



รายละเอียดของรายวิชา

(มคอ.3)

โภชนาการและสุขภาพ

(Nutrition and Health)

รหัสวิชา 6011401

สำหรับนักศึกษาพยาบาลชั้นปีที่ 1 ภาคฤดูร้อน ปีการศึกษา 2562

หลักสูตร พยาบาลศาสตรบัณฑิต

คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	คณะพยาบาลศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา 6011401 โภชนาการและสุขภาพ (Nutrition and Health)
- จำนวนหน่วยกิต 2 (1-2-3)
- หลักสูตรและประเภทรายวิชา

หลักสูตร	พยาบาลศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
ประเภทรายวิชา	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ หมวดวิชาเฉพาะ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อาจารย์ ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์ ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย
- ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคฤดูร้อน / ชั้นปีที่ 1
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) ไม่มี
- สถานที่เรียน

ห้องเรียนระบบออนไลน์

- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 10 เมษายน 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง
 - 1.1 แหล่งอาหาร และหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย
 - 1.2 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและสุขภาพ

1.3 อาหารที่เหมาะสมแต่ละช่วงวัยเพื่อการส่งเสริม ป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูสุขภาพ โดยคำนึงถึงความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 เพื่อจัดกระบวนการรายวิชาให้สอดคล้องกับคำอธิบายรายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) และ เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี สาขาพยาบาลศาสตร์

2.2 เพื่อปรับกระบวนการจัดการเรียนการสอนเนื้อหาให้มีความทันสมัย ตอบสนองต่อการพัฒนา อุตสาหกรรมของคณะพยาบาลศาสตร์

2.3 เพื่อปรับวิธีการเรียนการสอนโดยใช้ระบบการเรียนการสอนแบบออนไลน์ เพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีทักษะในศตวรรษที่ 21 และเพื่อการป้องกันความเสี่ยงต่อการติดเชื้อโรค COVID-19 ตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต “เรื่อง ปิดมหาวิทยาลัยเป็นการชั่วคราวเนื่องจากการแพร่ระบาดของเชื้อโรค COVID-19” และให้ทุกหลักสูตรใช้การเรียนการสอนแบบออนไลน์

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

แหล่งอาหาร และหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการ และสุขภาพ อาหารที่เหมาะสมแต่ละช่วงวัยเพื่อการส่งเสริม ป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูสุขภาพ โดยคำนึงถึงความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

Sources and functions of essential nutrients, relationships between nutrition and health, food for the promotion, prevention, treatment and restoration of health in each stage of life regarding to individual preferences, socioeconomic and cultural differences

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกทดลอง	การศึกษาด้วยตนเอง
15 ชั่วโมง	ตามความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	30 ชั่วโมง	45 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- 3.1 นักศึกษาแจ้งความจำนง วันเวลา ล่วงหน้า
- 3.2 อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล/กลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- 3.3 นักศึกษากับอาจารย์สามารถแลกเปลี่ยนความรู้ และแสดงความคิดเห็นผ่าน Facebook/
e – mail (rung_10@yahoo.com) โทรศัพท์ 0824454565

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1คุณธรรม จริยธรรม ●4.1.3 มีความรับผิดชอบต่อตัวเอง และผลการปฏิบัติงาน ●4.1.4 มีความกตัญญู เสียสละ ซื่อสัตย์ และมีวินัย ●4.1.6 เป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้ง การดำรงตนและการปฏิบัติงาน ●4.1.8 มีความรับผิดชอบในการเรียนรู้ และพัฒนาตนเอง วิชาชีพ และสังคม อย่างต่อเนื่อง	1. ฝึกการมีวินัยในการเรียน การส่งงานตรงเวลา การตรงต่อเวลาในการเข้าเรียนในระบบออนไลน์ 2. การสอดแทรกเรื่องความกตัญญู การเสียสละ และการมีวินัย ในกิจกรรมการเรียนการสอน 3. ให้การเสริมแรงโดยแสดงความชื่นชมและสะท้อนกลับทันทีที่ผู้เรียนมีพฤติกรรมเหมาะสมในชั้นเรียน 4. อาจารย์เป็นแบบอย่างต่อผู้เรียนในด้านการตรงต่อเวลา 5. มอบหมายผู้เรียน ศึกษบทเรียน ค้นคว้าความรู้ ด้วยตัวเองในแต่ละสัปดาห์ และการมอบหมายงานเป็นรายบุคคล	1. การ log in online classroom 2. ความรับผิดชอบต่องานรายบุคคล การส่งงานและการติดตามแก้ไขชิ้นงานตามเวลาที่กำหนดในระบบ WBSC-LMS 3.การเข้าศึกษาบทเรียน ในระบบจัดการเรียนการสอนใน WBSC-LMS 4. After action review
4.2 ความรู้ ●4.2.1 มีความรู้ความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานชีวิตและสุขภาพ	1. ใช้รูปแบบการสอนแบบ Case Based Learning และใบงาน	1. การทดสอบท้ายบท 2. case analysis report 3. portfolio

