

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชา คส321 หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2558

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

คส321 หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร
HS321 Principles of Nutrition and Dietetics

2. จำนวนหน่วยกิต

บรรยาย 3 หน่วยกิต (2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตร: วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ประเภทของรายวิชา: รายวิชาเฉพาะด้านบังคับ สำหรับผู้เรียน กลุ่มวิชาการกำหนดอาหารและ
โภชนบำบัด

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ผศ.ดร.ทัศนีวรรณ ภู่อารีย์

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน :

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ห้องบรรยาย 19-1413 และห้องปฏิบัติการ 19-1401
ชั้น 14 อาคาร 19 คณะวิทยาศาสตร์ มศว ประสานมิตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

10 สิงหาคม 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ 5 ด้าน ดังต่อไปนี้

- ด้านคุณธรรมจริยธรรม
- ด้านความรู้
- ด้านทักษะทางปัญญา
- ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

โดยมีวัตถุประสงค์เฉพาะของรายวิชา ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการกำหนดอาหาร โดยสามารถ
 - บอกความสำคัญของบทบาทหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร
 - อธิบายจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพได้ถูกต้อง
 - บอกหลักในการกำหนดอาหารได้
 - บอกหลักและวิธีการตัดแปลงอาหารได้
 - หลักการจัดอาหารบริโภคที่เหมาะสมในแต่ละวัยและพยาธิสภาพได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของบทบาทหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพ โดยสามารถ
 - วางแผน และกำหนดอาหารบริโภคสำหรับบุคคลในภาวะปกติและพยาธิสภาพได้
 - ตัดแปลงอาหารบริโภคที่เหมาะสมในแต่ละวัยและพยาธิสภาพได้
 - จัดอาหารบริโภคที่เหมาะสมในแต่ละวัยและพยาธิสภาพได้
4. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติในชีวิตประจำวัน
 - สามารถเลือกอาหารที่เหมาะสมและถูกหลักโภชนาการสำหรับตนเอง และบุคคลในครอบครัว
 - สามารถเสนอแนะและกำหนดอาหารที่เหมาะสม และถูกหลักโภชนาการสำหรับตนเอง และบุคคลในครอบครัว

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับ

- 2.1 เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (TQF)
- 2.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554 (มคอ.2)

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

บทบาทของนักกำหนดอาหาร แนวปฏิบัติที่ดีและจรรยาบรรณวิชาชีพ ความรู้เบื้องต้นในการกำหนดอาหารทั้งในสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้นที่เหมาะสมในแต่ละวัย

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

เรียนรู้จากการฟังบรรยาย 30 ชั่วโมง เรียนรู้จากการปฏิบัติการ 30 ชั่วโมง และเรียนรู้ด้วยตนเอง 75 ชั่วโมง

การบรรยาย	การสอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การเรียนรู้ด้วยตนเอง (SDL)
2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรมและ จริยธรรม					ด้านที่ 2 ความรู้				ด้านที่ 3 ทักษะทาง ปัญญา			ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความรับผิดชอบ-ชอบ			ด้านที่ 5 การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	
คส 321 หลัก โภชนาการ และการ กำหนด อาหาร	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักนิสิตเป็นรายบุคคล

อาจารย์ผู้สอนจัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่มตามความต้องการ นอกชั้นเรียน จำนวน 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (ทุกวันศุกร์ เวลา 12.30 -13.30 น.)

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนิสิต

1. คุณธรรมจริยธรรม

1.1 คุณธรรมจริยธรรมที่ต้องพัฒนา	1.2 วิธีการสอน	1.3 วิธีการประเมินผล
(1) มีความซื่อสัตย์สุจริต	(1) สอดแทรกเนื้อหาในมิติทางคุณธรรม จริยธรรม และปลูกฝังความซื่อสัตย์	(1) ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลา การแต่งกาย และการปฏิบัติตนตามระเบียบของมหาวิทยาลัย (2) สังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนการสอน (3) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
(2) มีระเบียบวินัย	(2) สอดแทรกเนื้อหาในมิติทางคุณธรรม จริยธรรม และปลูกฝังความมีระเบียบวินัย	(1) ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลา การแต่งกาย และการปฏิบัติตนตามระเบียบของมหาวิทยาลัย (2) สังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนการสอน (3) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
(3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	(1) สอดแทรกเนื้อหาในมิติทางคุณธรรม จริยธรรม และปลูกฝังความมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	(1) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย ความมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ	2.2 วิธีการสอน	2.3 วิธีการประเมินผล
(1) มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีทางด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	(1) จัดกิจกรรมโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยแนะนำวิธีการเรียนรู้และการสืบค้นข้อมูลด้วยตนเอง (2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ	ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนิสิตในด้านต่าง ๆ คือ (1) การทดสอบหลังเรียน (2) การทดสอบกลางภาค การศึกษาและปลายภาค

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ	2.2 วิธีการสอน	2.3 วิธีการประเมินผล
	เช่น การบรรยาย การฝึกปฏิบัติ การทำแบบฝึกหัด	การศึกษา (3) การปฏิบัติการ (4) การนำเสนอผลงาน (5) การทำแบบฝึกหัด
(3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ พัฒนาความรู้ใหม่ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านโภชนาการ และสุขภาพ	(1) จัดกิจกรรมโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยแนะนำวิธีการเรียนรู้และการสืบค้นข้อมูลด้วยตนเอง (2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย การฝึกปฏิบัติ การทำแบบฝึกหัด	ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนิสิตในด้านต่าง ๆ คือ (1) การทดสอบหลังเรียน (2) การทดสอบกลางภาคการศึกษาและปลายภาคการศึกษา (3) การปฏิบัติการ (4) การนำเสนอผลงาน (5) การทำแบบฝึกหัด
(4) มีความรอบรู้ในศาสตร์ทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน	(1) จัดกิจกรรมโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยแนะนำวิธีการเรียนรู้และการสืบค้นข้อมูลด้วยตนเอง (2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย การฝึกปฏิบัติการ การทำแบบฝึกหัด	ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนิสิตในด้านต่าง ๆ คือ (1) การทดสอบหลังเรียน (2) การทดสอบกลางภาคการศึกษาและปลายภาคการศึกษา (3) การปฏิบัติการ (4) การนำเสนอผลงาน (5) การทำแบบฝึกหัด

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
(2) นำความรู้ทางโภชนาการ และการกำหนดอาหารไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	จัดกระบวนการเรียนรู้เพื่อให้ นิสิตได้ฝึกทักษะการวิเคราะห์ ทักษะการคิด จากสภาพปัญหา หรือสถานการณ์จริง ทั้งในระดับบุคคลและกลุ่ม เช่น (1) การนำเสนอและอภิปรายแลกเปลี่ยนความ	(1) ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการวิพากษ์วิจารณ์และการอภิปรายในชั้นเรียน (2) ประเมินจากผลงานที่แสดงออกถึงแนวคิดวิเคราะห์ การแก้ไขปัญหา การสร้างสรรค์ และการประยุกต์

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา	3.2 วิธีการสอน	3.3 วิธีการประเมินผล
	คิดเห็นในชั้นเรียน (2) การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.2 วิธีการสอน	4.3 วิธีการประเมินผล
(1) มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี	(1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน ที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มและงานที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	(1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบในการทำกิจกรรมกลุ่ม (2) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	5.2 วิธีการสอน	5.3 วิธีการประเมินผล
(2) มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม	(1) ให้ฝึกทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (2) การมอบหมายงานให้สืบค้น จัดการ และนำเสนอข้อมูล (3) การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	(1) ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนิสิตในการสอบ (2) ประเมินจากการนำเสนอผลงาน การเขียนรายงาน
(4) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์	(1) ให้ฝึกทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (2) การมอบหมายงานให้สืบค้น จัดการ และนำเสนอข้อมูล (3) การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	(1) ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนิสิต (2) ประเมินจากการนำเสนอผลงาน การเขียนรายงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 (21 สิงหาคม 2558)	แนะนำการเรียน และ <i>ผู้สอนกับผู้เรียน ร่วมกันกำหนดเวลา การเข้าห้องเรียนและ กำหนดเวลาการส่ง งานให้ ชัดเจน และ เหมาะสม</i> 1. วิชาชีพนักกำหนด อาหาร และระบบการ ดูแลผู้ป่วยในทาง โภชนาการ (The Nutrition Care Process)	2	บรรยาย, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
	2. ความต้องการ พลังงานและ สารอาหารของคนวัย ต่างๆ	2	บรรยาย, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
2 (28 สิงหาคม 2558)	3. หลักการกำหนด อาหาร และรายการ อาหารแลกเปลี่ยน	2	บรรยาย, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
	4. โภชนบัญญัติและ ธงโภชนาการ	2	บรรยาย, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
3 (4 กันยายน 2558)	ปฏิบัติการ 1 รายการอาหาร แลกเปลี่ยน	4	ฝึกปฏิบัติ, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, เรียนรู้ ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
4 (11 กันยายน 2558)	ปฏิบัติการ 2 ธงโภชนาการ	4	ฝึกปฏิบัติ, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, เรียนรู้ ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
5 (18 กันยายน 2558)	5. ประสพการณ์ วิชาชีพนักกำหนด อาหาร และบทบาท หน้าที่ของนักกำหนด อาหารในโรงพยาบาล	2	บรรยาย, กิจกรรม กลุ่ม, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์/ อาจารย์ พิเศษ
	6. แนวปฏิบัติ จรรยาบรรณ และ/ หรือจริยธรรมของนัก กำหนดอาหาร และ มาตรฐานงาน โภชนาการใน โรงพยาบาล และ โครงสร้างงานโภชน ศาสตร์ใน โรงพยาบาล	2	บรรยาย, กิจกรรม กลุ่ม, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์/ อาจารย์ พิเศษ
6 (25 กันยายน 2558)	7. การกำหนดอาหาร สำหรับบุคคลใน สภาวะปกติ	2	บรรยาย, กิจกรรม กลุ่ม, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
	8. การกำหนดอาหาร สำหรับบุคคลใน สภาวะเจ็บป่วย	2	บรรยาย, กิจกรรม กลุ่ม, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
7 (2 ตุลาคม 2558)	ปฏิบัติการ 3 การกำหนดอาหาร สำหรับคนปกติ	4	ฝึกปฏิบัติ, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, เรียนรู้ ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
8 (9 ตุลาคม 2558)	ปฏิบัติการ 4 การกำหนดอาหาร สำหรับคนเจ็บป่วย	4	ฝึกปฏิบัติ, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, เรียนรู้ ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
9 (16 ตุลาคม 2558)	สอบกลางภาค	4	สอบกลางภาค		
10 (23 ตุลาคม 2558)	หยุดวันปิยมหาราช		ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเองและเรียนรู้ ด้วยตนเอง		
11 (30 ตุลาคม 2558)	9. การดัดแปลง อาหาร 10. อาหาร โรงพยาบาล -การสอบหลังเรียน 11. การให้อาหารใน ระบบทางเดินอาหาร (Enteral Nutrition) และ อาหารที่ให้ทาง สายให้อาหาร 12. การให้อาหาร ทางหลอดเลือดดำ (Parenteral Nutrition) 13. อาหารทาง การแพทย์ และ อาหารเฉพาะโรค 14. อาหารสุขภาพ และอาหารเสริม	4	บรรยาย, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
12 (6 พฤศจิกายน 2558)	ปฏิบัติการ 5 การดัดแปลงอาหาร	4	ฝึกปฏิบัติ, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, เรียนรู้	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์

สัปดาห์ที่ (วัน เดือน ปี)	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ด้วยตนเอง		
13 (13 พฤศจิกายน 2558)	ปฏิบัติการ 6 อาหารโรงพยาบาล	4	ฝึกปฏิบัติ, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, เรียนรู้ ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
14 (20 พฤศจิกายน 2558)	ปฏิบัติการ 7 อาหารเฉพาะโรค	4	บรรยาย, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง เรียนรู้ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
15 (27 พฤศจิกายน 2558)	ปฏิบัติการ 8 อาหารสุขภาพและ อาหารเสริม	4	ฝึกปฏิบัติ, กิจกรรมกลุ่ม, ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง, เรียนรู้ ด้วยตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
16 (4 ธันวาคม 2558)	15. หลักการให้ คำแนะนำด้าน โภชนาการเบื้องต้นที่ เหมาะสมในแต่ละวัย	2	บรรยาย, กิจกรรม กลุ่ม, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง และเรียนรู้ด้วย ตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
	16. ความเชื่อด้าน โภชนาการกับสุขภาพ และความเจ็บป่วย	2	บรรยาย, กิจกรรม กลุ่ม, ศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเอง และเรียนรู้ด้วย ตนเอง	power point, เอกสาร ประกอบการ สอน	ผศ.ดร. ทัศนวิวรรณ ภู่อารีย์
17-18 (11,18 ธันวาคม 2558)	สอบปลายภาค				

- หมายเหตุ : - มีการทดสอบหลังเรียนทุกเนื้อหา
- รายการตัวอักษรตัวเอนและที่ขีดเส้นใต้ สีแดง คือ ข้อเสนอแผนการปรับปรุงจาก มคอ. 5 ของรายวิชา คส321 หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2556
 - จำนวนชั่วโมงรวม 60 ชั่วโมง (บรรยาย 28 ชั่วโมง จำนวนปฏิบัติการ 32 ชั่วโมง)

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

2.1 วิธีการและสัดส่วนของการประเมินผล

กิจกรรมการเรียนการสอน	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1. การบรรยาย	- ความรู้ - ทักษะทางปัญญา	- คะแนนสอบกลางภาค (30%) และปลายภาค (25%)	55%
2. การทำแบบฝึกหัด/ <i>การสอบหลังเรียน</i>	- ความรู้ - ทักษะทางปัญญา - คุณธรรมจริยธรรม	- คะแนนแบบฝึกหัด - คะแนนการสอบหลังเรียน - การส่งงานตรงเวลา - การทำแบบฝึกหัดด้วยตนเอง ไม่ลอกผู้อื่น	6 %
3. การปฏิบัติการ ทำงาน เป็นกลุ่ม 8 ครั้ง ๆ ละ 3 %	- ความรู้ - ทักษะทางปัญญา - คุณธรรมจริยธรรม	- คะแนนสอบประเมินความรู้ ความเข้าใจ - รายงานการปฏิบัติการ - ทำงานด้วยตนเอง ไม่ลอก ข้อมูลใคร	24 %
4. การศึกษาค้นคว้า ทำ รายงาน และอ่าน บทความวิชาการและ/ หรือบทความวิจัย และ การรายงานเป็นเล่ม และ/หรือ รายงานหน้า ชั้นเรียน/ <i>การจัดกิจกรรม เสริมหลักสูตรนอกเวลาที่ แสดงถึงการนำความรู้ ด้านโภชนาการกับ สุขภาพไปประยุกต์ใช้ และรายงานเขียนสรุป ความรู้ที่ได้เรียนในแต่ละ หัวข้อด้วยความรู้ความ เข้าใจของตน พร้อม ค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม</i>	- ความรู้ - ทักษะทางปัญญา - คุณธรรมจริยธรรม - ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ - ทักษะการวิเคราะห์ที่ สื่อสาร และ ICT	- คะแนนประเมินความรู้ ความ เข้าใจจากการทำรายงาน - คะแนนการตรวจรายงาน	10 %
5. จิตพิสัยในการเรียน	- คุณธรรมจริยธรรม	- การแต่งกายถูกระเบียบ - เข้าเรียนทันเวลาที่กำหนด ไม่ สาย และไม่ขาดเรียนโดยไม่ จำเป็น และส่งงานครบตรงเวลา	5 %

กิจกรรมการเรียนการสอน	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
		<p>ที่กำหนด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตั้งใจเรียน ไม่พูดคุยให้เป็นที่น่ารำคาญแก่ผู้อื่น - เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนการสอน การซักถาม แสดงความคิดเห็น - มีความซื่อสัตย์สุจริต ทำงานที่ได้รับมอบหมายด้วยตนเอง ไม่ลอกเลียนผู้อื่น มีการอ้างอิงเอกสารที่ค้นคว้า 	

หมายเหตุ : รายการตัวอักษรเอนและขีดเส้นใต้ สีแดง คือ ข้อเสนอแผนการปรับปรุงจาก มคอ. 5 ของรายวิชา คส321 หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2556

2.2 เกณฑ์การพิจารณาเกรดจากคะแนนการประเมินผลการเรียนรู้ โดยการอิงเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนรวม	เกรด	ค่าเกรด	ความหมาย
80.00 และ มากกว่า	A	4.00	ดีเยี่ยม
75.00 – 79.99	B+	3.50	ดีมาก
70.00 – 74.99	B	3.00	ดี
65.00 – 69.99	C+	2.50	ดีพอใช้
60.00 – 64.99	C	2.00	พอใช้
55.00 – 59.99	D+	1.50	อ่อน
50.00 – 54.99	D	1.00	อ่อนมาก
49.99 และ ต่ำกว่า	E	0.00	ตก

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

1. รุจิรา สัมมะสุต หลักการปฏิบัติด้านโภชนบำบัด. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัทพรการพิมพ์ จำกัด; 2541.
2. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค, 2543.
3. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ. โภชนบำบัด 2000. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : มาฉลองคุณ , 2542.

