานและอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลักโภชนาการ - อาจารย์สรุปรายงานปฏิบัติ	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
12	- โรคไต : สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค ภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค - การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย	4	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1 และ power point - แบบฝึกหัด - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
13	ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต	4	- นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพเพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงานและอาจารย์ประเมินโดยการชิมและให้คะแนนตามหลักโภชนาการ - อาจารย์สรุปรายงานปฏิบัติ	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
14	- โรคเก๊าท์ : สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค ภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการ ใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค - การคำนวณปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย	4	- บรรยาย ชักถาม อภิปราย - สื่อ: เอกสารประกอบการสอน โภชนคลินิกและการกำหนด อาหาร 1 และ power point - แบบฝึกหัด - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ
15	ฝึกปฏิบัติอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์	4	- นศ. ฝึกปฏิบัติ หลังเสร็จสิ้น การปฏิบัติให้ นศ. ถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการสรุปรายงาน และอาจารย์ประเมินโดยการชิม และ ให้คะแนนตามหลัก โภชนาการ - อาจารย์สรุปการปฏิบัติ	อ.ยศสินี หัวดวง ดร.ยศพร พลายไธ

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	2.2.1(1-3,5), 2.2.2(1-3), 2.2.3(1-3), 2.2.4(1,3,5), 2.2.5(1-2)	- การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบ คุณธรรม และจริยธรรม (การเข้า ชั้นเรียน การแต่งกาย การมีส่วนร่วมในชั้น เรียน การนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา)	1-15	10%
2	2.2.2(1-3), 2.2.3(1-3), 2.2.4(1,3,5), 2.2.5(1-2)	- การประเมินด้านความรู้และทักษะ (การ สอบทฤษฎี การทำแบบฝึกหัด การทำ รายงาน การฝึกปฏิบัติ)	1-15	70%
3	2.2.4(1,3,5), 2.2.5(1-2)	- การประเมินความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม ด้าน การวิเคราะห์การสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ (การทำงานกลุ่ม การนำเสนอ ผลงาน และการทำแบบฝึกหัด)	1-15	20%

### 3. การประเมินผล

#### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 75 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- 3.1.1 การเข้าเรียนตรงเวลา (เช็คชื่อทันเวลา) การแต่งชุดนักศึกษา ร้อยละ 10  
 ชุดปฏิบัติการอาหารและร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน
- 3.1.2 การส่งแบบฝึกหัดและรายงานตรงตามเวลาและถูกต้อง ร้อยละ 20
- 3.1.3 การฝึกปฏิบัติอาหาร ร้อยละ 20
- 3.1.4 สอบกลางภาค ร้อยละ 25

#### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 25

- 3.2.1 สอบทฤษฎี ร้อยละ 25

รวม 100 คะแนน

#### หมายเหตุ

- นักศึกษาที่เข้าเรียนช้ากว่าเวลาเรียน 15 นาที ถือว่าเข้าเรียนสาย ซึ่งจะไม่ถูกเช็คชื่อเข้าเรียน
- ไม่อนุญาตให้นักศึกษาที่แต่งกายไม่ถูกระเบียบของหลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหารเข้าชั้นเรียน
- นักศึกษาที่ส่งงานไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดถือว่านักศึกษาสละสิทธิการได้รับคะแนนในหัวข้อนั้นๆ เนื่องจากขาดความรับผิดชอบต่อหน้าที่
- นักศึกษาที่ขาดเรียนต้องมาติดต่ออาจารย์ภายใน 7 วัน เพื่อติดตามงานที่อาจารย์มอบหมาย หากนักศึกษาไม่มาติดต่ออาจารย์ภายใน 7 วัน จะถือว่านักศึกษาสละสิทธิการได้รับคะแนนในหัวข้อนั้นๆ เนื่องจากขาดความรับผิดชอบต่อหน้าที่
- นักศึกษาที่ขาดสอบจะถูกหักคะแนน 10% ของคะแนนสอบที่ได้ (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น เช่น ป่วย ซึ่งต้องมีใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลรัฐบาล มาแสดงให้อาจารย์ประจำวิชาทราบ)
- นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 80% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

#### 3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	0 – 49

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

พิทธนันท์ ศรีม่วง และคณะ. (2556). โภชนคลินิกและการกำหนดอาหาร 1. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัย ราชภัฏสวนดุสิต.

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

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

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

ขวลิขิต 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. ศูนย์การแพทย์ศิริกิตต์คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย (2533). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## 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

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

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