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
	<p>2. จัดกิจกรรมและการฝึกทดลอง เพื่อให้เข้าใจและจดจำเนื้อหาได้ดียิ่งขึ้น โดยการใช้ใบงานในการทำกิจกรรมในแต่ละหน่วยการเรียนรู้ และสรุปประเด็นสำคัญ</p> <p>3. การฝึกทดลองประกอบอาหารบำบัดโรค และอาหารทั่วไปเพื่อสุขภาพในบ้านของนักศึกษา และการให้คำแนะนำในบทบาทพยาบาล ภายใต้ความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม</p>	<p>4. VDO clip</p> <p>5. การตอบคำถามใน post และการมีส่วนร่วมอภิปรายในห้องเรียนออนไลน์</p> <p>6. After action review</p>
<p>4.3ทักษะทางปัญญา</p> <p>● 4.3.1 สามารถวิเคราะห์ตนเองรู้จุดอ่อน จุดแข็งของตนเอง เพื่อนำไปสู่การเรียนรู้และพัฒนา</p> <p>● 4.3.2 สามารถวิเคราะห์และเชื่อมโยงข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและเชื่อถือได้</p> <p>● 4.3.3 สามารถคิดอย่างเป็นระบบ มีวิจารณ์ญาณ โดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปสู่การตัดสินใจ และการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน และปัญหาเชิงวิชาชีพ</p>	<p>1. ให้นักศึกษาสะท้อนคิดในกรณีศึกษาและงานที่มอบหมาย</p> <p>2. มอบหมายให้ศึกษาด้วยตนเองสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการและสุขภาพ จากแหล่งต่างๆ ที่หลากหลาย เพื่อเชื่อมโยงข้อมูลกับงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>3. มอบหมายให้จัดทำแฟ้มสะสมงานด้วยตนเอง</p> <p>4. ฝึกทดลองการประกอบอาหารบำบัดโรค และอาหารทั่วไปเพื่อสุขภาพในบ้านของนักศึกษา ภายใต้ความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ในชุมชนที่นักศึกษาพักอาศัย และถ่าย</p>	<p>1. After action review</p> <p>2. case analysis report</p> <p>3. portfolio</p> <p>4. VDO clip</p> <p>5. การทดสอบท้ายบท</p>

ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
	VDO clip การให้คำแนะนำในบทบาทพยาบาล	
<p>4.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>● 4.4.1 มีทักษะในการสร้างสัมพันธ์ภาพ ระหว่างผู้เรียนกับผู้สอน ผู้ใช้บริการ และทีมสุขภาพ</p>	<p>1. การเรียนแบบเพื่อนช่วยเพื่อน (Peer group learning)</p> <p>3. ให้การเสริมแรง (Reinforcement) เมื่อผู้เรียนแสดงความรับผิดชอบ และพฤติกรรมสื่อสารทางบวก</p> <p>4. จัดกิจกรรมการเรียนการสอน ให้มีการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Sharing) และให้ข้อมูลป้อนกลับ (Feedback) ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน ในห้องเรียนออนไลน์</p>	<p>1. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน และผู้สอน</p>
<p>4.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>● 4.5.1 สามารถวิเคราะห์เชิงตัวเลข และใช้สถิติได้อย่างเหมาะสม ในการปฏิบัติงาน</p> <p>○ 4.5.2 สามารถแปลงข้อมูลให้เป็นข่าวสารที่มีคุณภาพ เพื่อการสื่อสาร และถ่ายทอดไปยังบุคคลและกลุ่มคน ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม กับสถานการณ์</p> <p>○ 4.5.3 มีทักษะการสื่อสาร การใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ และสนับสนุนการปฏิบัติงาน</p>	<p>1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ ผู้เรียนได้ฝึกทักษะด้านคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหาร และกำหนดอาหารจากอาหารแลกเปลี่ยน</p> <p>2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้กรณีตัวอย่าง และฝึกทดลองการจัด และกำหนดอาหารจากอาหารแลกเปลี่ยน และการให้คำแนะนำในบทบาทพยาบาล</p> <p>3. มอบหมายให้จัดทำแฟ้มสะสมงานด้วยตนเอง</p>	<p>1. case analysis report</p> <p>2. portfolio</p> <p>3. VDO clip</p>

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 พ.10 มิย.63 (8.00-9.00)	1	ปฐมนิเทศรายวิชา ลักษณะวิชา วัตถุประสงค์ วิธีการเรียนการสอน และการ วัดประเมินผล การมอบหมาย งาน	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>1.ชี้แจงการจัดการเรียนการสอน ออนไลน์ แนะนำแหล่งการเรียนรู้ การเข้าถึงข้อมูล และเอกสาร ประกอบการเรียนในระบบ WBSC- LMS</p> <p>2. ข้อตกลงการส่งงาน แพ้มีสะสม งาน การนำเสนอ ตามวันเวลาที่ กำหนด</p> <p>3. ข้อตกลงในการเข้าห้องเรียน ออนไลน์</p> <p>4. ชี้แจงหัวข้อที่ต้องมีการฝึกปฏิบัติ วัตถุประสงค์การเรียนรู้โดยการ ฝึกปฏิบัติ</p> <p>สื่อการเรียนการสอน</p> <p>เอกสารประกอบการเรียน ใบงาน ในแต่ละหน่วย กรณีศึกษา สื่อการ เรียนรู้ต่างๆ แหล่งข้อมูลในการ สืบค้นต่างๆ นำไว้ในระบบ WBSC- LMS</p> <p>Application</p> <p>Microsoft Teams</p> <p>Facebook</p>	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 พ.10 มีย.63 (9.00-10.00)	1	หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐาน ด้านโภชนาการ 1.1หน้าที่ และความต้องการ สารอาหารแต่ละชนิดที่จำเป็น ต่อร่างกาย 1.2กระบวนการย่อยการดูด ซึม การเผาผลาญสารอาหาร 1.3ดัชนีมวลกายและสมดุล ของพลังงาน 1.4แนวทางการบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพ	กิจกรรมการเรียนการสอน 1.มอบหมายให้ผู้เรียน สืบค้นความรู้ พื้นฐานด้านโภชนาการ และบันทึก ในสมุดส่วนตัว ในประเด็นดังนี้ 1.1 แหล่งอาหาร สารอาหาร หน้าที่ และความต้องการสารอาหาร แต่ละชนิดที่จำเป็นต่อร่างกาย 1.2 กระบวนการทำงานของ ร่างกายเกี่ยวกับสารอาหาร กลไก ของความหิวและความอยากอาหาร การย่อยการดูดซึม การเผาผลาญ สารอาหาร 1.3 ดัชนีมวลกายและสมดุลของ พลังงาน 1.4 ข้อกำหนดการบริโภคอาหาร ของคนไทย ธงโภชนาการ ฉลาก โภชนาการ และวิธีการอ่านฉลาก 2.กำหนดระยะเวลาในการเรียนรู้ 3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูล ป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน 4. ผู้สอนสรุปประเด็นสำคัญ สื่อการเรียนการสอน 1.เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 1 เรื่องโภชนาการพื้นฐาน ในระบบ WBSC 2. Concept Mapping 3. แหล่งสืบค้นข้อมูล 3.1 http://nutrition.anamai.moph.go.th/main.php?filename=index	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>3.2 https://bio.libretexts.org/Bookshelves/Human_Biology/Book%3A_Human_Biology_(Wakim_and_Grewal)/18%3A_Digestive_System/18.3%3A_Digestion_and_Absorption</p> <p>3.3 กลไกความหิวความอยาก อาหาร จาก website สสส</p> <p>Application Microsoft Teams</p>	
1 พ.10 มิย.63 (10.00-11.00)	1	ทดลอง : หน่วยที่ 1 ความรู้ พื้นฐานด้านโภชนาการ	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึกทดลองดังนี้</p> <p>1.1 สรุปความเข้าใจความรู้พื้นฐานด้านโภชนาการในอดีตที่เรียนมา กับปัจจุบันที่เรียน</p> <p>1.2 ฝึกคำนวณดัชนีมวลกายของตนเอง</p> <p>1.3 ฝึกเลือกอาหารที่ควรรับประทานตามธงโภชนาการ เพื่อสุขภาพ 3 มื้อ ใน 1 วัน</p> <p>1.4 ฝึกการอ่านฉลากโภชนาการ (food label)</p> <p>2. กำหนดระยะเวลาในการฝึกทดลองในแต่ละประเด็น</p> <p>3. สุ่มผู้เรียนนำเสนอ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน</p>	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			4.ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ ข้อเสนอแนะ 5. ผู้เรียนทำ After Action Review 6.ส่งงาน ใน application หลังเลิก เรียน 7.ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 1 สื่อการเรียนรู้การสอน 1.เอกสารประกอบการเรียนหน่วย ที่ 1 เรื่องโภชนาการพื้นฐาน ในระบบ WBSC 2.ใบงานหน่วยที่ 1 Application Microsoft Teams	
1 พ.10 มีย.63 (11.00-12.00)	1	หน่วยที่ 2 การประเมินภาวะ โภชนาการและความต้องการ สารอาหารของบุคคล	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน 1.มอบหมายให้ผู้เรียน สืบค้นความรู้ การประเมินภาวะโภชนาการและ ความต้องการสารอาหาร และบันทึก ในสมุดส่วนตัว ในประเด็นดังนี้ 1.1 การประเมินภาวะโภชนาการ ด้วยเครื่องมือต่างๆ 1.2 ปัจจัยที่มีผลต่อความต้องการ พลังงานของร่างกาย 2. กำหนดระยะเวลาในการเรียนรู้ 3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูล ป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน 4.ผู้สอนสรุปประเด็นสำคัญ	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>สื่อการเรียนการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ เรื่อง การประเมินภาวะ โภชนาการ ในระบบ WBSC Concept Mapping แหล่งสืบค้นข้อมูล https://www.open.edu/openlearn/create/mod/oucontent/view.php?id=318&printable=1 <p>Application Microsoft Teams</p>	
<p>1 พ.10 มิย.63 (13.00-15.00)</p>	<p>2</p>	<p>ทดลอง : หน่วยที่ 2 การ ประเมินภาวะโภชนาการและ ความต้องการสารอาหารของ บุคคล</p>	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึก ทดลองดังนี้ 1.1 คำนวณความต้องการพลังงาน ของร่างกายให้เหมาะสมกับวัยและ ภาวะสุขภาพการของคนใน ครอบครัว โดยเลือกสมาชิกใน ครอบครัว 1 คน เพื่อเป็นกรณีศึกษา และประเมินภาวะโภชนาการโดย การใช้เครื่องมือ แบบประเมินการ บริโภคอาหาร 24 ชั่วโมง ย้อนหลัง 2 วัน 2.กำหนดระยะเวลาในการฝึก ทดลองในแต่ละประเด็น 3.สุ่มผู้เรียนนำเสนอ แลกเปลี่ยน เรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับ ผู้สอน 4.ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ ข้อเสนอแนะ 	<p>อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย</p>

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			5. ผู้เรียนทำ After Action Review 6.ส่งงาน ใน application หลัง เลิกเรียน 7.ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 2 สื่อการเรียนการสอน 1.เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 2 เรื่อง การประเมินภาวะ โภชนาการ 2.ใบงานหน่วยที่ 2 Application Microsoft Teams	
2 พ.17 มีย. 63 (08.00-10.00)	2	หน่วยที่ 3 ความสัมพันธ์ ระหว่างโภชนาการและ สุขภาพที่ปกติ - การเชื่อมโยงความรู้พื้นฐาน ทางโภชนาการมาให้ คำแนะนำแก่ผู้ที่มีสุขภาพปกติ - อาหารที่เหมาะสมแต่ละช่วง วัยและภาวะทางสุขภาพของ บุคคล กับการพยาบาลด้าน โภชนาการเพื่อการส่งเสริม ป้องกัน บำบัด และฟื้นฟู สุขภาพ	กิจกรรมการเรียนการสอน 1.มอบหมายให้ผู้เรียน สืบค้นความรู้ เกี่ยวกับโภชนาการและสุขภาพ และ บันทึกในสมุดส่วนตัว ในประเด็น ดังนี้ 1.1 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภค และพฤติกรรมการบริโภคในภาวะ ปกติ 1.2 อาหารที่เหมาะสมในแต่ละ ช่วงวัย 1.3 ทบทวนความรู้พื้นฐานทางด้าน โภชนาการ 2. กำหนดระยะเวลาในการเรียนรู้ 3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูล ป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน 4.ผู้สอนสรุปประเด็นสำคัญ	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 3 อาหารแต่ละช่วงวัย ในระบบ WBSC</p> <p>2.Power Point สรุปความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและสุขภาพที่ปกติ</p> <p>Application Microsoft Teams</p>	
<p>2</p> <p>พ.17 มิย. 63</p> <p>(10.00-12.00)</p>	<p>2</p>	<p>ทดลอง : หน่วยที่ 3</p> <p>ความสัมพันธ์ระหว่าง</p> <p>โภชนาการและสุขภาพที่</p> <p>ปกติ</p>	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึกทดลอง ดังนี้</p> <p>1.1 สัมภาษณ์กรณีศึกษา (ที่ได้คัดสรรมาในการทดลองหน่วยที่ 2) เกี่ยวกับการบริโภคอาหารและพฤติกรรมกรรมการบริโภค</p> <p>1.2 เปรียบเทียบแนวคิด /หลักการในการบริโภคอาหารที่เหมาะสมตามวัยกับการบริโภคของกรณีศึกษา</p> <p>1.3 เชื่อมโยงความรู้พื้นฐานทางโภชนาการให้คำแนะนำ ด้านโภชนาการกับกรณีศึกษา</p> <p>2.กำหนดระยะเวลาในการฝึกทดลองในแต่ละประเด็น</p> <p>3.ผู้เรียนนำเสนอ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน</p> <p>4.ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ข้อเสนอแนะ</p>	<p>อ.ดร.รุ่งนภา</p> <p>ป้องเกียรติชัย</p>

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			5. ผู้เรียนทำ After Action Review 6. ส่งงาน ใน application หลัง เลิกเรียน 7. ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 3 สื่อการเรียนการสอน 1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วย ที่ 3 เรื่อง อาหารในแต่ละช่วงวัย 2. ใบงานหน่วยที่ 3 Application Microsoft Teams	
2 พ.17 มีย. 63 (13.00-15.00)	2	หน่วยที่ 4 ความสัมพันธ์ ระหว่างโภชนาการและ สุขภาพเบี่ยงเบน 4.1 ผลกระทบของภาวะ เจ็บป่วยต่อภาวะทาง โภชนาการ 4.2 ความสัมพันธ์ระหว่าง โภชนาการและสุขภาพ เบี่ยงเบน (ภาวะน้ำหนักเกิน ระบบหัวใจและหลอดเลือด โรคกระดูกและข้อ) 4.3 คำแนะนำด้านโภชนาการ เพื่อการป้องกัน บำบัด และ ฟื้นฟูสุขภาพ โดยคำนึงถึง ความชอบของแต่ละบุคคล และความแตกต่างทาง เศรษฐกิจ สังคม และ วัฒนธรรม	กิจกรรมการเรียนการสอน 1. มอบหมายให้ผู้เรียน สืบค้นความรู้ ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการ และสุขภาพเบี่ยงเบน และบันทึกใน สมุดส่วนตัว ในประเด็นดังนี้ 1.1 โภชนาการสำหรับภาวะน้ำหนัก เกิน 1.2 โภชนาการสำหรับระบบหัวใจ และหลอดเลือด 1.3 โภชนาการสำหรับโรคกระดูก และข้อ 2. กำหนดระยะเวลาในการเรียนรู้ 3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูล ป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน 4. ผู้สอนสรุปประเด็นสำคัญ สื่อการเรียนการสอน 1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 4 เรื่องความสัมพันธ์ระหว่าง	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			โภชนาการและสุขภาพเบี่ยงเบน ในระบบ WBSC 2. Concept Mapping 3. แหล่งการสืบค้นข้อมูล สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย https://www.nutritionthailand.org/th/ สมาคมโรคเบาหวานแห่งประเทศไทย http://www.dmtai.org/ สมาคมความดันโลหิตสูงแห่ง ประเทศไทย http://www.thaihypertension.org/guideline.html Application Microsoft Teams	
2 พ.17 มีย. 63 (15.00-17.00)	2	ทดลอง : หน่วยที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่าง โภชนาการและสุขภาพ เบี่ยงเบน	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน 1. ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึก ทดลองดังนี้ 1.1 วิเคราะห์กรณีศึกษาที่ได้รับ 1.2 เชื่อมโยงความรู้พื้นฐานทาง โภชนาการ ความรู้การประเมิน ภาวะโภชนาการ ให้คำแนะนำ ด้านโภชนาการเพื่อการป้องกัน บำบัดและฟื้นฟู สุขภาพ โดย คำนึงถึงความชอบของแต่ละบุคคล และความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม 2. กำหนดระยะเวลาในการฝึก ทดลองในแต่ละประเด็น 3. สุ่มผู้เรียนนำเสนอ แลกเปลี่ยน เรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับ	อ.ดร.รุ่งนภา บัณฑิตเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน</p> <p>4.ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ข้อเสนอแนะ</p> <p>5. ผู้เรียนทำ After Action Review</p> <p>6. ส่งงาน ใน application หลังเลิกเรียน</p> <p>7.ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 4</p> <p>สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 4 เรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและสุขภาพเบี่ยงเบน</p> <p>2. ใบงานหน่วยที่ 4 (กรณีศึกษา)</p> <p>Application</p> <p>Microsoft Teams</p>	
<p>3</p> <p>พ.24 มิย. 63</p> <p>(09.00-11.00)</p>	<p>2</p>	<p>หน่วยที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและสุขภาพเบี่ยงเบน (ต่อ)</p> <p>4.4 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการ และสุขภาพเบี่ยงเบน (โรคระบบทางเดินอาหาร โรคเบาหวาน โรคไต โรคกระดูก ภาวะวิตกกฤต เช่น มีไข้ และอยู่ในภาวะติดเชื้อ แผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก เป็นต้น)</p>	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>1.มอบหมายให้ผู้เรียน สืบค้นความรู้ ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและสุขภาพเบี่ยงเบน และบันทึกในสมุดส่วนตัว ในประเด็นดังนี้</p> <p>1.1 โภชนาการสำหรับโรคระบบทางเดินอาหาร</p> <p>1.2 โภชนาการสำหรับโรคเบาหวาน</p> <p>1.3 โภชนาการสำหรับโรคไต</p> <p>1.4 โภชนาการสำหรับโรคกระดูก</p> <p>1.5 โภชนาการสำหรับภาวะวิตกกฤต</p> <p>2. กำหนดระยะเวลาในการเรียนรู้</p> <p>3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน</p>	<p>อ.ดร.รุ่งนภา</p> <p>ป๋องเกียรติชัย</p>

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>4.ผู้สอนสรุปประเด็นสำคัญ</p> <p>สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 4 เรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและสุขภาพเบี่ยงเบน</p> <p>2. Concept Mapping</p> <p>3.แหล่งการสืบค้นข้อมูล</p> <p>สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย https://www.nutritionthailand.org/th/</p> <p>สมาคมโรคเบาหวานแห่งประเทศไทย http://www.dmthai.org/</p> <p>สมาคมความดันโลหิตสูงแห่งประเทศไทย http://www.thaihypertension.org/guideline.html</p> <p>Application</p> <p>Microsoft Teams</p>	
<p>3</p> <p>พ.24 มิย. 63 (11.00-12.00) (13.00-16.00)</p>	<p>4</p>	<p>ทดลอง : หน่วยที่ 4</p> <p>ความสัมพันธ์ระหว่าง</p> <p>โภชนาการและสุขภาพ</p> <p>เบี่ยงเบน</p>	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึกทดลองดังนี้</p> <p>1.1 วิเคราะห์กรณีศึกษาที่ได้รับ</p> <p>1.2 เชื่อมโยงความรู้พื้นฐานทางโภชนาการ ความรู้การประเมินภาวะโภชนาการ ให้คำแนะนำด้านโภชนาการเพื่อการป้องกัน บำบัดและฟื้นฟู สุขภาพ โดยคำนึงถึงความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม</p>	<p>อ.ดร.รุ่งนภา</p> <p>ป้องเกียรติชัย</p>

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			2.กำหนดระยะเวลาในการฝึก ทดลองในแต่ละประเด็น 3.กลุ่มผู้เรียนนำเสนอ แลกเปลี่ยน เรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับ ผู้สอน 4.ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ ข้อเสนอแนะ 5. ผู้เรียนทำ After Action Review 6.ส่งงาน ใน application หลัง เลิกเรียน 7.ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 4 สื่อการเรียนการสอน 1.เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 4 เรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่าง โภชนาการและสุขภาพเบี่ยงเบน 2.ใบงานหน่วยที่ 4 (กรณีศึกษา) Application Microsoft Teams	
4 พ.1 ก.ค.63 (09.00-11.00)	2	หน่วยที่ 5 อาหาร แลกเปลี่ยนและการกำหนด อาหาร 5.1 ความหมายและหลักการ ของอาหารแลกเปลี่ยน การ กำหนดส่วน (Serving) ของ อาหารในแต่ละหมวดของ อาหารแลกเปลี่ยนเพื่อให้ได้ พลังงานตามความต้องการ ของแต่ละบุคคลและเป็นไป ตามสัดส่วนการกระจาย	กิจกรรมการเรียนการสอน 1.มอบหมายให้ผู้เรียน สืบค้นความรู้ เกี่ยวกับอาหารแลกเปลี่ยนและการ กำหนดอาหาร และบันทึกในสมุด ส่วนตัว ในประเด็นดังนี้ 1.1 การจัดและกำหนดอาหารจาก อาหารแลกเปลี่ยน 1.1.1 ขั้นตอนการกำหนดส่วนของ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมันจาก อาหารแลกเปลี่ยนทุกหมวด ออกมา	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		พลังงานของสารอาหารหลัก และการจัดและกำหนดอาหาร จากอาหารแลกเปลี่ยน	<p>เป็นส่วน (Serving) เพื่อให้ได้การ กระจายตัว ของสารอาหารหลัก ตามสัดส่วนที่กำหนดและได้พลังงาน ตามต้องการของแต่ละบุคคล</p> <p>1.1.2 ขั้นตอนการจัดแบ่งมื้อ อาหารการจัดและแลกเปลี่ยน อาหารและการคำนึงถึงความชอบ ของแต่ละบุคคลและความแตกต่าง ทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม</p> <p>2. กำหนดระยะเวลาในการเรียนรู้</p> <p>3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูล ป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน</p> <p>4. ผู้สอนสรุปประเด็นสำคัญ</p> <p>สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1. เอกสารประกอบการเรียน เรื่อง อาหารแลกเปลี่ยน ในระบบ WBSC</p> <p>2. Power Point สรุป อาหาร แลกเปลี่ยน</p> <p>Application Microsoft Teams</p>	
4 พ.1 ก.ค.63 (11.00-12.00) (13.00-16.00)	4	ทดลอง : หน่วยที่ 5 อาหาร แลกเปลี่ยนและการกำหนด อาหาร	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึก ทดลองดังนี้</p> <p>1.1 การจัดและกำหนดอาหารจาก อาหารแลกเปลี่ยน จากใบงาน หน่วยที่ 5</p> <p>1.2 กำหนดส่วนของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมันจากอาหารแลกเปลี่ยน ทุกหมวดออกมาเป็นส่วน (Serving)</p>	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>1.3 การจัดแบ่งมื้ออาหาร การจัด และแลกเปลี่ยนอาหาร คำนี้ถึงความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม</p> <p>2. กำหนดระยะเวลาในการฝึกทดลองในแต่ละประเด็น</p> <p>3. สุ่มผู้เรียนนำเสนอ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน</p> <p>4. ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ข้อเสนอแนะ</p> <p>5. ผู้เรียนทำ After Action Review</p> <p>6. ส่งงาน ใน application หลังเลิกเรียน</p> <p>7. ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 5</p> <p>สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 5 เรื่อง อาหารแลกเปลี่ยน</p> <p>2. ใบงานหน่วยที่ 5</p> <p>Application</p> <p>Microsoft Teams</p>	
5 พ.8 ก.ค. 63 (08.00-10.00)	2	<p>หน่วยที่ 6 อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค</p> <p>6.1 ความหมาย ประโยชน์ และการดัดแปลงอาหาร เพื่อให้ได้อาหารเฉพาะโรค ชนิดของอาหารดัดแปลงเฉพาะโรค และ DASH diet</p>	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>1. มอบหมายให้ผู้เรียน สืบค้นความรู้เกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค และอาหารเฉพาะโรค และบันทึกในสมุดส่วนตัว ในประเด็นดังนี้</p>	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>1.1 ความหมาย ประโยชน์ และการ ดัดแปลงอาหารเพื่อให้ได้อาหาร เฉพาะโรค</p> <p>1.2 ชนิดของอาหารดัดแปลง เฉพาะโรค</p> <p>เช่น อาหารพลังงานต่ำ อาหาร คาร์โบไฮเดรตต่ำ อาหารที่จำกัด โซเดียม เป็นต้น</p> <p>2. กำหนดระยะเวลาในการเรียนรู้</p> <p>3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูล ป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน</p> <p>4. ผู้สอนสรุปประเด็นสำคัญ</p> <p>สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วย ที่ 6 เรื่อง อาหารบำบัดโรค</p> <p>2. Power Point สรุปประเด็น เรื่อง อาหารบำบัดโรค</p> <p>Application Microsoft Teams</p>	
5 พ.8 ก.ค. 63 (10.00-12.00) (10.00-15.00)	4	<p>ทดลอง : หน่วยที่ 6 อาหาร บำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะ โรค</p> <p>นักศึกษาได้เห็นอาหารเฉพาะ โรคและได้ทดลองปฏิบัติใน การจัดอาหาร ก่อนปฏิบัติจริง ในห้องปฏิบัติการเสมือนจริง</p>	<p>กิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึก ทดลองดังนี้</p> <p>1.1 เรียนรู้กรณีศึกษา (ใบงานหน่วย ที่ 6) ทำความเข้าใจ จากใบงาน เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติใน สถานที่จริงที่บ้านผู้เรียน</p> <p>1.2 การจัดและกำหนดอาหารจาก อาหารแลกเปลี่ยน นำความรู้จาก</p>	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			<p>ใบงานหน่วยที่ 5 มากำหนดส่วนของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมันจากอาหารแลกเปลี่ยนทุกหมวดออกมาเป็นส่วน (Serving)</p> <p>1.3 การจัดแบ่งมื้ออาหาร การจัดและแลกเปลี่ยนอาหาร คำนึงถึงความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม</p> <p>2. กำหนดระยะเวลาในการฝึกทดลองในแต่ละประเด็น</p> <p>3. สุ่มผู้เรียนนำเสนอ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน</p> <p>4. ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ข้อเสนอแนะ</p> <p>5. ผู้เรียนทำ After Action Review</p> <p>6. ส่งงาน ใน application หลังเลิกเรียน</p> <p>7. ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 6</p> <p>สื่อการเรียนรู้การสอน</p> <p>1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 6 เรื่อง อาหารบำบัดหรืออาหารเฉพาะโรค</p> <p>2. ใบงานหน่วยที่ 6 (กรณีศึกษา)</p> <p>Application Microsoft Teams</p>	

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
5 พ.8 ก.ค. 63 (15.00-17.00)	2	หน่วยที่ 7 บทบาทของ พยาบาลด้านโภชนาการ 7.1การบริการด้านโภชนาการ ในโรงพยาบาล การให้ คำปรึกษา การบริการวิชาการ ให้ความรู้ การทำงาน ร่วมกับสหสาขาวิชาชีพ	กิจกรรมการเรียนการสอน 1.มอบหมายให้ผู้เรียน สืบค้นความรู้ เกี่ยวกับบทบาทของพยาบาลด้าน โภชนาการ และบันทึกในสมุด ส่วนตัว ในประเด็นดังนี้ 1.1 การบริการด้านโภชนาการใน โรงพยาบาล ประกอบด้วยอะไรบ้าง 1.2 ประเภทอาหารในโรงพยาบาล ที่พยาบาลควรทราบ 1.3 บทบาทบริการวิชาการและงาน วิจัยด้านโภชนาการ 1.4 การทำงานร่วมกับสหสาขา วิชาชีพ ที่เกี่ยวข้องในด้าน โภชนาการประกอบด้วยวิชาชีพใด 2. กำหนดระยะเวลาในการเรียนรู้ 3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูล ป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน 4. ผู้สอนสรุปประเด็นสำคัญ สื่อการเรียนการสอน 1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วย ที่ 7 เรื่องบทบาทพยาบาลด้าน โภชนาการ 2. Concept Mapping Application Microsoft Teams	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย
6 พ.15 ก.ค. 63 (09.00-17.00)	7	ทดลอง : หน่วยที่ 6 อาหาร บำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะ	กิจกรรมการเรียนการสอน 1. ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึก ทดลองดังนี้	อ.ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		โรค (ต่อ) ในห้องปฏิบัติการ เสมือนจริง	<p>1.1 เรียนรู้กรณีศึกษา (ใบงานหน่วยที่ 6) ทำความเข้าใจ จากใบงาน ต่อ เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติในสถานที่จริงที่บ้านผู้เรียน</p> <p>1.2 การจัดและกำหนดอาหารจากอาหารแลกเปลี่ยน นำความรู้จากใบงานหน่วยที่ 5 มากำหนดส่วนของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมันจากอาหารแลกเปลี่ยนทุกหมวดออกมาเป็นส่วน (Serving)</p> <p>1.3 การจัดแบ่งมื้ออาหาร การจัดและแลกเปลี่ยนอาหาร คำนึงถึงความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม</p> <p>1.4 เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารและทดลองเตรียมอาหารและปฏิบัติการจัดอาหารจริงที่บ้านผู้เรียน 1 มื้อ พร้อมทั้งถ่ายรูปภาพอาหารก่อนปรุง และหลัง ปรุงเสร็จลงในใบงานหน่วยที่ 6</p> <p>1.5 ถ่าย Clip VDO หลังทำเสร็จ พร้อมอธิบายในเมนูที่คิด และให้คำแนะนำโดยการนำความรู้ในหน่วยที่ 1-5 และ 7 โดยคำนึงถึงการป้องกัน บำบัดฟื้นฟูสุขภาพ ความชอบของแต่ละบุคคลและความแตกต่างทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม กำหนดระยะเวลา ความยาวไม่เกิน 10 นาที</p> <p>2.กำหนดระยะเวลาในการฝึกทดลองในแต่ละประเด็น</p>	

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			3. สุ่มผู้เรียนนำเสนอ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน 4. ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ข้อเสนอแนะ 5. ผู้เรียนทำ After Action Review 6. ส่งงาน ใน application หลังเลิกเรียน 7. ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 6 สื่อการเรียนการสอน 1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วยที่ 6 เรื่อง อาหารบำบัดหรืออาหารเฉพาะโรค 2. ใบงานหน่วยที่ 6 (กรณีศึกษา) Application Microsoft Teams	
7 พ.22 กค.63 (09.00-13.00)	4	ทดลอง : หน่วยที่ 7 บทบาทของพยาบาลด้านโภชนาการ	กิจกรรมการเรียนการสอน 1. ผู้สอนชี้แจงประเด็นหัวข้อการฝึกทดลองดังนี้ 1.1 ให้ผู้เรียนทุกคนเตรียม clip VDO โดยผู้สอนสุ่ม ร้อยละ 20 ของจำนวนผู้เรียนทั้งหมด นำเสนอ 1.2 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับ ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน 2. ผู้สอนสรุปประเด็น และให้ข้อเสนอแนะ 3. ผู้เรียนทำ After Action Review 4. ทดสอบท้ายบทเรียนหน่วยที่ 7	อ.ดร.รุ่งนภา บัณฑิตชัย

สัปดาห์ที่/ วัน-เวลา	จำนวน ชั่วโมง	หัวข้อเรื่อง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			5. ปรับแก้ไขงานให้สมบูรณ์ เพื่อเก็บ เข้าแฟ้มสะสมงาน สื่อการเรียนการสอน 1. เอกสารประกอบการเรียนหน่วย ที่ 7 เรื่อง บทบาทพยาบาลด้าน โภชนาการ 2. Clip VDO ของผู้เรียน Application Microsoft Teams	
8 พ.29 สค.63 (08.00-23.00)		ส่งผลงานจำนวน 3 ชิ้น ประกอบด้วย 1. รายงานกรณีศึกษา (Case Analysis Report) 2. แฟ้มสะสมงานอิเล็กทรอนิกส์ (E Portfolio) 3. Clip VDO สาธิตการประกอบอาหารและการให้คำแนะนำเกี่ยวกับ อาหารเพื่อสุขภาพ ช่องทางการส่งงาน 1. WBSC-LMS 2. OneDrive สำหรับ Clip VDO		อ.ดร.รุ่งนภา ป้อมเกียรติชัย

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

การ ประเมิน	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	งานที่จะใช้ประเมินผลผู้เรียน	สัปดาห์ที่	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	4.2.1, 4.3.1, 4.3.3	การทดสอบท้ายบท	1-7	20 %
2	4.1.3, 4.1.8, 4.2.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3	Case analysis report	6-7	30 %

การประเมิน	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	งานที่จะใช้ประเมินผลผู้เรียน	สัปดาห์ที่	สัดส่วนของการประเมินผล
3	4.1.3, 4.1.4, 4.1.6, 4.1.8, 4.2.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.4.1, 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3	แฟ้มสะสมงาน (portfolio) - งานทดลองตามหน่วยการเรียนรู้+ After Action Review - Clip VDO - ภาพรวมของ portfolio	1-7 6 8	50% 35% 10% 5%

การประเมินผล

การประเมินผลการเรียนใช้แบบอิงเกณฑ์ โดยใช้เกณฑ์ดังนี้

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

3. แนวทางการช่วยเหลือนักศึกษาที่เรียนอ่อน

- 3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและผู้สอนติดตามผลการเรียนและรับทราบปัญหาและแนวทางแก้ไขร่วมกัน
- 3.2 ให้นักศึกษาพบอาจารย์ผู้สอนเพื่อให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเรียนและงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและผู้สอนทบทวนความเข้าใจวิชา และมอบหมายชิ้นงานกรณีไม่ผ่านเกณฑ์

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

ภาษาไทย

กระทรวงสาธารณสุข. กรมอนามัย, *ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภค*

สำหรับคนไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

ประไพศรี ศิริจักรวาล. (2551). *คู่มือเชิงโภชนาการ*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

รุจิรา สัมมะสุต. (2552). *หลักการปฏิบัติด้านโภชนาบำบัด*. พิมพ์ครั้งที่ 3. ปราจีนบุรี: สุภัตราการพิมพ์.

ภาษาอังกฤษ

Castaldi, P. (2007). *Basic Nursing: Essentials for Practice*. 6thed. Philadelphia: Mosby Inc.

Dudek, S. (2006). *Nutrition Essentials for Nursing Practice*. 5thed. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins.

Wardlaw, G., Hamp, J., and DiSilvestro, R. (2004). *Perspectives in Nutrition*. 6thed. New York: McGraw-Hill Companies, Inc.

Stanfield, P. and Hui, Y. (2003). *Nutrition and Diet Therapy: Self-Instructional Modules*. 4thed. Massachusetts: Jones and Bartlett Publisher Inc.

2. เอกสารและ ตำราประกอบการค้นคว้า

ภาษาไทย

กรมอนามัย. กองโภชนาการ. (2535). *คุณค่าทางโภชนาการอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กระทรวงสาธารณสุข. กรมอนามัย กองโภชนาการ. (2544). *การดูแลตนเองด้านโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2550). *ทำได้ ไม่ยาก...ฉลาดโภชนาการ*.

นัยนา บุญทวีวัฒน์. (2553). *ชีวิเคมีทางโภชนาการ*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: เจริญดีมั่นคงการพิมพ์.

ปนัดดา โรจน์พิบูลสถิตย์. (2553). *ชีวิเคมีทางการแพทย์: เมตาบอลิซึมของสารอาหารเชิงบูรณาการสำหรับนักศึกษาสายวิทยาศาสตร์การแพทย์*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โอกรูป เพรส จำกัด.

สุนีย์ สหัสโพธิ์. (2543). *ชีวิเคมีทางโภชนาการ*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

รุจิรา สัมมะสุต (2538). *อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดี.

อัญชลี ศรีจำเริญ. (2553). *อาหารและโภชนาการ: การป้องกันและบำบัดโรค*. กรุงเทพฯ: แอคทีฟ พรินท์ จำกัด.

ภาษาอังกฤษ

Nelms M.N., Sucher K., Lacey K., and Roth S.L. (2011). *Nutrition Therapy and Pathophysiology*. 2nd ed. U.S.A.: Wadsworth Cengage Learning.

6.3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ฐานข้อมูลสืบค้น

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	http://nutrition.anamai.moph.go.th/
สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/
โภชนาการเพื่อสุขภาพโดยนักกำหนดอาหาร	http://www.dietitian.in.th/
สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย	http://www.nutritionthailand.or.th/

หมวดที่ 7 การประเมิน และการปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

7.1 กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

7.1.1 การประเมินการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์เป็นรายบุคคลโดยนักศึกษาในระบบออนไลน์ และการประเมินการเรียนการสอนรายวิชาโดยแบบประเมินของคณะ

7.1.2 การสัมมนาปัญหาการเรียนการสอนเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา ระหว่างอาจารย์และนักศึกษา

7.2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

7.2.1 ผลจากการประเมินการเรียนการสอนของผู้สอน

7.2.2 การประเมินผลการทดสอบในแต่ละหน่วยการเรียนรู้

7.2.3 การประเมินผู้สอน และการประเมินรายวิชาตามแบบประเมิน

7.2.4 ประเมินจากการทำรายงานและการนำเสนอของนักศึกษา

7.2.5 จากการพิจารณาเกรด การทวนสอบมาตรฐาน ผลสัมฤทธิ์กับคณะกรรมการทวนสอบมาตรฐาน ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

7.3 การปรับปรุงการสอน

7.3.1 ข้อเสนอแนะจากการประชุมและการวิพากษ์การจัดการเรียนการสอนในระดับผู้บริหารและกรรมการบริหารหลักสูตร

7.3.2 นำผลจากการประเมินประสิทธิภาพการเรียนการสอนโดยนักศึกษา และกลยุทธ์การประเมินการสอนมาพิจารณาร่วมกันเพื่อปรับปรุงการเรียนการสอน

7.3.3 การจัดทบทวนการเรียนแบบมีส่วนร่วม โดยมีนักศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบและมีอาจารย์เข้าร่วม ฟังพร้อมกันให้คำแนะนำเพื่อช่วยให้นักศึกษามีการเตรียมตัวอ่านทบทวนก่อน นำเสนอให้เพื่อนร่วมชั้นเรียนฟัง

7.4 การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

7.4.1 พิจารณาทบทวนคะแนนรายงาน การนำเสนองาน ผลการทดสอบหลังการเรียน และผลการเรียนโดย

อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา และ/หรืออาจารย์ผู้สอน

- 7.4.2 คณะกรรมการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามที่กำหนด
ใน curriculum mapping ทวนสอบการวัดประเมินผล และพิจารณาการให้เกรด ตามแนว
ปฏิบัติการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา คณะพยาบาลศาสตร์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ปรับปรุงเมื่อ 22 กุมภาพันธ์ 2561)
- 7.4.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาและ/หรืออาจารย์ผู้สอนเสนอผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
ต่อประธานหลักสูตรเพื่อพิจารณาอนุมัติผลการเรียน และเสนอแบบบันทึกผลการเรียน
(มสศ 6) ให้คณบดีลงนาม

7.5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 7.5.1 ก่อนดำเนินการเรียนการสอน ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ร่วมกันออกแบบ
การเรียนการสอนในระบบออนไลน์ และประเมินการออกแบบการเรียนการสอน การประเมินผลโดยใช้
 Concept mapping และ แบบฟอร์ม (Course design checklist) เสนอผู้บริหาร และคณะกรรมการ
 บริหารหลักสูตรร่วมกันพิจารณาก่อนดำเนินการเรียนการสอน
- 7.5.2 ขณะดำเนินการเรียนการสอน ผู้สอนทบทวนแผนการจัดการเรียนการสอนเมื่อพบปัญหา หรือ
 เมื่อได้รับข้อมูลป้อนกลับในเชิงลบจากนักศึกษาหรือผู้เกี่ยวข้อง
- 7.5.3 ผู้รับผิดชอบวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน
 จากข้อมูลที่ได้ในข้อ 7.5.1-7.5.2 และประเมินตนเองโดยใช้แบบฟอร์มประเมินผลรายวิชา
 (Course Evaluation Checklist)
- 7.5.4 นำผลมาออกแบบรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) สำหรับปีการศึกษาต่อไป

แบบพิมพ์เขียวข้อสอบ (Test Blueprint)

ประกอบการออกข้อสอบ วิชาโภชนาการและสุขภาพ หลังทำยบทเรียน

เนื้อหาวิชาที่สอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอน	รู้จำ	เข้าใจ	นำไปใช้	วิเคราะห์	รวม
หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานด้านโภชนาการ	2	6	3	1	-	10
หน่วยที่ 2 การประเมินภาวะโภชนาการและ ความต้องการสารอาหารบุคคล	1	2	2	1	-	5
หน่วยที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการ และสุขภาพที่ปกติ	2	5	3	2		10
หน่วยที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการ และสุขภาพที่เป็ยงเบน	4	6	5	5	4	20
หน่วยที่ 5 อาหารแลกเปลี่ยนและการกำหนด อาหาร	2	3	3	3	1	10
หน่วยที่ 6 อาหารบำบัดโรค	2	6	2	2	-	10
หน่วยที่ 7 บทบาทของพยาบาลด้าน โภชนาการ	2	3	3	2	2	10
รวม	15	31	21	16	7	75