

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา	4144203 หลักการกำหนดอาหารเพื่อโภชนบำบัด (Principles of Dietetics For Diet Therapy )
2. จำนวนหน่วยกิต	3 หน่วยกิต (2-2-5)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	อาจารย์บุษกร สุทธิประภา
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3 ( วิชาเลือก )
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	ไม่มี
8. สถานที่เรียน	อาคาร 1 ชั้น 8 ห้อง 187
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	1 พฤศจิกายน 2563

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจสามารถจัดอาหารบริโภคตามหลักโภชนศาสตร์ได้สาเหตุของการเกิดโรค สามารถกำหนดอาหารเพื่อควบคุมโรค หรือเพื่อรักษาผู้ป่วยเฉพาะโรค
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจสามารถนำไปเป็นพื้นฐานของการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้มีการปรับเปลี่ยนข้อมูลอ้างอิงและสาระการเรียนรู้เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา	หลักการกำหนดอาหาร อาหารแลกเปลี่ยน การคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ การจัดอาหารสำหรับบุคคลภาวะปกติ และผู้ป่วยเฉพาะโรค การดัดแปลงอาหาร การบริการอาหารในโรงพยาบาล ฝึกปฏิบัติ
--------------------	--

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง / ภาคการศึกษา	สอนเสริมตาม ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย	30 ชั่วโมง / ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง / ภาค การศึกษา
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล - อาจารย์ประจำรายวิชา จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมง/สัปดาห์			

#### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

<b>1. คุณธรรม จริยธรรม</b>
<b>1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</b> พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบ มีวินัยต่อตนเอง มีความมานะอดทนสาหัสในการฝึกฝนตนเองในการปฏิบัติให้สำเร็จตามเกณฑ์ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>• ตระหนักในคุณธรรมและจริยธรรม เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต</li> <li>o มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและเพื่อนในกลุ่ม</li> <li>• สามารถทำงานเป็นทีม มีภาวะการณเป็นผู้นำและผู้ตาม</li> <li>o เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่ม</li> <li>o เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับในชั้นเรียน</li> <li>o สามารถวิเคราะห์ผลกระทบจากการทำงานได้</li> </ul>
<b>1.2 วิธีการสอน</b> - บรรยาย - กิจกรรมกลุ่ม
<b>1.3 วิธีการประเมินผล</b> - พฤติกรรมการเข้าชั้นเรียน - ประเมินผลความร่วมมือกิจกรรมกลุ่ม - ประเมินผลความก้าวหน้าในการนำเสนอผลงาน
<b>2. ความรู้</b>
<b>2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดอาหารตามหลักโภชนาการสามารถประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการวิเคราะห์ในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น สามารถติดตามข่าวสารทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับโภชนบำบัด</li> <li>o พัฒนาความรู้และทักษะอย่างต่อเนื่อง</li> <li>o สามารถบูรณาการความรู้ที่ได้รับกับความรู้ในด้านอาหารบำบัดโรค</li> </ul>
<b>2.2 วิธีสอน</b> บรรยาย อภิปราย การทำงานกลุ่ม การค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง และเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง
<b>2.3 วิธีการประเมินผล</b> - ทดสอบกลางภาคและปลายภาคด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดเนื้อหาทางทฤษฎีและบูรณาการ

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินผลจากการวิเคราะห์ปัญหาด้านโภชนาบำบัด</li> <li>- ประเมินความก้าวหน้าในการสืบค้นข้อมูล</li> </ul>
<b>3. ทักษะทางปัญญา</b>
<b>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>o มีความสามารถในการคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างมีระบบ</li> <li>o สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในงาน</li> <li>o สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสม</li> </ul>
<b>3.2 วิธีการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงานให้นักศึกษาวางแผนงานของตนเองและของกลุ่ม</li> </ul>
<b>3.3 วิธีการประเมินผล</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สังเกตพฤติกรรมการแก้ปัญหา</li> <li>- ประเมินทักษะในการวิเคราะห์และแก้ปัญหา</li> <li>- ประเมินการนำเสนอผลงาน</li> </ul>
<b>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>
<b>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถสื่อสารกับสมาชิกในกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>o พัฒนาความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม</li> <li>o พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วนตามกำหนดเวลา</li> </ul>
<b>4.2 วิธีการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดกิจกรรมกลุ่มในการเรียน</li> <li>- การทำงานกลุ่ม</li> </ul>
<b>4.3 วิธีการประเมินผล</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินตนเอง และประเมินเพื่อนในกลุ่มด้วยแบบฟอร์มที่กำหนดให้</li> <li>- สังเกตพฤติกรรมในการทำงานเป็นทีม</li> </ul>
<b>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>
<b>5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• พัฒนาทักษะในการคำนวณหาพลังงานและสารอาหารที่ร่างกายต้องการ</li> <li>• สามารถสื่อสารด้านการฟัง การพูด โดยการนำเสนอผลงาน</li> <li>• ทักษะการคิดคำนวณเชิงตัวเลขในการคำนวณหาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค</li> </ul>
<b>5.2 วิธีการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การนำเสนอผลงานของกลุ่ม</li> <li>- ฝึกการจัดอาหารสำหรับบุคคลในภาวะปกติ และอาหารเฉพาะโรค ตามหลักโภชนาการ</li> </ul>
<b>5.3 วิธีการประเมินผล</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินจากรูปแบบการนำเสนอผลงาน และผลงานที่ได้จากการฝึกคำนวณ</li> </ul>
<b>6. ทักษะในวิชาชีพ ทางด้านคหกรรมศาสตร์</b>
<b>6.1 ทักษะในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่ต้องพิจารณา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ทักษะในการคำนวณได้อย่างถูกต้องเหมาะสม</li> </ul>

o พัฒนาทักษะในการวางแผนการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ
o ทักษะในการสร้างสรรค์งานที่ได้รับมอบหมาย
<b>6.2 วิธีการสอน</b>
- มอบหมายงานฝึกวิเคราะห์และการสืบค้นข้อมูล
<b>6.3 วิธีการประเมินผล</b>
- ประเมินความก้าวหน้าของการฝึกวิเคราะห์ การวางแผนปฏิบัติงาน
- ประเมินผลสำเร็จที่ได้จากการวิเคราะห์

**หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล**

1. แผนการสอน				
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	พฤติกรรมและปัญหาการบริโภคอาหารของคนไทยในปัจจุบัน	4	- บรรยาย/อภิปราย - กิจกรรมกลุ่ม - ทดสอบหลังเรียน	อ.บุษกร
2-3	โภชนาการสำหรับบุคคลแต่ละช่วงวัย	8	- บรรยาย/อภิปราย - กิจกรรมกลุ่ม - ทดสอบหลังเรียน	อ.บุษกร
4	อาหารบำบัดโรค	4	- บรรยาย/อภิปราย - กิจกรรมกลุ่ม - ทดสอบหลังเรียน	อ.บุษกร
5-7	วิธีคำนวณ การกำหนดและการจัดอาหาร	8	- การทำแบบทดสอบ	อ.บุษกร
8	ลักษณะอาหารทั่วไปในโรงพยาบาล	4	- บรรยาย/อภิปราย - กิจกรรมกลุ่ม - ทดสอบหลังเรียน	อ.บุษกร
9	อาหารโรคอ้วน	4	- บรรยาย/อภิปราย - กิจกรรมกลุ่ม - ทดสอบหลังเรียน	อ.บุษกร
10	อาหารโรคเบาหวาน	4	- บรรยาย/อภิปราย - กิจกรรมกลุ่ม - ทดสอบหลังเรียน	อ.บุษกร
11-12	อาหารจำกัดโซเดียมสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูงและโรคไต	8	- บรรยาย/อภิปราย - กิจกรรมกลุ่ม - ทดสอบหลังเรียน	อ.บุษกร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
13	อาหารขาดโปรตีนและพลังงาน	4	- บรรยาย/อภิปราย - กิจกรรมกลุ่ม - ทดสอบหลังเรียน	อ.บุษกร
14-15	อาหารดัดแปลงจากใยอาหาร และโรคมะเร็ง	8		อ.บุษกร
16	สอบปลายภาค	2		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้				
กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	2.1, 3.1 5.1	สอบกลางภาค สอบปลายภาค	8 16	20% 30%
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้				
กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
2	1.1, 2.1 3.1,4.1 5.1,6.1	การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนและ ผลงานจากการฝึกปฏิบัติ	ตลอดภาค การศึกษา	30 %
3	1.1,3.1 5.1	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในงาน	ตลอดภาค การศึกษา	20%

#### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p><b>1. เอกสารและตำราหลัก</b></p> <p>รุจิรา สัมมะสุต . 2543 . หลักการปฏิบัติด้านโภชนาบำบัด . กรุงเทพฯ . ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามธิบดี</p> <p>รุจิรา สัมมะสุต . 2538 . อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร. พิมพ์ดี . กรุงเทพฯ . กรุงเทพฯ .</p> <p>เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. 2529. โภชนาการสำหรับครอบครัวและผู้ป่วย. บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด., กรุงเทพฯ</p> <p>อัจฉรา ตลิวทยาคุณ. 2538. พื้นฐานโภชนาบำบัด. โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ</p> <p>อัญชลี ศรีจำเริญ. 2553. อาหารและโภชนาการ : การป้องกันและบำบัดโรค. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p> <p>วารสารโภชนาการ</p> <p>นิตยสารใกล้หมอ</p>
<p><b>2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ</b></p> <p>ไม่มี</p>
<p><b>3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ</b></p> <p>เว็บไซต์ที่เกี่ยวกับหัวข้อในประมวลรายวิชา เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="http://www.safe – food.org">http://www.safe – food.org</a></li> <li>○ <a href="http://www.ifs.org">http://www.ifs.org</a></li> </ul>

○ <http://www.ncrc.org>

### หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

<p><b>1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา</li> <li>- การสอบถามระหว่างผู้เรียนและผู้สอน</li> </ul>
<p><b>2. กลยุทธ์การประเมินการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สังเกตการสอนของผู้ร่วมทีมการสอน</li> <li>- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</li> <li>- ระดับของผลงานที่ผ่านการฝึกวิเคราะห์</li> </ul>
<p><b>3. การปรับปรุงการสอน</b></p> <p>ผลการประเมินการสอนที่ได้รับจากข้อ 2 มีการปรับปรุงการ โดยการจัดกิจกรรม ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- สร้างองค์ความรู้เพิ่มเติม</li> </ul>
<p><b>4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</b></p> <p>การทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ</li> <li>- คณะกรรมการในสาขา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยสุ่มตรวจข้อสอบ รายงาน และวิธีการให้คะแนน</li> </ul>
<p><b>5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</b></p> <p>จากผลการประเมิน และการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา มีการวางแผนปรับปรุง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา</li> <li>- ปรับปรุงกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มทักษะแก่นักศึกษา</li> </ul>