



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5072609 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1
(Nutrition Therapy and Dietetics I)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562
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

ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

8 พฤศจิกายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างความเจ็บป่วยกับโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและการดำรงชีวิตที่มีผลต่อสุขภาพ

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

1.3 นักศึกษาสามารถเขียนบันทึกทางการแพทย์ของโรคต่างๆได้ รวมถึงสามารถเลือกใช้อาหารทางการแพทย์ได้อย่างเหมาะสม

2. ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

2.1 นักศึกษาสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการจัดอาหารสำหรับโรคต่างๆ ได้

2.2 นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการคิดวิเคราะห์ สามารถคำนวณความต้องการพลังงาน จัดรายการอาหารแลกเปลี่ยนที่เหมาะสมต่อโรคต่างๆได้ และสามารถเขียนแผนการรักษาผู้ป่วยโดยใช้อาหารได้

2.3 นักศึกษาเกิดทักษะจากการฝึกตัดแปลงอาหารให้เหมาะสมต่อโรค และมีความคิดสร้างสรรค์ในเชิงนวัตกรรม

3. จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรมที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

3.1 นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีภาวะความเป็นผู้นำ สามารถนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้กับการเรียนได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปรับวิธีการสอน โดยยกตัวอย่างให้นักศึกษาเข้าใจได้ง่ายขึ้น และปรับข้อสอบให้มีความยาก-ง่ายในระดับที่เหมาะสม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ความสัมพันธ์ระหว่างโรคกับโภชนาการ เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรค โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยกลุ่มต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ (โรคอ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคตับ โรคไต โรคเก๊าท์) การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค การให้อาหารทางสายให้อาหาร อาหารทางการแพทย์ วิธีการติดตามและแนวทางการประเมินผลการให้โภชนบำบัด 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 (1.1.1)

2) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2)

3) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)

4) (○) มีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา วิชาเรียน

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในศาสตร์ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด การกำหนดและการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) (●) มีทักษะและความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ (2.1.2)

2) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)

3) (●) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (2.1.4)

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)

2) (○) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) (○) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1)
- 2) (●) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2)
- 3) (●) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (4.1.5)

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) (○) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2)
- 2) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล</p> <p>- ความสัมพันธ์ระหว่างโรคอ้วนกับ โภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เมแทบอลิซึมของพลังงานและ สารอาหารในผู้ป่วยโรคอ้วน ● โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน ● การกำหนดอาหารและการดัดแปลง อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน ● การให้อาหารทางสายให้อาหารและ อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วย โรคอ้วน ● การติดตามและแนวทางประเมินผล การให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรค อ้วน ● หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์ สำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ประจำวิชา แนะนำตนเองและ ผู้สอน ช่องทางการติดต่ออาจารย์ผู้สอน อธิบายรายละเอียดเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับ เนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการให้ โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วนอย่าง มีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับ จรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนด อาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบ ข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำ คำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชน บำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint หัวข้อโรคอ้วน - คำถามทบทวน 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
2	ฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน เพื่อการป้องกันและ รักษาโรค	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษา 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>แบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหาร แลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษายถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการกำหนดและดัดแปลงอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วนอย่างมีคุณธรรม จริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร 	
3	<p>- ความสัมพันธ์ระหว่างโรคหัวใจและหลอดเลือดกับโภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด ● โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด ● การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด ● การให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือดอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<ul style="list-style-type: none"> ● การติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด ● หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด 		<p>คิดเห็น</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint หัวข้อโรคหัวใจและหลอดเลือด - คำถามทบทวน 	
4	<p>- ความสัมพันธ์ระหว่างโรคไขมันในเลือดสูงกับโภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง ● โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง ● การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง ● การให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง ● การติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง ● หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูง 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่ม ซักถาม นักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไขมันในเลือดสูงอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint โรคไขมันในเลือดสูง - คำถามทบทวน 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
5	ฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูงเพื่อการป้องกันและรักษาโรค	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและ 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>หลอดเลือด โรคมะเร็งในเลือดสูง โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหาร แลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็งในเลือดสูง ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการกำหนดและดัดแปลงอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็งในเลือดสูงอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร 	
6	<p>- ความสัมพันธ์ระหว่างโรคเบาหวานกับโภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในผู้ป่วยโรคเบาหวาน ● โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ● การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ● การให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ● การติดตามและแนวทางประเมินผล 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถาม นักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	<p>การให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน 		<p>ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สรุปรประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint โรคเบาหวาน - คำถามทบทวน 	
7	ฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานเพื่อการป้องกันและรักษาโรค	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการกำหนดและดัดแปลงอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปรประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติ อาหาร	
8	- ความสัมพันธ์ระหว่างโรคความดันโลหิต สูงกับโภชนาการ <ul style="list-style-type: none"> • เมแทบอลิซึมของพลังงานและ สารอาหารในผู้ป่วยโรคความดัน โลหิตสูง • โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคความ ดันโลหิตสูง • การกำหนดอาหารและการดัดแปลง อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดัน โลหิตสูง • การให้อาหารทางสายให้อาหารและ อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วย โรคความดันโลหิตสูง • การติดตามและแนวทางประเมินผล การให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรค ความดันโลหิตสูง • หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์ สำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง 	4	กิจกรรมการเรียนการสอน <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถาม นักศึกษาเกี่ยวกับ เนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอน ตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับ เอกสารประกอบการสอน - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการให้ โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคความดัน โลหิตสูงอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและ ไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนัก กำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบ ข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำ คำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชน บำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint โรคความดันโลหิตสูง - คำถามทบทวน 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
9	ฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูงเพื่อการ ป้องกันและรักษาโรค	4	กิจกรรมการเรียนการสอน <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษา แบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหาร ให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคความดัน โลหิตสูง โดยใช้การกระจายส่วน รายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่ อาจารย์กำหนดให้ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบ อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิต สูง ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่ม กำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้ นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการ 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>ทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการกำหนดและตัดแปลงอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูงอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการอาหาร 	
10	<p>- ความสัมพันธ์ระหว่างโรคตับกับโภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในผู้ป่วยโรคตับ ● โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ● การกำหนดอาหารและการตัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ● การให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคตับ ● การติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ● หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคตับ 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคตับอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint โรคตับ 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- คำถามทบทวน	
11	ฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคตับเพื่อป้องกันและรักษาโรค	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคตับ โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหาร แลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการกำหนดและดัดแปลงอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคตับอย่างมีคุณธรรม จริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - วัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร่า
12	<p>- ความสัมพันธ์ระหว่างโรคไตกับโภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในผู้ป่วยโรคไต ● โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไต ● การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต ● การให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วย 	4	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถาม นักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่บทเรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไตอย่างมีคุณธรรม จริยธรรมและไม่ขัดกับ 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร่า

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	โรคไต <ul style="list-style-type: none"> ● การติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไต ● หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคไต 		จรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint โรคไต - คำถามทบทวน 	
13	ฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไตเพื่อการป้องกันและรักษาโรค	4	กิจกรรมการเรียนการสอน <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคไต โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการกำหนดและดัดแปลงอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคไตอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม สื่อที่ใช้	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติอาหาร	
14	- ความสัมพันธ์ระหว่างโรคเก๊าท์กับโภชนาการ <ul style="list-style-type: none"> ● เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในผู้ป่วยโรคเก๊าท์ ● โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ ● การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ ● การให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ ● การติดตามและแนวทางประเมินผลการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ ● หลักการเขียนบันทึกทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ 	4	กิจกรรมการเรียนการสอน <ul style="list-style-type: none"> - สุ่มซักถามนักศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาเพื่อนำเข้าสู่เรียน - อาจารย์บรรยายประกอบสื่อการสอนตามหัวข้อ โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสารประกอบการสอน - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์อย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม - มอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนทำคำถามทบทวนส่งท้ายชั่วโมง สื่อที่ใช้ <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - PowerPoint โรคเก๊าท์ - คำถามทบทวน 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร
15	ฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์เพื่อการป้องกันและรักษาโรค	4	กิจกรรมการเรียนการสอน <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์จัดการเรียนการสอนแบบ Active learning โดยให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3 คน เพื่อจัดอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ โดยใช้การกระจายส่วนรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามโจทย์ที่อาจารย์กำหนดให้ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ ตามรายการอาหารที่แต่ละกลุ่มกำหนด - หลังเสร็จสิ้นการฝึกปฏิบัติ ให้ 	อ.ยศสินี อ.สุนิทร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>นักศึกษาถ่ายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการทำรายงานผลการฝึกปฏิบัติการอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์อภิปรายถึงแนวทางการกำหนดและดัดแปลงอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคเกาต์อย่างมีคุณธรรมจริยธรรมและไม่ขัดกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม – ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และตอบข้อซักถาม <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการเรียนวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร1 - วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการอาหาร 	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	<p>1) (●) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (1.1.1)</p> <p>2) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2)</p> <p>3) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)</p> <p>4) (○) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)</p>	1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา	1-15	5%
ความรู้	<p>1) (●) มีทักษะและความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ (2.1.2)</p> <p>2) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)</p>	1) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ	16	15%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	3) (●) สามารถศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ			
ทักษะปัญญา	1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2) 2) (○) สามารถถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (3.1.3)	1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา	1, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 14 16	20% 15%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) (○) รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (4.1.1) 2) (●) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2) 3) (●) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (4.1.5)	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	5%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) (○) สามารถสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (5.1.2) 2) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคนิคนวัตกรรมและสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)	1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน	2, 5, 7, 9, 11, 13, 15	40%

3. การประเมินผล

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน ร้อยละ 5
- การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน การนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน ร้อยละ 5
และคำถามทบทวน และแบบฝึกหัด
- การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย ร้อยละ 20
- ฝึกปฏิบัติการกำหนดและตัดแปลงอาหารสำหรับผู้ป่วย ร้อยละ 40

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี ร้อยละ 30

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100	C	61-66
B+	79-84	D+	55-60
B	73-78	D	50-54
C+	67-72	F	0-49

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.

จันทร์นิวัติ เกษมสันต์ ขวลิขิต รัตนกุล สุพัฒน์ วาณชย์การ (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

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอน (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

จากผลการประเมินการสอนและทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล