

## สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	<b>ข้อมูลทั่วไป</b>	
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	3
	2. จำนวนหน่วยกิต	3
	3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	3
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	4
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	4
	8. สถานที่เรียน	4
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
หมวด 2	<b>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</b>	
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	4
หมวด 3	<b>ลักษณะและการดำเนินการ</b>	
	1. คำอธิบายรายวิชา	4
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
หมวด 4	<b>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b>	
	1. คุณธรรม จริยธรรม	5
	2. ความรู้	5
	3. ทักษะทางปัญญา	6
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	7
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
หมวด 5	<b>แผนการสอนและการประเมินผล</b>	
	1. แผนการสอน	8
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	13
	3. การประเมินผล	14
หมวด		หน้า
หมวด 6	<b>ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน</b>	
	1. เอกสารและตำราหลัก	14
	2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	14

	3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	15
<b>หมวด 7</b>	<b>การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา</b>	
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	15
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	15
	3. การปรับปรุงการสอน	15
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	15
	5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	16

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513211 อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด (Health Cuisine and Dietetics)

## 2. จำนวนหน่วยกิต




3(2-2-5) หน่วยกิต

## 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

## 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง  
 ดร.ยศพร พลายไธ  
 อาจารย์ยศสินี หัวดง

อาจารย์ผู้สอน		
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัทธนันท์ ศรีม่วง	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน
	ดร.ยศพร พลายไธ	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน
	อาจารย์ยศสินี หัวดง	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

## 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 3

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

ไม่มี

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

ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพฯ

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 22 เมษายน พ.ศ. 2556

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ การจัดอาหารเพื่อสุขภาพ และการจัดอาหารเฉพาะโรค
2. นักศึกษามีทักษะในการคำนวณปริมาณพลังงาน และสารอาหารที่บุคคลในแต่ละภาวะต้องการได้
3. นักศึกษามีทักษะในการจัดเตรียม ประปรุง-ประกอบอาหาร และให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรคที่ถูกต้องและเหมาะสมได้
4. นักศึกษามีเจตคติที่ดีในการมีพฤติกรรมกรบริโภคอาหารที่ดีและมีประโยชน์ต่อสุขภาพและมีเจตคติต่อสาขาวิชาชีพด้านโภชนาการและโภชนบำบัด

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อปรับปรุงเนื้อหาวิชา และกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา และเหมาะสมกับสภาวะการณ์ในปัจจุบัน
2. เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารและสมุนไพร อาหารก่อมะเร็งและอาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และฟังก์ชันนัลฟู๊ด อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ๆที่มีผลต่อสุขภาพ อาหารบำบัดโรค อาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล การดัดแปลงและการจัดปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วย

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยประกาศให้นักศึกษาทราบ ให้ e-mail และเบอร์โทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

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

#### 1.2 วิธีการสอน

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

ในความคิดเห็น

#### 1.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนจากการเรียนในชั้นเรียนนั้นๆ
- 2) การตรวจสอบการมีวินัยในการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลาในการเรียน และการส่งงานที่ได้รับ

มอบหมาย

### 2. ความรู้

#### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดอาหารสมดุล อาหารเพื่อสุขภาพ และโภชนบำบัดสามารถคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่บุคคล ทั้งในภาวะปกติและเจ็บป่วยต้องการ จัดทำตำรับอาหารและให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรค โดยสามารถจัดเตรียม ประงประกอบและจัดเสิร์ฟได้อย่างถูกต้อง

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ และแนวคิด การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในกลุ่มต่างๆ
- 2) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของหลักการด้าน

โภชนบำบัด เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในวิชาชีพ

3) มีทักษะ และมีความชำนาญในด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เพื่อนำไปสู่งานด้านวิชาชีพ

- 4) มีความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

5) มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ สามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

#### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้หลังบทเรียน พร้อมกับการเชื่อมโยงความรู้เดิมกับความรู้ใหม่ การเชื่อมโยงรายความรู้ออกจากรายวิชาอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัดไปยังรายวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

- 2) การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหา ได้แก่ การสอนแบบบรรยายประกอบสื่อการสอน การฝึกปฏิบัติการ การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- 3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารบำบัดโรค ตามหัวข้อที่กำหนดสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา โดยการฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่ม
- 4) การเปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถามเกี่ยวกับข้อสงสัยที่เกี่ยวกับการสาธิตการประกอบอาหารนั้นๆ

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

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

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนมีทักษะการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง และสามารถเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ สร้างสรรค์และเหมาะสม

- 1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และสามารถเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์
- 2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ
- 3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การแก้ไขปัญหาจากโจทย์ กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยจัดทำกรณีศึกษา “การแนะนำการบริโภคอาหารให้กับผู้ป่วยโรคต่างๆ”
- 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดสถานการณ์จำลอง กรณีศึกษา และเปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

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

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม
- 2) มีความสามารถในการปรับตัวและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำและสมาชิกในกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการโดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน
- 2) นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุว่าเกิดจากความบกพร่องส่วนใด

3) ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม

4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.3 การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

2) ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา

3) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา

4) ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

1) สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

2) สามารถค้นคว้าหาข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

3) สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

4) สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

#### 5.2 วิธีการสอน

1) ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่ เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ประกอบการสอน

2) การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

3) มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้

4) งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปแบบเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

#### 5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน

2) ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

3) ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<b>บทนำ</b> แนะนำการเรียนการสอน - อาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์ - เครื่องเทศและสมุนไพร - สรุป/คำถามทบทวน	3	บรรยายประกอบสื่อ - หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด - PowerPoint - เอกสารประกอบการสอน - กิจกรรมครั้งที่ 1 ให้นักศึกษาสำรวจภาวะสุขภาพของตนเองและครอบครัว ให้นักศึกษาค้นคว้าพืชสมุนไพรในท้องถิ่นที่มีผลต่อการรักษาและส่งเสริมสุขภาพ	<u>ในมหาวิทยาลัย</u> ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี หัวดวง
2	อาหารดัดแปลงพันธุกรรมและอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารเจ อาหารมังสวิรัต - สรุป/คำถามทบทวน	3	บรรยายประกอบสื่อ - หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด - Power Point - กิจกรรมครั้งที่ 2 ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่ม กำหนดให้นักศึกษาคิดรายการอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับตนเองหรือสมาชิกในครอบครัว	<u>ในมหาวิทยาลัย</u> ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี หัวดวง
3	<b>ฝึกปฏิบัติ</b> ครั้งที่ 1 อาหารสมุนไพร อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารเจ อาหารมังสวิรัต - สรุป/คำถามทบทวน	3	- สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร นักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และประเมินผล - นำเสนอผลงานและตอบคำถาม	<u>ในมหาวิทยาลัย</u> ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี หัวดวง



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
4	<p>การจัดและบริการอาหารในโรงพยาบาล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของการบริการอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาล</li> <li>- ประเภทของอาหารที่บริการในโรงพยาบาล</li> <li>- รายการอาหารแลกเปลี่ยน</li> <li>- หลักการคำนวณและกำหนดปริมาณอาหารโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน</li> <li>- การจัดรายการอาหารและการบริการอาหาร</li> <li>- สรุป/คำถามทบทวน</li> </ul>	3	<p>บรรยายประกอบสื่อ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด</li> <li>- PowerPoint</li> <li>- กิจกรรมที่ 3</li> </ul> <p>ฝึกปฏิบัติการคำนวณปริมาณสารอาหารพลังงาน และกำหนดปริมาณอาหารที่ควรได้รับโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยนเป็นเครื่องมือ</p>	<p>ในมหาวิทยาลัย</p> <p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง</p> <p>อ.ยศลินี หัวดวง</p>
5	<p><b>ฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 2</b></p> <p>ฝึกปฏิบัติการรายการอาหารแลกเปลี่ยน</p>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการรายการอาหารแลกเปลี่ยน</li> <li>- นำเสนอผลงานและตอบคำถาม</li> </ul>	<p>ในมหาวิทยาลัย</p> <p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง</p> <p>อ.ยศลินี หัวดวง</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
6	<p>อาหารสำหรับผู้ป่วยน้ำหนักตัวเกิน/น้ำหนักตัวน้อย, โรคอ้วน, โรคเบาหวาน, ภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง, โรคเกาต์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความหมายของโรค Metabolic Syndrome</li> <li>- สาเหตุของโรค</li> <li>- พยาธิสภาพของโรค</li> <li>- ผลเสียและอันตรายที่เกิดจากโรค</li> <li>- ภาวะแทรกซ้อนที่เกิดจากภาวะ Metabolic Syndrome</li> <li>- การวินิจฉัย</li> <li>- การรักษา</li> <li>- แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค</li> <li>- สรุป</li> <li>- คำถามทบทวน</li> </ul>	3	<p>บรรยายประกอบสื่อ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด</li> <li>- PowerPoint</li> <li>- กิจกรรมที่ 4</li> </ul> <p>ฝึกปฏิบัติการคำนวณหาค่า BMI เพื่อประเมินภาวะโภชนาการ</p>	<p>ในมหาวิทยาลัย</p> <p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง</p> <p>อ.ยศสินี หัวดวง</p>
7	<p>โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรค น้ำหนักตัวเกิน/น้ำหนักตัวน้อย, โรคอ้วน, โรคเบาหวาน, ภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง, โรคเกาต์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การคำนวณปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ</li> <li>- การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม</li> <li>- การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย</li> <li>- สรุป/คำถามทบทวน</li> </ul>	3	<p>บรรยายประกอบสื่อ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด</li> <li>- PowerPoint</li> <li>- มอบหมายงาน</li> </ul>	<p>ในมหาวิทยาลัย</p> <p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง</p> <p>อ.ยศสินี หัวดวง</p>
8	<p><b>ฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 3</b></p> <p>อาหารสำหรับผู้ป่วยน้ำหนักตัวเกิน/น้ำหนักตัวน้อย, โรคอ้วน, โรคเบาหวาน, ภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง, โรคเกาต์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สรุป</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล</li> <li>- นำเสนอผลงานและตอบคำถาม</li> </ul>	<p>ในมหาวิทยาลัย</p> <p>ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง</p> <p>อ.ยศสินี หัวดวง</p>
9	<b>สอบกลางภาค</b>		สอบทฤษฎี	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
10	โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคไต, โรคความดันโลหิตสูง, โรคหัวใจขาดเลือด - การคำนวณปริมาณพลังงาน และสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วย - สรุป/คำถามทบทวน	3	บรรยายประกอบสื่อ - หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพ และโภชนบำบัด - PowerPoint - มอบหมายงาน	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี หัวดวง
11	ฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 4 อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต, โรคความดันโลหิตสูง, โรคหัวใจขาดเลือด - สรุป	3	- สาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษาฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร และประเมินผล - นำเสนอผลงานและตอบคำถาม	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี หัวดวง
12	อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ถุงน้ำดี และโรคกระเพาะอาหาร, โรคมะเร็ง, ผู้ป่วยที่ติดเชื้อเอชไอวี - ความหมาย - สาเหตุของโรค - ผลเสียและภาวะแทรกซ้อนที่เกิดจากโรค - การวินิจฉัย - การรักษา - แนวทางการใช้อาหารเพื่อป้องกันและบำบัดโรค - สรุป/คำถามทบทวน	3	บรรยายประกอบสื่อ - หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพ และโภชนบำบัด - PowerPoint - มอบหมายงาน	ในมหาวิทยาลัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี หัวดวง