4. ลัดดา เหมาะสุวรรณ. การให้อาหารทางระบบทางเดินอาหารและหลอดเลือดดำ (Enteral and parenteral nutrition). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้งเฮาส์; 2536.
5. สุนาภ เตชางาม, ชนิดา ปโชติการ, สุนทรี สุคนธชาติ, สุภัจฉรา นพจินดา. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการประจำปี 2544 เรื่องการอบรมนักกำหนดอาหารประจำโรงพยาบาล. วันที่ 25-27 เมษายน 2544 จัดโดย ชมรมนักกำหนดอาหาร ร่วมกับ ฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี. กรุงเทพฯ: รวยเจริญการพิมพ์; 2544.
6. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข; 2546.
7. คณะทำงานจัดทำข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อ สุขภาพที่ดีของคนไทย. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก; มปป.
8. คณะทำงานจัดทำข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือกินพอดี สุขีทั่วไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก; 2542.
9. FAO/WHO. Human vitamin and mineral requirements. Report of a joint FAO/WHO expert consultation Bangkok, Thailand. Food and Agriculture Organization and World Health Organization: Rome, Italy. 2002.
10. FAO/WHO/UNU. Human energy requirements. Report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. FAO Food and Nutrition Technical Report Series; No.1. Food and Agriculture Organization: Rome, Italy. 2004.
11. Latham MC. Human nutrition in the developing world. FAO Food and Nutrition Series; No. 29. Food and Agriculture Organization: Rome, Italy; 1997.
12. Stipanuk MH. Biochemical and physiological aspects of human nutrition. W.B.Saunders: Philadelphia, PA; 2000.
13. Whitney E, Rolfes SR. Understanding nutrition. 11th Edition. Belmont, CA: Thomson Wadsworth; 2008.

2. เอกสารและ/หรือข้อมูลสำคัญ

1. Robinson CH, Weigley ES, Mueller DH. Basic nutrition and diet therapy. 7th ed. New York (NY): Macmillan; 1993.
2. Whitney EN, Cataldo CB, DeBruyne LK, Rolfes SR. Nutrition for health and health care. St. Paul, MN : West Publishing; 1996.
3. Shils ME, Olson JA., Shike M, Ross AC. Modern nutrition in health and diseases. 9th ed. Baltimore, MD: Williams and Wilkins; 1999.
4. Williams SR. Essentials of nutrition and diet therapy. 7th ed. St. Louis, MO: Mosby; 1999.
5. Mahan LK, Escott-Stump. Editors. Krause's food, nutrition and diet therapy. 10th ed. Philadelphia, PA: W.B. Saunders; 2000.

6. Worthington–Roberts BS, Williams SR. Nutrition in pregnancy and lactation. 5th ed. St. Louis : Mosby; 1993.
7. Pipes PL, Trahms CR, editors. Nutrition in infancy and childhood. 5th ed. St. Louis: Mosby; 1993.
8. Rolfes SR, Pinna K, Whetney E. Understanding normal and clinical nutrition. 7th ed. Belmont, CA: Thomson Wadsworth; 2006.

3. เอกสารและ/หรือข้อมูลแนะนำ

1. <http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/index.php>
2. <http://www.nutrition.org/>
3. <http://www.nutritionthailand.or.th/scripts/index.asp>
4. <http://fnic.nal.usda.gov/>
5. <http://www.fao.org/>
6. <http://www.who.int/topics/nutrition/en/>
7. <http://www.thaihealth.or.th/>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

- ให้นิสิตประเมินผู้สอนโดยแบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค.003)
- ให้นิสิตประเมินรายวิชาโดยแบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค.004)
- ให้นิสิตประเมินตนเองในการเรียนโดยแบบประเมินที่ผู้สอนสร้างขึ้น

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการประเมินการสอนโดยผู้เรียน
- ผลการสอบการเรียนรู้ของนิสิต และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
- การสังเกตการณ์การเรียนของนิสิตในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ

3. การปรับปรุงการสอน

คณะและภาควิชามีการกำหนดระบบ กลไกและวิธีการปรับปรุงการสอน โดย

- คณะวิทยาศาสตร์ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์
- ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มีการส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนที่จัดโดยคณะและมหาวิทยาลัย และ/หรือหน่วยงานภายนอก
- มีการนำผลการประเมินผู้สอนและประเมินรายวิชามาพิจารณาและหาแนวทางปรับปรุงวิธีการสอนและการเรียนรู้ของนิสิต โดยผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์
- แต่ละรายวิชารายงานผลและแนวทางการปรับปรุงใน มคอ.5
- แต่ละรายวิชามีการปรับปรุงการเรียนการสอนผ่าน มคอ.3 ในปีการศึกษาถัดไป

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

กระบวนการที่ใช้ในการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา โดยการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ. คณะกรรมการฯ ดังนี้

- มีการทบทวนสอบจากคะแนนสอบและการประเมินตนเองของนิสิต เพื่อดูความสอดคล้องและแนวโน้มของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิต

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- มีการปรับปรุงรายวิชาโดยเฉพาะสื่อการเรียนการสอน และเนื้อหาใหม่ให้ทันสมัยอยู่เสมอ
- ในแต่ละภาคการศึกษาจะมีการนำผลการประเมินการสอนมาพิจารณาปรับปรุงแนวทางการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- มีการทบทวนและปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาทุกปี
