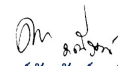


คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต  
ให้ความเห็นชอบรายละเอียดรายวิชานี้แล้ว

เมื่อวันที่ ..... 1 กุมภาพันธ์ 2565 .....



(อาจารย์สัมพันธ์ มณีรัตน์)

ประธานคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา  
Course Specification

รหัสวิชา 1101164 ชื่อวิชา โภชนศาสตร์และโภชนบำบัด  
(Nutrition and Nutritional therapy)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2561  
คณะพยาบาลศาสตร์  
มหาวิทยาลัยทักษิณ

## สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	2
หมวดที่ 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	3
หมวดที่ 3	ลักษณะและการดำเนินการ	4
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนิสิต	5
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล	8
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	14
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	16

## รายละเอียดของรายวิชา

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัส ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิตและคำอธิบายรายวิชา

1101164 โภชนศาสตร์และโภชนบำบัด 2(2-0-4)

(Nutrition and Nutritional therapy)

หลักโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการในวัยต่าง ๆ การใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน การบริโภคอาหารตามหลักธรรมชาติ พฤติกรรมบริโภคตามพหุวัฒนธรรม โภชนบำบัดสำหรับผู้ให้บริการ บทบาทของพยาบาลกับการสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ

Principles of nutrition, nutritional assessment, nutrition for person in different age group, use of food exchange list, food consumption based on natural concept; food consumption based on cultural diversity; nutritional therapy for clients; nurse's roles and health promotion on nutrition.

#### 2. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2561

ประเภทหมวดวิชาเฉพาะ  กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ  กลุ่มวิชาชีพ

#### 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์ นันทภัทร์ เฉลียวศักดิ์

3.2 อาจารย์ผู้ร่วมสอน/ที่ปรึกษาประจำกลุ่มย่อย

1. อาจารย์ นันทภัทร์ เฉลียวศักดิ์

2. อาจารย์พีรยา นันทนาเนตร

#### 4. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคฤดูร้อนปีการศึกษา 2564 ชั้นปีที่ 1

#### 5. สถานที่เรียน

จัดการเรียนการสอนแบบปกติ (รอประกาศห้องเรียน)

#### 6. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่จัดทำ ปรับปรุงรายวิชาครั้งล่าสุด วันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้บัณฑิตบรรลุผลการเรียนรู้ ดังนี้

1.1 มีระเบียบวินัย รับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย มีความซื่อสัตย์ ปฏิบัติงานอย่างเต็มความสามารถ (CLO 1.1)

1.2 มีความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ด้านหลักโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการในวัยต่าง ๆ การใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน การบริโภคอาหารตามหลักธรรมชาติ พฤติกรรมบริโภคตามพหุวัฒนธรรม โภชนบำบัดสำหรับผู้ให้บริการ บทบาทของพยาบาลกับการสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ (CLO 2.1)

1.3 มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ การคิดวิเคราะห์ แก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการจากสถานการณ์จริง (CLO 3.2)

1.4 สามารถคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหาร เพื่อแก้ไขภาวะความผิดปกติของผู้ให้บริการจากกรณีศึกษา และนำเสนอผลการศึกษาอย่างสร้างสรรค์ (CLO 5.1, CLO5.2)

### 2. วัตถุประสงค์ของรายวิชา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 พัฒนาเนื้อหาเพื่อตอบสนองผลการเรียนรู้ตามหลักสูตร โดยจัดเนื้อหาเกี่ยวกับหลักโภชนาการสำหรับบุคคลทั้งในภาวะปกติและภาวะเจ็บป่วย โดยปรับปรุงเพิ่มเติมเนื้อหาในหัวข้ออาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยโรคต่าง ๆ เช่น ผู้ป่วยโรคไต ผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด ผู้ป่วยมะเร็ง ผู้ป่วยภาวะเมตาบอลิกซินโดรม (Metabolic syndrome) รวมถึงบทบาทของพยาบาลในการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและการแก้ปัญหาภาวะโภชนาการของบุคคลทุกช่วงวัย บทบาทของพยาบาลในการจัดอาหารเพื่อส่งเสริมการหายของแผล หรืออาหารสำหรับผู้ป่วยด้านศัลยกรรม เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ใหม่ ๆ เกี่ยวกับด้านโภชนาการและโภชนาการบำบัด โดยอาศัยหลักฐานเชิงประจักษ์จากการสืบค้นข้อมูล จากฐานข้อมูลวิชาการ

