



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5072609 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1  
(Nutrition Therapy and Dietetics I)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072609 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1  
(Nutrition Therapy and Dietetics I)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

##### 3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

##### 3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: อ. ยศสินี หัวดวง

อาจารย์ผู้สอน

2. อาจารย์ยศสินี หัวดวง และ อาจารย์สุนิทร ชัยภัย

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา วชิราลงกรณ์

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร

E-mail: yotsinee-d@hotmail.com และ sunitra.ch@gmail.com

เบอร์โทรศัพท์ 02-4239439

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2

#### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

## 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 พฤศจิกายน 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

## 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างความเจ็บป่วยกับโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและการดำรงชีวิตที่มีผลต่อสุขภาพ

1.2 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเกี่ยวกับผลของเมแทบอลิซึมสารอาหารต่อร่างกายมนุษย์ และการเกิดโรคต่างๆ พยาธิสภาพ อาการของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในกลุ่มเมแทบอลิซึมอินโดรม และโรคแทรกซ้อนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคเก๊าท์ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคอ้วน โรคไต และไขมันในเลือดสูง เป็นต้น รวมถึงการให้อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารทางการแพทย์

1.3 นักศึกษาสามารถเขียนบันทึกทางการแพทย์ของโรคต่างๆได้ รวมถึงสามารถเลือกใช้อาหารทางการแพทย์ได้อย่างเหมาะสม

1.4 นักศึกษาสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการจัดอาหารสำหรับโรคต่างๆ ได้

1.5 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการคิดวิเคราะห์ สามารถคำนวณความต้องการพลังงาน จัดรายการอาหารแลกเปลี่ยนที่เหมาะสมต่อโรคต่างๆได้ และสามารถเขียนแผนการรักษาผู้ป่วยโดยใช้อาหารได้

1.6 นักศึกษาเกิดทักษะจากการฝึกตัดแปลงอาหารให้เหมาะสมต่อโรค และมีความคิดสร้างสรรค์ในเชิงนวัตกรรม

1.7 นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีภาวะความเป็นผู้นำ สามารถนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้กับการเรียนได้

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ความสัมพันธ์ระหว่างโรคกับโภชนาการ เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรค โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยกลุ่มต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ (โรคอ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคตับ โรคไต โรคเก๊าท์) การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค การให้อาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางการแพทย์ วิธีการติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนบำบัด หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์ การฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคเพื่อการป้องกันและรักษาโรค

The relationship between diseases and nutrition, energy and nutrition metabolism on diseases, nutritional therapy for patients in relation with nutrition emphasized (obesity, cardiovascular disease, hyperlipidemia, diabetes mellitus, hypertension, liver disease, kidney disease and gout), dietetic and food modification for specific disease, tube feeding, medical food, monitoring and assessment guideline for nutrition therapy, medical nutrition recording, dietetic practice and food modification for treatment and prevention of specific disease

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

2) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อนตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

3) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรมและความซื่อสัตย์สุจริต

#### 4) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

#### 5) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา วิชาเรียน
- 2) เป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ด้านความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

#### 2) มีทักษะและความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ

3) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น คำถามทบทวน แบบฝึกหัด รายงาน การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น และการฝึกปฏิบัติ

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ด้านทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์ห้อย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้นในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง

4) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขตั้งนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ

4) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์

5) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

## 5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

## 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

## 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - โรคอ้วน <ul style="list-style-type: none"> <li>● สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสีย และ อันตรายที่เกิดจากโรค</li> <li>● ภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค</li> <li>● การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>● การกำหนดอาหารและการจัดอาหาร</li> </ul>	4	กิจกรรมการเรียนการสอน <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์ประจำวิชา แนะนำตนเองและผู้สอน ช่องทางการติดต่ออาจารย์ผู้สอน</li> <li>- อธิบายรายละเอียดเนื้อหาวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา</li> <li>- เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website</li> <li>- สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทรรา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<p>ที่เหมาะสมกับผู้ป่วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- PowerPoint หัวข้อโรคอ้วน</li> <li>- คำถามทบทวน</li> </ul>	
2	<p>- โรคเบาหวาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสีย และ อันตรายที่เกิดจากโรคภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค</li> <li>● การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมกับผู้ป่วย</li> <li>● การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่เรียน</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- PowerPoint หัวข้อโรคเบาหวาน</li> <li>- คำถามทบทวน</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
3	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วนและผู้ป่วยโรคเบาหวาน	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วนและผู้ป่วยโรคเบาหวาน โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</li> <li>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร



สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วนและผู้ป่วยโรคเบาหวาน ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- วัสดุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร</li> </ul>	
4	<p>- โรคหัวใจและหลอดเลือด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสีย และ อันตรายที่เกิดจากโรคภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค</li> <li>● การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมกับผู้ป่วย</li> <li>● การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่เรียน</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- PowerPoint หัวข้อโรคหัวใจและหลอดเลือด</li> <li>- คำถามทบทวน</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทรรา
5	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหาร</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทรรา

