รายละเอียดของรายวิชา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑	รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๓๑๒-๒๑๑ โภชนบำบัด ๒ (DIET THERAPY ๒)
๒	จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต ๖๐ ชั่วโมง ตลอด ๑๕ สัปดาห์ ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ นักศึกษาต้องใช้เวลาค้นคว้านอกเวลาเรียน ๕ คาบ/ สัปดาห์
๓	หลักสูตรและประเภทของวิชา หมวดวิชาชีพบังคับ หลักสูตรปริญญาตรีคหกรรมศาสตร์
๔	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุนีย์ สหัสโพธิ์ อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย
๕	ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๓
๖	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requiste)(ถ้ามี) โภชนบำบัด ๑ Diet Therapy ๑
๗	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requistes)(ถ้ามี) ไม่มี
๘	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๙	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๒๓ มิถุนายน ๒๕๕๗

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑	**จุดมุ่งหมายของรายวิชา** ๑. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล หลักการสั่งอาหาร การดัดแปลงอาหารที่ใช้ในการรักษาและอาหารเฉพาะโรค ๒. มีความสามารถในการคำนวนและกำหนดอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยนตามใบสั่งแพทย์ ๓. มีความสามารถสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติการรับประทานอาหาร ๔. รู้วิธีการประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย ๕. มีทักษะประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและอาหารบำบัดโรค ๖. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทนและมีความรับผิดชอบ
๒	**วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา** เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ ๒

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	**คำอธิบายรายวิชา** ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร รายการอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวนจัดอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งแพทย์ การสัมภาษณ์ผู้ป่วย เพื่อสืบประวัติการรับประทานอาหาร อาหารเฉพาะโรค และการประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย
๒	**จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา**

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
จำนวนชม.การบรรยาย ๓๐ ชม./ภาคเรียน	-	จำนวนการฝึกปฏิบัติ ๓๐ชม./ภาคเรียน	การศึกษาด้วยตนเองใช้เวลา ๗๕ ชม./ภาคเรียน

๓	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล ตามความต้องการของนักศึกษา สถานที่ห้องพักอาจารย์แผนกอาหารและโภชนาการ อาคาร ๕ ชั้น ๒

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑	**คุณธรรม จริยธรรม**
	๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา ๑.๑.๑ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม ๑.๑.๒ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ๑.๑.๓ ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม
	๑.๒ **วิธีการสอน** ๑.๒.๑ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด ๑.๒.๒ เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับมหาวิทยาลัย ๑.๒.๓ ปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ
	๑.๓ วิธีการประเมินผล ๑.๓.๑ การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าห้องเรียนและการส่งงานตรงเวลา ๑.๓.๒ สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆอย่างต่อเนื่อง
๒	**ความรู้**
	๒.๑ความรู้ที่ต้องได้รับ ๒.๑.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางเป็นระบบ ๒.๒.๒ สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชา และเทคโนโลยีของสาขาวิชา
	๒.๒ **วิธีการสอน** ๒.๒.๑ ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ ๒.๒.๒ มอบหมายให้นักศึกษาคิดคำนวณอาหารผู้ป่วย ทำรายงาน และนำเสนอหน้าชั้นเรียน ๒.๒.๓ ฝึกการแก้ปัญหาจากการสร้างสถานการณ์จำลอง
	๒.๓ วิธีการประเมินผล ๒.๓.๑ ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากการคำนวณและการประกอบอาหารผู้ป่วย การทำรายงาน ๒.๓.๒ การทดสอบย่อย ๒.๓.๓ พิจารณาจากการจัดอาหารผู้ป่วยตามคำสั่งที่มอบหมาย รายงานที่มอบหมายและการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จำลอง