2.2 เพื่อพัฒนาสมรรถนะให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามหลักสูตร โดยจัดให้มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการบูรณาการศาสตร์ด้านสารสนเทศและการสื่อสารทางการพยาบาล มาร่วมกับการวิเคราะห์กรณีศึกษา โดยมอบหมายให้บัณฑิตได้ค้นคว้า และทำงานกลุ่มเพื่อสร้างนวัตกรรม หรือแนวทางการบริหารจัดการอาหารสำหรับผู้รับบริการแต่ละวัย และผู้รับบริการที่ภาวะสุขภาพที่แตกต่างกัน ตลอดจนพัฒนาบทเรียนเพื่อให้บัณฑิตเรียนรู้ด้วยตนเองควบคู่ไปกับการเรียนในชั้นเรียน

2.3 สืบเนื่องจากเป็นวิชาที่เรียนในภาคฤดูร้อน (เมษายน – พฤษภาคม 2565) ตรงกับสัปดาห์วันพยาบาลสากล ซึ่งตรงกับวันที่ 12 พฤษภาคม ของทุกปี เพื่อระลึกถึงผู้ก่อกำเนิดวิชาชีพนพยาบาล มีสพลอเรนซ์ ไนติงเกล และคำขวัญของวันพยาบาลสากล ปี 2565 Nurses: A Voice to Lead - Invest in Nursing and respect rights to secure global health. จัดการเรียนการสอนภายใต้โครงการ “การจัดการพยาบาลและการเคารพสิทธิเพื่อการคุ้มครองสุขภาพโลก” บทบาทของพยาบาลที่ดูแลเรื่อง

โภชนาการ เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดี โดยจัดให้นิสิตได้สืบค้นและจัดทำนิตรรศการ หรือการจัดทำโครงการ ในหัวข้อเรื่อง 1) เมนูอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน 1) เมนูอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับผู้ป่วยโรคไต 3) อาหารเสริมภูมิคุ้มกันต้านโรค 4) เมนูอาหารควบคุมน้ำหนัก โดยรูปแบบการบริการวิชาการ จะทำในรูปแบบออนไลน์ หรือ ออนไลน์

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/การฝึกงานภาคสนาม	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	60 ชั่วโมง

#### 2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่และช่องทางในการให้คำปรึกษาแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายบุคคล

- 2.1 จัดเวลาให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- 2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา แจ้งให้นิสิตทราบในชั่วโมงปฐมนิเทศรายวิชา
- 2.3 นิสิตสามารถติดต่อขอเข้าพบปรึกษาอาจารย์ผู้สอนได้โดยการโทรศัพท์นัดก่อน

ชื่อ-สกุล	จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ เบอร์โทร	ห้องพัก
1. อ. นันทภัทร์ เฉลียวศักดิ์	nanthaphat@tsu.ac.th 0819699634 ทุกวันพฤหัสบดี 9.00.00 – 10.00 น.	ทช 318
2. อาจารย์พีรยา นันทนรินทร์	0898923023 pheeraya.n@tsu.ac.th	ห้องพักอาจารย์พยาบาล
3. กรณีมีปัญหาเรื่องการใช้เทคโนโลยีการศึกษา/ช่องทางสื่อสาร ติดต่อ 1) นายจตุรงค์ ชนะกาญจน์ นักวิชาการ E-mail : jaturong.c@tsu.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 074-69.00-600 ต่อ 4705 2) ส.อ.ปฎิภาณ เอกเจริญกุล นักวิชาชีพ E-mail: epatiparn@tsu.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 074-69.00-600 ต่อ 4705		

## หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนิสิต

1. ความรู้หรือทักษะที่ ต้องการพัฒนา	2. วิธีการสอน	3. วิธีการประเมินผล
<p><b>1. คุณธรรม จริยธรรม</b></p> <p>● 1.1 มีระเบียบวินัย รับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย มีความซื่อสัตย์ ปฏิบัติงานอย่างเต็ม ความสามารถ</p> <p>○ 1.5 แสดงออกถึงการเคารพสิทธิ ผู้ใช้บริการ รวมถึงการคุ้มครอง ผู้บริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดข้อตกลงในชั้นเรียนร่วมกัน</li> <li>- เรื่องความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย</li> <li>- ตรงเวลาและการแต่งกายตามระเบียบ</li> <li>- ของมหาวิทยาลัย</li> <li>- ทำให้ดูเป็นตัวอย่าง เรื่องการเข้าสอน</li> <li>- ตรงเวลา แสดงพฤติกรรมเหมาะสมตาม</li> <li>- ฐานะของครูผู้สอน ครูประจำกลุ่ม ให้</li> <li>- ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ และ</li> <li>- สะท้อนผลการปฏิบัติงาน หรือผลงาน</li> <li>- อย่างสร้างสรรค์</li> <li>- มอบหมายงาน</li> <li>- ใบงานที่ 1 งานกลุ่ม มอบหมายงานให้</li> <li>- ค้นคว้า เพื่อวิเคราะห์พฤติกรรมกรบริโภค</li> <li>- อาหารของคนในสังคมพหุวัฒนธรรม</li> <li>- การสรุปความรู้หลังบทเรียนพร้อมทั้ง</li> <li>- การเชื่อมโยงความรู้เดิมกับความรู้ใหม่</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เชคการเข้าห้องเรียนตรง</li> <li>- เวลา (เชคชื่อทุกครั้งใน</li> <li>- การเข้าห้องเรียน)</li> <li>- สังเกตพฤติกรรมการมี</li> <li>- ส่วนร่วมในกิจกรรมการ</li> <li>- สอน (การร่วมแสดงความ</li> <li>- คิดเห็น การทำงานร่วมกับ</li> <li>- ทีมทั้งในฐานะผู้นำ หรือ</li> <li>- สมาชิกในทีม)</li> <li>- การอ้างอิงในรายงานที่มีความ</li> <li>- ครบถ้วน ถูกต้อง</li> </ul>
<p><b>2. ความรู้</b></p> <p>● 2.1 มีความรู้ความเข้าใจ ในศาสตร์ด้านหลักโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการในวัยต่าง ๆ การใช้ รายการอาหารแลกเปลี่ยน การบริโภคอาหารตามหลัก ธรรมชาติ พฤติกรรมบริโภค ตามพหุวัฒนธรรม</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายร่วมกับอภิปราย</li> <li>- มอบหมายงานกลุ่มวิเคราะห์</li> <li>- กรณีศึกษา และทำแบบฝึกหัดในชั้น</li> <li>- เรียน</li> <li>- แบ่งกลุ่มไปพบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อ</li> <li>- ดำเนินการจัดทำรายงานการศึกษา</li> <li>- หัวข้อที่เลือกสรร (ใบงานที่ 2)</li> <li>- ศึกษาด้วยตนเองเพื่อดำเนินจัดทำ</li> <li>- รายงานการศึกษาหัวข้อตามเลือกสรร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สอบปลายภาค</li> <li>- รายงานการวิเคราะห์</li> <li>- กรณีศึกษาแบบฝึกหัดใน</li> <li>- ห้องเรียน</li> <li>- รายงานการศึกษารูปแบบ</li> <li>- โภชนาการของกรณีศึกษา</li> <li>- ที่เลือกสรร</li> <li>- การนำเสนอผลการจัดทำ</li> <li>- โครงการ (แบบประเมิน</li> <li>- การนำเสนอโครงการ)</li> </ul>

1. ความรู้หรือทักษะที่ ต้องการพัฒนา	2. วิธีการสอน	3. วิธีการประเมินผล
<p><b>3. ทักษะทางปัญญา</b></p> <p>○ 3.1 สามารถวิเคราะห์ตนเองเพื่อพัฒนาให้มีศักยภาพเพิ่มขึ้น นำไปสู่การเรียนรู้ด้วยตนเอง</p> <p>● 3.2 มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ การคิดวิเคราะห์ แก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการจากสถานการณ์จริง</p> <p>-คำนวณพลังงาน สารอาหารที่ผู้รับบริการรับประทานเข้าไปแต่ละวัน/แต่ละมื้อ พร้อมทั้งเสนอแนะการรับประทานอาหารให้ได้สารอาหาร / พลังงานได้อย่างถูกต้อง (จำ)</p> <p>-ประยุกต์ความรู้ด้านสารอาหาร / พลังงานจากสารอาหาร เพื่อนำเสนอให้ผู้รับบริการได้รับอาหาร และสารอาหารอย่างหลากหลายวิธีการ (ประยุกต์ใช้)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตั้งคำถามให้ตอบในชั้นเรียน</li> <li>- อภิปรายกลุ่ม</li> <li>- มอบหมายงานกลุ่มวิเคราะห์กรณีศึกษา</li> <li>- จัดรายการอาหารสำหรับผู้รับบริการที่มีปัญหาสุขภาพ</li> <li>-ทำแบบฝึกหัดออนไลน์ ท้ายบท</li> <li>-มอบหมายให้นิสิตได้สืบค้นงาน และความรู้ด้านโภชนาการ จากฐานข้อมูลที่หลากหลาย โดยเฉพาะฐาน <a href="http://web.b.ebscohost.com/">http://web.b.ebscohost.com/</a>, <a href="https://www.galepages.com/thtsu">https://www.galepages.com/thtsu</a> เพื่อได้สกัดความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรม การบริโภคของสังคมพหุวัฒนธรรม (ใบงานที่ 1, 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การตอบคำถามในชั้นเรียน</li> <li>- รายงานการวิเคราะห์กรณีศึกษา</li> <li>-รายงานการศึกษารูปแบบโภชนาการของกรณีศึกษาที่เลือกสรร</li> <li>- การนำเสนอผลการศึกษา</li> <li>- การวิพากษ์การนำเสนอของเพื่อน</li> <li>- สอบปลายภาค</li> <li>-ประเมินจากงานที่มอบหมายและการอ้างอิงฐานข้อมูลจากบรรณานุกรม</li> </ul>
<p><b>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b></p> <p>○ 4.1 มนุษย์สัมพันธ์ที่ดี มีปฏิสัมพันธ์กับผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นมิตร</p> <p>○ 4.4 แสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการทำงานและสร้างสรรค์งาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-มอบหมายการทำงานเป็นทีม</li> <li>- มอบหมายให้ส่งรายงานรายงาน การศึกษารูปแบบโภชนาการของกรณีศึกษาที่เลือกสรร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินตนเองและเพื่อนตามแบบประเมินกระบวนการกลุ่ม</li> <li>- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการสอน</li> </ul>