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>ให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาดำเนินคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการอาหาร</li> </ul>	
6	<p>- โรคความดันโลหิตสูง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสีย และ อันตราย ที่เกิดจากโรคภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค</li> <li>● การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมกับผู้ป่วย</li> <li>● การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาดำเนินคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- PowerPoint หัวข้อโรคความดันโลหิตสูง</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- คำถามทบทวน	
7	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</li> <li>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง ตามรายการอาหารของแต่ละกลุ่มกำหนด</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
8	<p>- โรคไต</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสีย และ อันตรายที่เกิดจากโรคภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค</li> <li>● การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>● การกำหนดอาหารและการจัดอาหารที่เหมาะสมกับผู้ป่วย</li> <li>● การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชน บำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint หัวข้อโรคไต - คำถามทบทวน	
9	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับ ผู้ป่วยโรคไต	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษา แบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหาร ให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคไต โดยใช้ การกระจายส่วนรายการอาหาร แลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์ กำหนดให้ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต ตามรายการ อาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้ นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ ทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบ ข้อซักถาม <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชน บำบัดและการกำหนดอาหาร1 - วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติ อาหาร	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
10	- โรคตับและโรคเก๊าท์ <ul style="list-style-type: none"> <li>● สาเหตุของโรค พยาธิสภาพ ผลเสีย และ อันตรายที่เกิดจากโรค ภาวะแทรกซ้อน การวินิจฉัย แนว ทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและ บำบัดโรค</li> <li>● การคำนวณปริมาณพลังงานและ สารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>● การกำหนดอาหารและการจัดอาหาร ที่เหมาะสมกับผู้ป่วย</li> </ul>	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับ เนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบ	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> </ul>		<p>ข้อซักถาม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- PowerPoint หัวข้อโรคตับและโรคเก๊าท์</li> <li>- คำถามทบทวน</li> </ul>	
11	ฝึกปฏิบัติการจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคตับและโรคเก๊าท์	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคตับและโรคเก๊าท์ โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</li> <li>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับและโรคเก๊าท์ ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการอาหาร</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
12	<p>- อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ภาวะที่ต้องให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์</li> <li>● ประเภทของอาหารทางสายให้อาหาร</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<p>และอาหารทางการแพทย์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● วิธีการให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์</li> <li>● การเตรียมอาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์</li> </ul>		<p>เอกสารประกอบการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- PowerPoint หัวข้ออาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์</li> <li>- คำถามทบทวน</li> </ul>	
13	ฝึกปฏิบัติอาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์ให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละโรค	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน ฝึกปฏิบัติอาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์ให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละโรค โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษากลุ่มละ 1 คน ทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติ</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
14	<p>- การเขียนบันทึกทางการแพทย์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์</li> <li>● การใช้แบบประเมินภาวะทุพโภชนาการ</li> </ul>	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการเรียนการสอน</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• กรณีศึกษาการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ</li> </ul>		<p>ตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> <li>- PowerPoint หัวข้อการเขียนบันทึกทางการแพทย์</li> <li>- คำถามทบทวน</li> </ul>	
15	ฝึกปฏิบัติการเขียนบันทึกทางการแพทย์	4	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน ฝึกปฏิบัติการเขียนบันทึกทางการแพทย์ให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละโรค</li> <li>- หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาจัดทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติ</li> <li>- เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1</li> </ul>	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม	- ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรม การแสดงออกตามปกติของนักศึกษา ได้แก่ การมีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	5%
ความรู้	มีทักษะและความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ	- ประเมินจากการตอบคำถาม ทบทวน และแบบฝึกหัด - ประเมินจากการฝึกปฏิบัติอาหารและการเขียนบันทึกทางทางการแพทย์ - ประเมินจากการสอบข้อเขียน	1, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15 16	10% 20% 15%
ทักษะปัญญา	สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	- ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมายจากการตอบคำถามทบทวน และแบบฝึกหัด - ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	1, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14 16	10% 15%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม	- สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายเป็นกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1-15	5%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมายและเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์	- ประเมินจากการฝึกปฏิบัติอาหารและการเขียนบันทึกทางทางการแพทย์	3, 5, 7, 9, 11, 13, 15	20%



### 3. การประเมินผล

#### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน ร้อยละ 5
- การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน ร้อยละ 5
- คำถามทบทวน และแบบฝึกหัด ร้อยละ 20
- การฝึกปฏิบัติอาหารและการเขียนบันทึกทางการแพทย์ ร้อยละ 40

#### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี ร้อยละ 30

#### 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	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมไม่ต่ำกว่า 80 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนด 1

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

คณะกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้บริโภค. (2559). *องค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับทุกช่วงวัย*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.

จักรพันธ์ ชัยพรหมประสิทธิ์. (2546). *ตำราอายุรศาสตร์ 4*. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จันทร์นิวัธ เกษมสันต์ ขวลิขิต รัตนกุล สุพัฒน์ วานิชย์การ (2549). *เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค หน่วยที่ 8-15*. (หน้า 243-297) นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

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

ขวลิขิต รัตนกุล และ กวี เจริญลาภ. (2549). *เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค หน่วยที่ 8-15*. (หน้า 151-223) นนทบุรี : มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช.

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

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

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

www.nutritionthailand.or.th  
 www.pednutrition.org  
 www.nu.mahidol.ac.th  
 www.eatright.org  
 www.who.int  
 nutrition.anamai.moph.go.th

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

### 2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียน มาวิเคราะห์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล