

**รายละเอียดของรายวิชา**  
**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**  
**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**

**หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป**

๑	รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๓๑๒-๒๑๐ โภชนบำบัด๑ (DIET THERAPY๑)
๒	จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต ๖๐ ชั่วโมง ตลอด ๑๕ สัปดาห์ ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ นักศึกษาต้องใช้เวลาค้นคว้านอกเวลาเรียน ๕ คาบ/สัปดาห์
๓	หลักสูตรและประเภทของวิชา หมวดวิชาชีบบัณฑิต หลักสูตรปริญญาตรีคหกรรมศาสตร์
๔	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุนีย์ สหัสโพธิ์ อาจารย์ ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย
๕	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปริญญาตรีปีที่ ๓ (เทียบโอน)
๖	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
๗	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
๘	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๙	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๒๓ มิถุนายน ๒๕๕๗

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑	<p>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโภชนบำบัด</li> <li>๒. รู้ชนิดของอาหารผู้ป่วยที่ใช้ในโรงพยาบาล</li> <li>๓. เข้าใจการใช้ตารางแลกเปลี่ยนอาหารและคำนวณอาหารผู้ป่วยโดยใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน</li> <li>๔. เข้าใจโรคที่เกี่ยวข้องกับการบำบัดด้วยอาหาร</li> <li>๕. มีทักษะในการประกอบอาหารผู้ป่วยตามคำสั่งแพทย์</li> <li>๖. ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารสำหรับผู้ป่วย</li> </ol>
๒	<p>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ ๒</p>

## หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	<p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารโรงพยาบาล อาหารผู้ป่วยโรคอ้วน อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน อาหารผู้ป่วยโรคหัวใจขาดเลือด อาหารผู้ป่วยโรคตับและถุงน้ำดี อาหารผู้ป่วยโรคไต อาหารผู้ป่วยระบบทางเดินอาหาร อาหารผู้ป่วยโรคเก๊าท์ การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยนคำนวณและประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์</p>											
๒	<p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">บรรยาย</th> <th style="text-align: center;">สอนเสริม</th> <th style="text-align: center;">การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th> <th style="text-align: center;">การศึกษาด้วย ตนเอง</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">จำนวนชม.การ บรรยาย ๓๐ ชม./ ภาคเรียน</td> <td style="text-align: center;">๓ คาบ/สัปดาห์ (เฉพาะนศ.บาง ราย)</td> <td style="text-align: center;">จำนวนการฝึกปฏิบัติ ๓๐ ชม./ภาคเรียน</td> <td style="text-align: center;">การศึกษาด้วย ตนเองใช้เวลา ๗๕ ชม./ภาคเรียน</td> </tr> </tbody> </table>				บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง	จำนวนชม.การ บรรยาย ๓๐ ชม./ ภาคเรียน	๓ คาบ/สัปดาห์ (เฉพาะนศ.บาง ราย)	จำนวนการฝึกปฏิบัติ ๓๐ ชม./ภาคเรียน	การศึกษาด้วย ตนเองใช้เวลา ๗๕ ชม./ภาคเรียน
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง									
จำนวนชม.การ บรรยาย ๓๐ ชม./ ภาคเรียน	๓ คาบ/สัปดาห์ (เฉพาะนศ.บาง ราย)	จำนวนการฝึกปฏิบัติ ๓๐ ชม./ภาคเรียน	การศึกษาด้วย ตนเองใช้เวลา ๗๕ ชม./ภาคเรียน									
๓	<p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคลตามความต้องการของนักศึกษา</p> <p>สถานที่ห้องพักอาจารย์แผนกอาหารและโภชนาการ อาคาร ๕ ชั้น ๒</p>											

## หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

<b>๑</b>	<b>คุณธรรม จริยธรรม</b>
	<p>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <p>๑.๑.๒ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม</p> <p>๑.๑.๔ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</p> <p>๑.๑.๕ ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม</p>
	<p>๑.๒ วิธีการสอน</p> <p>๑.๒.๑ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด</p> <p>๑.๒.๒ เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับมหาวิทยาลัย</p> <p>๑.๒.๓ ปฏิบัติจรรยาบรรณวิชาชีพ</p>
	<p>๑.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๑.๓.๑ การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าห้องเรียนและการส่งงานตรงเวลา</p> <p>๑.๓.๒ สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับ ต่างๆ อย่างต่อเนื่อง</p>
<b>๒</b>	<b>ความรู้</b>
	<p>๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>๒.๑.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางเป็นระบบ</p> <p>๒.๑.๒ สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชา และเทคโนโลยีของสาขาวิชา</p>
	<p>๒.๒ วิธีการสอน</p> <p>๒.๒.๑ ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้</p> <p>๒.๒.๒ มอบหมายให้นักศึกษาคิดคำนวณอาหารผู้ป่วย</p>
	<p>๒.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๒.๓.๑ ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากการคำนวณและการประกอบอาหารผู้ป่วย</p> <p>๒.๓.๒ การทดสอบย่อย</p> <p>๒.๓.๓ พิจารณาจากการจัดอาหารผู้ป่วยตามคำสั่งที่มอบหมาย</p>
<b>๓</b>	<b>ทักษะทางปัญญา</b>
	<p>๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>๓.๑.๑ คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</p>
	<p>๓.๒ วิธีการสอน</p> <p>๓.๒.๑ มอบหมายงานการคิดคำนวณและจัดอาหารผู้ป่วยตามคำสั่งแพทย์</p>
	<p>๓.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๓.๓.๑ ประเมินจากการคำนวณจัดอาหารผู้ป่วยตามที่ยมอบหมาย</p>
<b>๔</b>	<b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>
	<p>๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <p>๔.๑.๑ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p>

	๔.๑.๒ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
	๔.๒ วิธีการสอน ๔.๒.๑ กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนรายการอาหารที่จะปฏิบัติระหว่างสมาชิกในกลุ่ม ๔.๒.๒ ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ และการให้ความร่วมมือในการปฏิบัติอาหาร
	๔.๓ วิธีการประเมินผล ๔.๓.๑ พิจารณาการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
<b>๕</b>	<b>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>
	๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา ๕.๑.๑ สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการคำนวณอาหารผู้ป่วย
	๕.๒ วิธีการสอน ๕.๒.๑ มอบหมายงานการคำนวณอาหารผู้ป่วย
	๕.๓ วิธีการประเมินผล ๕.๓.๑ ประเมินจากความถูกต้องของการคำนวณ
<b>๖</b>	<b>ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)</b>
	๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา ๖.๑.๑ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ ๖.๑.๒ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้
	๖.๒ วิธีการสอน ๖.๒.๑ ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต ๖.๒.๒ ฝึกนักศึกษาให้มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
	๖.๓ วิธีการประเมินผล ๖.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานและจดบันทึก ๖.๓.๒ ให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ โดยเปิดเผย

## หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

### ๑ แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑	<p>แนะนำการเรียนการสอน</p> <p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโภชนบำบัด</p> <p>    ๑.๑ ความหมายและความสำคัญของโภชนบำบัด</p> <p>        ๑.๑.๑ ความหมายของโภชนบำบัด</p> <p>        ๑.๑.๒ ความสำคัญของโภชนบำบัด</p> <p>    ๑.๒ บทบาทและหน้าที่ของบุคคลในการให้โภชนบำบัด</p> <p>        ๑.๒.๑ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับโภชนบำบัด</p> <p>        ๑.๒.๒ หน้าที่ของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับโภชนบำบัด</p> <p>    ๑.๓ หลักการกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วย</p> <p>        ๑.๓.๑ องค์ประกอบในการกำหนดรายการอาหาร</p> <p>        ๑.๓.๒ วิธีการกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วย</p>	๔	บรรยายและยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ
๒	<p>๒. การใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน</p> <p>    ๒.๑ รายการอาหารแลกเปลี่ยน</p> <p>        ๒.๑.๑ หมวดรายการอาหารแลกเปลี่ยน</p> <p>        ๒.๑.๒ ชนิดของอาหารในแต่ละหมวด</p> <p>        ๒.๑.๓ ตารางอาหารแลกเปลี่ยน</p> <p>    ๒.๓ ปฏิบัติการใช้ตารางอาหารแลกเปลี่ยน</p>	๒	<p>บรรยายและยกตัวอย่าง</p> <p>ปฏิบัติ</p>	แผ่นใส	<p>ทดสอบ</p> <p>สังเกตพฤติกรรมการทำงาน</p>