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
13	โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ถุงน้ำดี และโรคกระเพาะอาหาร, โรคมะเร็ง, ผู้ป่วยที่ติดเชื้อเอชไอวี - การคำนวณปริมาณพลังงาน และสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ - การจัดรายการอาหารที่ เหมาะสม - การวางแผนการให้โภชนศึกษา แก่ผู้ป่วย - สรุป/คำถามทบทวน	3	บรรยายประกอบสื่อ - หนังสืออาหารเพื่อสุขภาพ และโภชนบำบัด - PowerPoint - มอบหมายงาน	<u>ในมหาวิทยาลัย</u> ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.ยศสินี หัวดวง
14	<b>ฝึกปฏิบัติ ครั้งที่ 5</b> อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับ ถุง น้ำดี และโรคกระเพาะอาหาร, โรคมะเร็ง, ผู้ป่วยที่ติดเชื้อเอชไอวี	3	- สาธิตขั้นตอนและวิธีการ ประกอบอาหาร แบ่งกลุ่ม นักศึกษาฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหาร และ	<u>ในมหาวิทยาลัย</u> ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง ดร.ยศพร พลายไธ อ.ยศสินี หัวดวง
15	<b>สรุป ประเมินผลการเรียนรู้</b>	3	ประเมินผล ตอบข้อซักถาม	<u>ในมหาวิทยาลัย</u> ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง ดร.ยศพร พลายไธ อ.ยศสินี หัวดวง
16	<b>สอบปลายภาค</b>		สอบทฤษฎี	

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1 (2), 2.1(2),4.1(1), 5.1(1-2)	การประเมินพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม (การส่งงาน) การประเมินทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ (การค้นคว้าและคัดเลือกข้อมูล)	1-15	10%
2	1.1(2-4), 1.2(2), 2.1(1-2), 4.1(1-2), 5.1(5)	การประเมินทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ (การฝึก ปฏิบัติการทำงานเป็นกลุ่ม) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (การ คำนวณ วิเคราะห์ สารอาหารและพลังงาน) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (การ คำนวณเพื่อประเมินภาวะทางโภชนาการ)	3, 5, 8, 11, 14	40%
3		- สอบกลางภาค	9	20%
4		- สอบปลายภาค	16	30%

## 3. การประเมินผล

## 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 70 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนและงานที่ได้รับมอบหมาย 10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติ 40 คะแนน
- สอบกลางภาค 20 คะแนน

## 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 30

- สอบทฤษฎี 30 คะแนน

รวม 100 คะแนน

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

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 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85 %  
(ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

พัทธนันท์ ศรีม่วง. 2553. เอกสารประกอบการสอน อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์ปรี้นต์, กรุงเทพฯ ฯ. 351 หน้า.

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

จันทร์นิวัทธ์ เกษมสันต์ ขวลิต รัตนกุล สุพัฒน์ วาณิชการ (2549). อาหารกับโรคไต. ในคณะกรรมการ การปรับปรุงวิชาอาหารบำบัดโรค มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (บก.). เอกสารประกอบการสอน ชุดวิชาอาหารบำบัดโรค หน่วยที่ 8-15. (หน้า 243-297) นนทบุรี : มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช

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

ขวลิต รัตนกุล และ กวี เจริญลาภ. (2549). อาหารกับโรคความดันโลหิตสูง. ในคณะกรรมการปรับปรุงวิชาอาหารบำบัดโรค มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (บก.). เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค หน่วยที่ 8-15. (หน้า 151-223) นนทบุรี : มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช.

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

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย (2533).การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค.กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยภาควิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอนทางหลักสูตร โดยจัดการประชุมระดมความคิดและหาข้อมูลในการพัฒนาแนวการสอนดังนี้

- การประสานงานด้านข้อมูลกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย หรือ บริษัทเอกชน
- การสัมมนาการเรียนการสอน
- การทำวิจัยภายในชั้นเรียน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม
- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

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