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๓	**ทักษะทางปัญญา**
	๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา ๓.๑.๑ คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง ๓.๑.๒ สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา
	๓.๒ วิธีการสอน ๓.๒.๑ มอบหมายงานการคิดคำนวณและจัดอาหารผู้ป่วยตามคำสั่งแพทย์ ๓.๒.๒ จำลองสถานการณ์ให้นักศึกษาแนะนำอาหารผู้ป่วย ๓.๒.๓ ศึกษาค้นคว้าและรายงานหน้าชั้นเรียน
	๓.๓ วิธีการประเมินผล ๓.๓.๑ ประเมินจากการรายงาน ๓.๓.๒ ประเมินจากการคำนวณจัดอาหารผู้ป่วยตามที่มอบหมาย ๓.๓.๓ ประเมินผลจากการปฏิบัติการจากสถานการณ์จำลอง
๔	**ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**
	๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา ๔.๑.๑ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี ๔.๑.๒ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์ ๔.๑.๓ แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
	๔.๒ วิธีการสอน ๔.๒.๑ กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนรายการอาหารที่จะปฏิบัติระหว่างสมาชิกในกลุ่ม ๔.๒.๒ ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ และการให้ความร่วมมือในการปฏิบัติอาหารและในสถานการณ์จำลองการให้คำแนะนำอาหารแก่ผู้ป่วย ๔.๒.๓ ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็นในการแนะนำอาหารผู้ป่วยในสถานการณ์จำลอง
	๔.๓ วิธีการประเมินผล ๔.๓.๑ พิจารณาการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
๕	**ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**
	๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา ๕.๑.๑ สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการคำนวณอาหารผู้ป่วย ๕.๑.๒ สารถใช้ภาษาในการสื่อสารกับผู้ป่วยในสถานการณ์จำลองได้อย่างมีประสิทธิภาพ
	๕.๒ วิธีการสอน ๕.๒.๑ มอบหมายงานการคำนวณอาหารผู้ป่วย ๕.๒.๒ ส่งเสริมการค้นคว้าเรียบเรียงข้อมูลและนำเสนอให้ผู้ป่วยในสถานการณ์จำลองได้เข้าใจอย่างถูกต้อง
	๕.๓ วิธีการประเมินผล

	๕.๓.๑ ประเมินจากความถูกต้องของการคำนวณและการนำเสนอผลงานการให้คำแนะนำแก่ผู้ป่วยในสถานการณ์จำลอง
๖	**ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)**
	๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงานที่ต้องพัฒนา ๖.๑.๑ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ ๖.๑.๒ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้
	๖.๒ วิธีการสอน ๖.๒.๑ ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต ๖.๒.๒ ฝึกนักศึกษาให้มีการนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
	๖.๓ วิธีการประเมินผล ๖.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานและจดบันทึก ๖.๓.๒ พิจารณาผลการปฏิบัติงาน รวมทั้งงานที่มอบหมาย ๖.๓.๓ ให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆโดยเปิดเผย

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและประเมินผล

๑. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑	แนะนำการเรียนการสอน ๑. อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร ๑.๑ ความรู้ทั่วไปในการจัดอาหารในโรงพยาบาล ๑.๑.๑ ความหมายและความสำคัญของอาหารบำบัดโรค ๑.๑.๒ รูปแบบการบริการอาหารในโรงพยาบาล ๑.๑.๓ จุดมุ่งหมายในการบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ๑.๑.๔ ประเภทของอาหารที่ใช้ในโรงพยาบาล ๑.๑.๕ มื้ออาหารและเวลาในการให้บริการ ๑.๑.๖ วิธีการบริการอาหาร ๑.๒ หลักการสั่งอาหารและบัตรอาหาร ๑.๒.๑ การสั่งอาหารผู้ป่วย ๑.๒.๒ ขั้นตอนการสั่งอาหารผู้ป่วย ๑.๒.๓ การเปลี่ยนคำสั่ง ๑.๒.๔ เวลาในการสั่งอาหาร ๑.๒.๕ คำสั่งงดอาหาร ๑.๒.๖ การยับยั้งการให้อาหาร ๑.๒.๗ การรายงานผลการรับประทานอาหาร ๑.๒.๘ บัตรอาหาร ๑.๓ อาหารผู้ป่วยทั่วไป ๑.๓.๑ อาหารธรรมดาหรืออาหารปกติ ๑.๓.๒ อาหารธรรมดาย่อยง่ายหรืออาหารเบา ๑.๓.๓ อาหารอ่อน ๑.๓.๔ อาหารน้ำ	๒	บรรยายและยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑	๑.๖ ปฏิบัติการเขียนบัตรอาหาร	๒	ปฏิบัติ		ความถูกต้องของการเขียนบัตรอาหาร
๒	๑.๔ อาหารดัดแปลงที่ใช้ในการรักษา ๑.๔.๑ อาหารเปลี่ยนแปลงลักษณะ ๑.๔.๒ อาหารเปลี่ยนแปลงแคลอรี่ ๑.๔.๓ อาหารเปลี่ยนแปลงปริมาณโปรตีน ๑.๔.๔ อาหารเปลี่ยนแปลงไขมัน ๑.๔.๕ อาหารเปลี่ยนแปลงปริมาณแร่ธาตุ ๑.๕ อาหารทางสายให้อาหาร อาหารเสริม และอาหารทางการแพทย์ ๑.๕.๑ อาหารทางสายให้อาหาร ๑.๕.๒ อาหารเสริม ๑.๕.๓ อาหารทางการแพทย์ ๑.๗ รายงานนมและอาหารทางการแพทย์	๒ ๒	บรรยายและยกตัวอย่าง รายงาน	แผ่นใส	ทดสอบ ผลของรายงาน
๓	๒. รายการอาหารแลกเปลี่ยน การคำนวนจัดอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งแพทย์และการสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติการรับประทานอาหาร ๒.๑ รายการอาหารแลกเปลี่ยน ๒.๑.๑ ชนิดของอาหารในแต่ละหมวด ๒.๑.๒ ตารางอาหารแลกเปลี่ยน ๒.๒ การคำนวณจัดอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งแพทย์ ๒.๒.๑ วิธีการใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน ๒.๒.๒ วิธีการคำนวณสารอาหาร	๒	บรรยายและยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	ตามใบสั่งแพทย์ ๒.๓ การประเมินคุณค่าอาหาร ๒.๓.๑ การประเมินคุณค่าอาหารโดยใช้ตารางรายการอาหารแลกเปลี่ยน ๒.๗ ปฏิบัติการใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน ๒.๗.๑ ประกอบอาหารผู้ป่วยตามใบสั่งแพทย์	๒	คำนวณและปฏิบัติ		ความถูกต้องของการคำนวณ และสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
๔	๒.๔ การให้คำปรึกษาเรื่องอาหารแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล ๒.๔.๑ การเยี่ยมผู้ป่วยในหอพักผู้ป่วย ๒.๔.๒ การให้คำปรึกษาด้านอาหารแก่ผู้ป่วยนอก (โภชนคลีนิค) ๒.๖ ปฏิบัตการให้คำปรึกษาเรื่องอาหารแก่ผู้ป่วย ๒.๘.๑ จำลองสถานการณ์ให้คำปรึกษาเรื่องอาหารแก่ผู้ป่วย	๒ ๒	บรรยายและยกตัวอย่าง จำลองสถาณการณ์	แผ่นใส	ทดสอบ สังเกตพฤติกรรม
๕	๒.๕ การสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติการ รับประทาน อาหาร ๒๔’ hr recall ๒.๕.๑ วิธีการสัมภาษณ์ ๒.๕.๒ การคำนวณอาหารจากการสัมภาษณ์ ๒.๙ การสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติการรับประทานอาหาร ๒๔’hr recall ๒.๙.๑ คำนวน ๒๔’hr recall	๒ ๒	บรรยายและยกตัวอย่าง คำนวณ	แผ่นใส	ทดสอบ ความถูกต้องของการคำนวณ
๖	๓. อาหารเฉพาะโรค ๓.๑ โรคอ้วน ๓.๑.๑ การวินิจฉัยโรคอ้วน	๒	บรรยายและยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	๓.๑.๒ ชนิดของคนอ้วน ๓.๑.๓ สาเหตุของโรคอ้วน ๓.๑.๔ การรักษาโรคอ้วน ๓.๑.๕ ข้อแนะนำด้านโภชนาการสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน ๓.๑.๖ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน	๒	ปฏิบัติ		สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
๗	๓.๒ โรคเบาหวาน ๓.๒.๑ การวินิจฉัยโรคเบาหวาน ๓.๒.๒ ชนิดของโรคเบาหวาน ๓.๒.๓ สาเหตุของโรคเบาหวาน ๓.๒.๔ บุคคลที่เสี่ยงต่อโรคเบาหวาน ๓.๒.๕ การรักษาโรคเบาหวาน ๓.๒.๖ อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน ๓.๒.๗ ประกอบอาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน	๒ ๒	บรรยายและยกตัวอย่าง ปฏิบัติ	แผ่นใส	ทดสอบ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
๘	๓.๓ โรคตับ ๓.๓.๑ อาการโรคตับแข็ง ๓.๓.๒ การวินิจฉัยโรคตับแข็ง ๓.๓.๓ สาเหตุของโรคตับแข็ง ๓.๓.๔ อาหารที่มีผลกระทบกับตับ ๓.๓.๕ อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคตับแข็ง ๓.๓.๖ ประกอบอาหารผู้ป่วยโรคตับแข็ง	๒ ๒	บรรยายและยกตัวอย่าง ปฏิบัติ	แผ่นใส	ทดสอบ สังกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
๙	๓.๔ ภาวะไขมันในเลือดสูง ๓.๔.๑การวินิจฉัยภาวะไขมันในเลือดสูง ๓.๔.๒ ชนิดของภาวะไขมันในเลือดสูง ๓.๔.๓ การป้องกันและบำบัดภาวะ	๒	บรรยายและยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	ไขมันในเลือดสูง ๓.๔.๔ หลักการเลือกใช้น้ำมัน เพื่อสุขภาพ ๓.๔.๕ ประกอบอาหารผู้ป่วยภาวะไขมันในเลือดสูง	๒	ปฏิบัติ		สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
๑๐	๓.๕ โรคหัวใจและหลอดเลือด ๓.๕.๑ สาเหตุที่ก่อให้เกิดตะกรันไขมันในผนังหลอดเลือด ๓.๕.๒ ปัจจัยเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด ๓.๕.๓ การป้องกันการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด ๓.๖ ภาวะความดันโลหิตสูง ๓.๖.๑ การวินิจฉัยภาวะความดันโลหิตสูง ๓.๖.๒ ประเภทความดันโลหิตสูง	๒	บรรยายและยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ
๑๐	๓.๖.๓ สาเหตุของความดันโลหิตสูง ๓.๖.๔ อาการความดันโลหิตสูง ๓.๖.๕ การควบคุมและป้องกัน ๓.๖.๖ ประกอบอาหารผู้ป่วยภาวะความดันโลหิตสูง	๒	ปฏิบัติ		สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
๑๑	๓.๗ โรคไต ๓.๗.๑ อาการผู้ป่วยโรคไต ๓.๗.๒ การวินิจฉัยโรคไต ๓.๗.๓ การชะลอการเสื่อมของไต ๓.๗.๔ ข้อแนะนำด้านโภชนาการสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง ๓.๗.๕ การรักษาไตวายระยะสุดท้าย ๓.๗.๖ ประกอบอาหารผู้ป่วยโรคไต	๒ ๒	บรรยายและยกตัวอย่าง ปฏิบัติ	แผ่นใส	ทดสอบ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑๒	๓.๘ โรคกระเพาะ (โรคกรดไหลย้อน) ๓.๘.๑ ปัจจัยที่มีผลต่อการหลั่งน้ำย่อยในกระเพาะ ๓.๘.๒ สาเหตุของโรคกรดไหลย้อน ๓.๘.๓ อาการโรคกรดไหลย้อน ๓.๘.๔ การวินิจฉัยโรคกรดไหลย้อน ๓.๘.๕ การรักษาโรคกรดไหลย้อน ๓.๘.๖ ประกอบอาหารผู้ป่วยโรคกรดไหลย้อน	๒ ๒	บรรยายและยกตัวย่าง ปฏิบัติ	แผ่นใส	ทดสอบ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
๑๓	๔. การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย ๔.๑ ประวัติทางการแพทย์และทางด้านสังคม ๔.๑.๑ ประวัติทางการแพทย์ ๔.๑.๒ ข้อมูลทางสังคม จิตวิทยาต่างๆ ๔.๑.๓ ข้อมูลอื่นๆ ๔.๒ การตรวจสอบทางคลีนิค ๔.๒.๑ ภาวะทุพโภชนาการ ๔.๒.๒ ภาวะอ้วน ๔.๒.๓ การขาดวิตามิน ๔.๒.๔ การขาดเกลือแร่ ๔.๒.๕ สำรวจอาการทางคลินิก	๒	บรรยายและยกตัวอย่าง ปฏิบัติ	แผ่นใส	ทดสอบ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
๑๔	๔.๓ การวัดส่วนต่างๆของร่างกาย ๔.๓.๑ การวัดโดยตรง ๔.๓.๒ การวัดโดยใช้เครื่องมือ ๔.๔ ข้อมูลทางชีวเคมี ๔.๔.๑ การตรวจเลือด ๔.๔.๒ การตรวจปัสสาวะ ๔.๔.๓ การอ่านผลการตรวจทางชีวเคมี	๒ ๒	บรรยายและยกตัวอย่าง ปฏิบัติรายงาน	แผ่นใส	ทดสอบความเข้าใจ ความถูกต้องของการรายงาน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑๕	๔.๕ คำศัพท์ทางการแพทย์ คำแปล และการจัดอาหารผู้ป่วยที่พบบ่อยในโรงพยาบาล ๔.๕.๑ ชื่อโรคที่วินิจฉัยทางการแพทย์ที่มักพบประจำในโรงพยาบาล ๔.๕.๒ คำแปล ๔.๕.๓ การจัดอาหาร ๔.๕.๔ การอ่านผลการตรวจของแพทย์	๒ ๒	บรรยายและยกตัวอย่าง รายงาน	แผ่นใส	ทดสอบ ความถูกต้องของรายงาน
๑๖	สอบปลายภาคการศึกษา				

๒.แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิณ	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
๑	(ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน)	ทดสอบย่อยครั้งที่ ๑ สอบปลายภาคการศึกษา	๘ ๑๖	๒๐% ๒๐%
๒	(ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน)	- การคิดคำนวณจัดรายการอาหารผู้ป่วย - ทดสอบการคำนวณและจัดรายการอาหารพร้อมประกอบอาหารผู้ป่วย	ตลอดภาคการศึกษา ๑๖	๒๐% ๓๐%
๓	(ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน)	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการจัดทำอาหารผู้ป่วย	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐%

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	เอกสารตำราหลัก ๑. วลัย อินทรัมพรรย์. โภชนาการในสภาพปกติและพยาธิสภาพ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ๒. ดวงมณี วิเศษกุล.โรคและอาหารเฉพาะโรค
๒	เอกสารและข้อมูลสำคัญ เสาวณีย์ จักรพักษ์. โภชนาการสำหรับครอบครัวและผู้ป่วย
๓	เอกสารและข้อมูลแนะนำ หนังสือที่เกี่ยวกับโภชนบำบัดทั่วไป

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	กลยุทธการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้ - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา - ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ดที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
๒	กลยุทธ์การประเมินการสอน ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้ - การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน - ผลการเรียนของนักศึกษา - การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้
๓	การปรับปรุงการสอน หลังจากผลประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้ - สัมมนาการจัดการเรียนการสอน - การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
๔	การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในรายวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงการพิจารณาผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้ - การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มิใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร - ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม
๕	การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา จากผลการประเมินและทวนผลสอบสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้ - ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔ - เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่างๆ