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	๒.๓.๑ การชั่งตวงอาหารตาม ตารางอาหารแลกเปลี่ยน				
๓	๒.๒ วิธีการคำนวณสารอาหาร ตามตารางอาหารแลกเปลี่ยน ๒.๒.๑ วิธีการใช้ตาราง อาหารแลกเปลี่ยน  ๒.๓ ปฏิบัติการใช้ตาราง อาหารแลกเปลี่ยน ๒.๓.๒ การคำนวณ พลังงานและสารอาหารโดยใช้ ตารางอาหารแลกเปลี่ยน	๒      ๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง      คำนวณ	แผ่นใส	ทดสอบ      ความ ถูกต้องของ การคำนวณ
๔	๓.อาหารสำหรับผู้ป่วยใน โรงพยาบาล ๓.๑ ชนิดและลักษณะของ อาหารผู้ป่วยที่ใช้ในโรงพยาบาล ๓.๑.๑ อาหารธรรมดา ๓.๑.๒ อาหารธรรมดา ย่อยง่าย ๓.๑.๓ อาหารอ่อน ๓.๑.๔ อาหารเหลว ๓.๓ ปฏิบัติคำนวณและ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่ใช้ใน โรงพยาบาล ๓.๓.๑ การคำนวณและ ประกอบอาหารธรรมดา อาหาร ธรรมดาย่อยง่าย ๓.๓.๒ การคำนวณและ ประกอบอาหารอ่อน อาหารเหลว	๒                ๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง          คำนวณและปฏิบัติ	แผ่นใส                -	ทดสอบ                ความ ถูกต้องของ การคำนวณ และสังเกต พฤติกรรม การ ปฏิบัติงาน
๕	๓.๒ ชนิดและลักษณะ ของอาหารทางสายให้อาหาร ๓.๒.๑ สูตรน้ำนม ๓.๒.๒ สูตรปั่นผสม ๓.๒.๓ สูตรสำเร็จ	๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	<p>๓.๓ ปฏิบัติคำนวณและประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่ใช้ในโรงพยาบาล</p> <p>๓.๓.๓ การคำนวณและประกอบอาหารทางสายให้อาหาร</p>	๒	คำนวณและปฏิบัติ	-	<p>ความถูกต้องของการคำนวณและสังเกตพฤติกรรม</p> <p>การปฏิบัติงาน</p>
๖	<p>๔. โรคที่เกี่ยวข้องกับการบำบัดด้วยอาหาร</p> <p>๔.๑ โรคอ้วน</p> <p>สาเหตุ อาการของการเกิดโรคอ้วน</p> <p>๔.๑.๓ การคำนวณอาหารและกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน</p>	๒	บรรยายและยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ
	<p>๔.๑.๓ การคำนวณอาหารและกำหนดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน</p>	๒	คำนวณ		ความถูกต้องของการคำนวณ
๗	<p>๔.๑ โรคอ้วน</p> <p>๔.๑.๒ การบำบัดโรคอ้วนด้วยอาหาร</p> <p>๔.๑.๔ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน</p>	๒	บรรยายและยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ
	<p>๔.๑.๔ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน</p>	๒	ปฏิบัติ	-	<p>สังเกตพฤติกรรม</p> <p>การปฏิบัติงาน</p>
๘	<p>ทดสอบย่อยครั้งที่ ๑</p> <p>๔.๒ โรคเบาหวาน</p> <p>๔.๒.๑ สาเหตุ อาการของการบำบัดโรคเบาหวาน</p> <p>๔.๒.๒ การบำบัดโรคเบาหวานด้วยอาหาร</p> <p>๔.๒.๓ คำนวณและกำหนดรายการพร้อมประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน</p>	๒	<p>ทดสอบ</p> <p>บรรยายและยกตัวอย่าง</p>	<p>ข้อสอบ</p> <p>แผ่นใส</p>	<p>ทดสอบ</p> <p>ความถูกต้องของการคำนวณและสังเกตพฤติกรรม</p> <p>การปฏิบัติงาน</p>
	<p>๔.๒.๓ คำนวณและกำหนดรายการพร้อมประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน</p>	๒	คำนวณและปฏิบัติ	-	<p>ความถูกต้องของการคำนวณและสังเกตพฤติกรรม</p> <p>การปฏิบัติงาน</p>

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๙	๔.๓ โรคตับและถุงน้ำดี  ๔.๓.๑ สาเหตุ อาการ ของการเกิดโรคตับและถุงน้ำดี ๔.๓.๒ การบำบัดโรคตับ และถุงน้ำดี ด้วยอาหาร ๔.๓.๓ การคำนวณและ กำหนดรายการอาหารพร้อม ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรค ตับและถุงน้ำดี	๒      ๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง   คำนวณและปฏิบัติ	แผ่นใส      -	ทดสอบ      ความ ถูกต้องของ การคำนวณ และสังเกต พฤติกรรม การ ปฏิบัติงาน
๑๐	๔.๔ โรคหัวใจขาดเลือด  ๔.๔.๑ สาเหตุ อาการ ของการเกิดโรคหัวใจขาด เลือด ๔.๔.๓ การคำนวณ อาหารและกำหนดรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจขาดเลือด	๒      ๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง   คำนวณ	แผ่นใส      -	ทดสอบ      ความ ถูกต้องของ การคำนวณ
๑๑	๔.๕ โรคหัวใจขาดเลือด  ๔.๕.๒ การบำบัด โรคหัวใจขาดเลือด ด้วยอาหาร ๔.๕.๔ ประกอบ อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจขาด เลือด	๒      ๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง   ปฏิบัติ	แผ่นใส      -	ทดสอบ      สังเกต พฤติกรรม การ ประกอบ อาหาร
๑๒	๔.๕ โรคระบบทางเดิน อาหาร ๔.๕.๑ สาเหตุอาการของ การเกิดโรคระบบทางเดินอาหาร ๔.๕.๒ การบำบัดโรค	๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง	แผ่นใส	ทดสอบ



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	ระบบทางเดินอาหารด้วยอาหาร  ๔.๕.๓ การคำนวณ และกำหนดรายการอาหารพร้อม ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรค ระบบทางเดินอาหาร	๒	คำนวณและปฏิบัติ	-	ความ ถูกต้องของ การคำนวณ และสังเกต พฤติกรรม การ ปฏิบัติงาน
๑๓	๔.๖ โรคไต  ๔.๖.๑ สาเหตุ อาการ ของการเกิดโรคไต  ๔.๖.๓ การคำนวณ และกำหนดรายการอาหารสำหรับ ผู้ป่วยโรคไต	๒  ๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง  คำนวณ	แผ่นใส  -	ทดสอบ  ความ ถูกต้องของ การคำนวณ
๑๔	๔.๖ โรคไต  ๔.๖.๒ การบำบัดโรคไต ด้วยอาหาร  ๔.๖.๔ การประกอบ อาหารผู้ป่วยโรคไต	๒  ๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง  ปฏิบัติ	แผ่นใส  -	สังเกต พฤติกรรม การ ปฏิบัติงาน
๑๕	๔.๗ โรคเก๊าท์  ๔.๗.๑ สาเหตุ อาการ ของการเกิดโรคเก๊าท์  ๔.๗.๒ การบำบัดโรค เก๊าท์ ด้วยอาหาร  ๔.๗.๓ การคำนวณ และกำหนดรายการอาหารพร้อม ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยโรค เก๊าท์	๒  ๒	บรรยายและ ยกตัวอย่าง  คำนวณและปฏิบัติ	แผ่นใส  -	ทดสอบ  ความ ถูกต้องของ การคำนวณ และสังเกต พฤติกรรม การ ปฏิบัติงาน
๑๖	สอบปลายภาคการศึกษา				

๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของ การประเมินผล
๑	(ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน)	ทดสอบย่อยครั้ง ๑ สอบปลายภาคการศึกษา	๘ ๑๖	๒๐ % ๒๐ %
๒	(ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน)	-การคิดคำนวณจัดรายการอาหาร ผู้ป่วย -ทดสอบการคำนวณและจัดรายการ อาหารพร้อมประกอบ อาหารผู้ป่วย	ตลอด ภาคการศึกษา ๑๖	๒๐ % ๓๐ %
๓	(ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน)	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการจัดทำอาหาร ผู้ป่วย	ตลอด ภาคการศึกษา	๑๐ %

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	เอกสารและตำราหลัก ๑. วลัย อินทร์มพรรย์. โภชนาการในสภาพปกติและพยาธิสภาพ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ๒. ดวงมณี วิเศษกุล. โรคและอาหารเฉพาะโรค
๒	เอกสารและข้อมูลสำคัญ เสาวนีย์ จักรพักษ์. โภชนาการสำหรับครอบครัวและผู้ป่วย
๓	เอกสารและข้อมูลแนะนำ หนังสือที่เกี่ยวกับโภชนบำบัดทั่วไป

## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา</li> <li>- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา</li> </ul>
๒	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน</li> <li>- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</li> <li>- การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้</li> </ul>
๓	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน</li> </ul>
๔	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร</li> <li>- ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม</li> </ul>
๕	<p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔</li> <li>- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ</li> </ul>