1. ความรู้หรือทักษะที่ ต้องการพัฒนา	2. วิธีการสอน	3. วิธีการประเมินผล
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>● 5.1 สามารถคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหาร เพื่อแก้ไขภาวะความผิดปกติของผู้ใช้บริการจากกรณีศึกษา</p> <p>● 5.2 นำเสนอผลการศึกษาอย่างสร้างสรรค์</p>	<p>- ให้ทำแบบฝึกหัดฝึกคำนวณปริมาณพลังงาน สารน้ำและสารอาหารกับ ผู้รับบริการทั้งในภาวะปกติและภาวะเจ็บป่วย</p> <p>นำเสนอโดยเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในชั้นเรียนโดยบูรณาการความรู้กับรายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารทางสุขภาพ</p> <p>- จัดนิทรรศการเพื่อนำเสนอผลงาน โดยให้นิสิตอัดเป็นคลิปวิดีโอเพื่อ upload ขึ้นสื่อสารใน TSU MOOC</p> <p>- มอบหมายให้ทำสมุดบันทึกภาวะโภชนาการของตัวเองรายบุคคลพร้อมคำนวณปริมาณพลังงานที่ได้รับและใช้ไป ตามแบบฟอร์ม เริ่มตั้งแต่ สัปดาห์แรก (19เม.ย) – สัปดาห์ที่5 วันที่ 19 พ.ค. 65 รวบรวมส่งวันที่ 20 พ.ค. 65</p>	<p>- รายงานการวิเคราะห์กรณีศึกษา</p> <p>- การนำเสนอผลการศึกษาด้วยสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้การสอน</p> <p>- สอบปลายภาค</p> <p>- แบบรายงานบันทึกโภชนาการ</p>



## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมง บรรยาย	ชั่วโมง ปฏิบัติ		
* 19 เมษายน 65 09.00-10.00 น.	1.ชี้แจงการเรียน/เวลาในการเรียน 2. อาจารย์ที่ปรึกษา/การพบ อาจารย์ 3. การเตรียมตัว/หนังสือ ประกอบการเรียน 4. การทำแบบฝึกหัด การทำงาน ตามการมอบหมายงาน การส่งงาน ประจำชั่วโมง และการส่งรายงาน ฉบับสมบูรณ์ 6. การสอบ			-การบรรยาย และ แนะนำการเรียน/ อ่านเอกสาร ประกอบการสอน ล่วงหน้าจาก TSU MOOC	อ.นันทภัทร์
1 19 เมษายน 65 13.00-15.00 น.	1.หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับ หลักโภชนาการ และสุขภาพ - แนวคิดภาวะโภชนาการกับ สุขภาพ -คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และความต้องการพลังงาน สารอาหารในวัยต่าง ๆ -ตัวชี้วัดสถานะสุขภาพด้านอาหาร และโภชนาการ -ความหมายของอาหารและ โภชนาการ -ความสำคัญของอาหาร โภชนาการและสุขภาพ	2	-	- บรรยาย /อภิปราย - แบบฝึกหัดทำยบบท - แบบฝึกหัด การ คำนวณพลังงานแต่ ละวัย (1) - สื่อ power point บรรยายและ อภิปราย	อ.นันทภัทร์
<p>ใบงานที่ 1: ให้นิสิตแบ่งกลุ่ม 5 กลุ่มไปศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคของสังคมพหุวัฒนธรรม</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>พฤติกรรมกรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายจีน</li> <li>พฤติกรรมกรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายมุสลิม</li> <li>พฤติกรรมกรรมการบริโภคของชาวไทย</li> </ol>					

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมง บรรยาย	ชั่วโมง ปฏิบัติ		
4. พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายตะวันตก/ยุโรป 5. พฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มมั่งสรีรติ * ในการสืบค้นต้องค้นจากฐาน <a href="http://web.b.ebscohost.com/">http://web.b.ebscohost.com/</a> , <a href="https://www.galepages.com/thtsu">https://www.galepages.com/thtsu</a> และ <a href="http://lib.tsu.ac.th/list-journal-fac.html">http://lib.tsu.ac.th/list-journal-fac.html</a> , <a href="https://www.tci-thaijo.org/">https://www.tci-thaijo.org/</a> ให้แต่ละกลุ่มเตรียมนำเสนอวันที่ 17 พ.ค 65 กลุ่มละ 10 นาที เวลา 8.00-9.00น.					
20 เมษายน 64 13.00 – 16.00น.	2. หลักการประเมินภาวะ โภชนาการในการพยาบาล - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประเมิน ภาวะโภชนาการ -การประเมินภาวะโภชนาการจาก การบริโภคอาหาร -การประเมินภาวะโภชนาการจาก การวัดสัดส่วนของร่างกาย -การประเมินภาวะโภชนาการทาง ชีวเคมี -การประเมินภาวะโภชนาการทาง คลินิก ** ไปเรียนที่ห้องเรียน NLRC -ฉลากกำกับอาหารและพลังงาน	3	-	- แบบประเมิน โภชนาการ - แบบคัดกรอง โภชนาการ - เครื่องมือวัดสัดส่วน ร่างกาย (สายวัด , caliper, เครื่องวัด ส่วนสูง, เครื่องวัด น้ำหนัก ) - มอบหมายให้นิสิต ใช้เครื่องมือวัด ประเมินโภชนาการ จากการวัดสัดส่วน ร่างกาย พร้อมแปล ค่าและวางแผนการ จัดการภาวะ โภชนาการของ ตัวเองและไปบันทึก ในสมุดบันทึกภาวะ โภชนาการของนิสิต	อ.นันทภัทร์
21 เมษายน 64 13.00-15.00 น.	3. โภชนาการในวัยต่าง ๆ - วัยเด็ก / วัยรุ่น - วัยผู้ใหญ่/วัยทำงาน - วัยผู้สูงอายุ	2	-	- บรรยาย /อภิปราย - กรณีศึกษา	อ.นันทภัทร์

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมง บรรยาย	ชั่วโมง ปฏิบัติ		
<p>มอบหมายงานให้นักศึกษาไปสืบค้น อาหารและโภชนาการในวัยต่าง ๆ ตามเลือกสรร ตามใบงานที่ 2 การสืบค้นภาวะโภชนาการและการส่งเสริมโภชนาการ (งานกลุ่ม ชั้นที่ 2)</p> <p>* ในการสืบค้นต้องค้นจากฐาน <a href="http://web.b.ebscohost.com/">http://web.b.ebscohost.com/</a>, <a href="https://www.galepages.com/thtsu">https://www.galepages.com/thtsu</a> และ <a href="http://lib.tsu.ac.th/list-journal-fac.html">http://lib.tsu.ac.th/list-journal-fac.html</a>, <a href="https://www.tci-thaijo.org/">https://www.tci-thaijo.org/</a></p> <p>โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่ม ** พบอาจารย์ประจำกลุ่ม 3 ครั้งๆ ละ 2 ชม.ตามตาราง หรือนอกตาราง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เมนูอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน (ที่อยู่บ้าน)</li> <li>2. เมนูอาหารสำหรับผู้สูงอายุเพื่อป้องกันภาวะสมองเสื่อม</li> <li>3. อาหารเสริมภูมิต้านทานโรค</li> <li>4. เมนูอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับผู้ป่วยโรคไต</li> </ol> <p>*** ให้นักศึกษาทำรายงาน และเตรียมนำเสนอในวันที่ 23 พ.ค. 2565 เวลา 13.00-17.00 น.</p>					
2 25 เมษายน 65 13.00-16.00 น.	4. หลักโภชนบำบัด และการใช้ รายการอาหารแลกเปลี่ยน - หลักการคำนวณอาหารใน โรงพยาบาลโดยใช้รายการอาหาร แลกเปลี่ยน - อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน	3		- บรรยาย /อภิปราย - วิเคราะห์โจทย์ สถานการณ์ - แบบฝึกหัดการจัด รายการอาหาร แลกเปลี่ยน สื่อ power point	อ.พิรยา
2 26 เมย. 65 13.00-15.00 น.	พบอาจารย์ที่ปรึกษาตามใบงานที่ 2 (1)	2		นิสิตนำเสนอสิ่งที่ ค้นหามาได้ -อาจารย์แนะนำนิสิต ในการสืบค้นเพิ่มเติม และการสรุปเนื้อหา	อ.นันทภัทร์ อ.พิรยา
27 เมย. 65 13.00-15.00 น.	พบอาจารย์ที่ปรึกษาตามใบงานที่ 2 (2)	2		นิสิตนำเสนอสิ่งที่ ค้นหามาได้ -อาจารย์แนะนำนิสิต ในการสืบค้นเพิ่มเติม และการสรุปเนื้อหา	อ.นันทภัทร์ อ.พิรยา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมง บรรยาย	ชั่วโมง ปฏิบัติ		
3 2 พ.ค 65 13.00-16.00 น.	4. หลักการใช้รายการอาหาร แลกเปลี่ยนและอาหารประเภท ต่าง ๆ (ต่อ) - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต - อาหารสำหรับผู้ป่วย Metabolic syndrome อาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร	3		บรรยาย /อภิปราย วิเคราะห์โจทย์ สถานการณ์ แบบฝึกหัดการจัด รายการอาหาร แลกเปลี่ยน สื่อ power point	อ.พีรยา
3 3 พ.ค 65 13.00-16.00 น.	4. หลักโภชนบำบัดในโรงพยาบาล -ความสำคัญและบทบาทของทีม โภชนบำบัดในการดูแลผู้ป่วย -บทบาทพยาบาลโภชนบำบัด -ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และน้ำในการให้โภชน บำบัด -การดูแลผู้ป่วยที่ได้รับสารอาหาร ทางหลอดเลือดดำ -การดูแลด้านโภชนบำบัดสำหรับ ผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด	3		-แบบฝึกหัดการ ประเมินภาวะ โภชนาการ (2) - สื่อ power point บรรยาย /อภิปราย - วิเคราะห์โจทย์ สถานการณ์ - ตัวอย่างรายการ อาหารที่จัดใน โรงพยาบาล - สื่อ power point	อ.นันทภัทร์
4 9 พ.ค 65 13.00-16.00 น.	5 .บทบาทของพยาบาลกับการ สร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ -บทบาทพยาบาลในการส่งเสริม โภชนาการในภาวะที่มีการระบาดของ ของโรคติดเชื้อต่างๆ - บทบาทพยาบาลในการจัด อาหารเพิ่มเสริมสร้างการหายของ แผล / ผู้ป่วยทางศัลยกรรม -บทบาทพยาบาลสร้างสรรค์ นวัตกรรมเกี่ยวกับการภาวะ โภชนาการ	3		บรรยาย /อภิปราย - สถานการณ์ ตัวอย่าง - สื่อ power point	อ.พีรยา

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมง บรรยาย	ชั่วโมง ปฏิบัติ		
4 10 พ.ค 65 13.00-15.00 น.	พบอาจารย์ที่ปรึกษาตามใบงานที่ 2 (3)	2		นิสิตนำเสนอสิ่งที่ ค้นหามาได้  -อาจารย์แนะนำนิสิต ในการสืบค้นเพิ่มเติม และการสรุปเนื้อหา	อ.นันทภัทร์ อ.พีรยา
5 17 พ.ค. 65 13.00-15.00 น.	6.พฤติกรรมกรรการบริโภคอาหารใน สังคมพหุวัฒนธรรม กับภาวะ โภชนาการ 1. พฤติกรรมกรรการบริโภคของชาว ไทยเชื้อสายจีน 2. พฤติกรรมกรรการบริโภคของชาว ไทยเชื้อสายมุสลิม 3. พฤติกรรมกรรการบริโภคของชาว ไทย 4. พฤติกรรมกรรการบริโภคของชาว ไทยเชื้อสายตะวันตก/ยุโรป 5. พฤติกรรมกรรการบริโภคของกลุ่ม มังสวิรัต -สรุปเนื้อหา และเพิ่มเติมปัญหา ภาวะโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการ บริโภคอาหาร	2	-	-การเรียนแบบจิ๊ก ซอร์(มอบหมายให้ นิสิตเข้ากลุ่ม ค้นคว้า ตามใบงาน แล้ว นำเสนอในห้องเรียน) -ผู้สอนสรุปใจความ สำคัญ -ทำแบบฝึกหัด (เก็บคะแนนใน ห้องเรียนทำหลังจาก เรียน TSUMOOC)	อ.นันทภัทร์
23 พ.ค. 65 13.00-16.00 น.	นิสิตนำเสนองานที่ไปค้นคว้าตาม ใบงานที่ 2	3	-	การวิเคราะห์เนื้อหา และการจัดทำ เอกสารรายงาน กรณีศึกษา	อ.นันทภัทร์ อ.พีรยา
	สอบปลายภาค หัวข้อ 1 – 6 วันที่ 6 มิถุนายน 2565 เวลา 9.00 – 11.00 น.				อ.นันทภัทร์ อ.พีรยา
	รวมทั้งสิ้น	30	-		

## 1. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ลำดับที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน/ลักษณะการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล (%)
1	1.1, 2.1, 3.2, 5.1, 5.2 (Cognitive domain: ความรู้/เข้าใจ)	- ทดสอบย่อยหลังเรียน /แบบฝึกหัด TSUMOOC	5
2	(Affective domain: social skills)	- การเข้าร่วมกิจกรรมและการมีส่วนร่วม ในการทำกิจกรรมตามมอบหมาย	5
3	1.1, 2.1, 3.2, 5.1, 5.2 (Cognitive/Psychomotor: ความรู้/เข้าใจ/วิเคราะห์)	ผลงานการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้าน อาหารและโภชนาการสำหรับ ผู้รับบริการ	10
4	1.1, 2.1, 3.2, 5.1, 5.2	- บันทึกพฤติกรรมโภชนาการรายบุคคล เป็นเวลา 5 สัปดาห์ (นิสิตออกแบบสมุด บันทึกเองโดยอ้างอิงแบบประเมินโภชน การ	5
5	1.1, 2.1, 3.2, 5.1, 5.2 (Cognitive/Psychomotor: ความรู้/เข้าใจ/วิเคราะห์) (Cognitive/Psychomotor: ความรู้/เข้าใจ/วิเคราะห์)	- รายงานโครงการตามกลุ่มผู้ใช้บริการที่ เลือกสรร (มีรายงาน+วิเคราะห์ภาวะ โภชนาการของผู้รับบริการ+แนวทางการ แก้ไขภาวะโภชนาการหรือการส่งเสริม ภาวะโภชนาการ) - นำเสนอโครงการตามกลุ่มผู้ใช้บริการที่ เลือกสรร	10  5
5	2.1,3.2, 5.1, 5.2	- สอบปลายภาค	60%
			100 %

### หมายเหตุ: เกณฑ์การให้ระดับชั้นคะแนน

ระดับชั้น A	ร้อยละ 80.00-100.00
ระดับชั้น B <sup>+</sup>	ร้อยละ 72.50-79.99
ระดับชั้น B	ร้อยละ 65.00-72.49
ระดับชั้น C <sup>+</sup>	ร้อยละ 57.50-64.99
ระดับชั้น C	ร้อยละ 50.00-57.49
ระดับชั้น D <sup>+</sup>	ร้อยละ 42.50-49.99
ระดับชั้น D	ร้อยละ 35.00-42.49
ระดับชั้น F	ร้อยละ < 35.00

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. ตำรา เอกสารหลัก และข้อมูลสำคัญ

สงศรี แก้วถนอม (บก). (2560). พยาบาลโภชนบำบัด = Nutrition support nurse. พิมพ์ครั้งที่ 2.

กรุงเทพฯ : สมาคมผู้ให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหารแห่งประเทศไทย.

จินตนา สุวิทวัส. (2563). การประเมินภาวะโภชนาการ. ขอนแก่น : โรงพิมพ์พิมพ์ถูกขอนแก่น.

นิธิยา รัตนพานนท์. (2556). หลักโภชนศาสตร์. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

นิธิยา รัตนพานนท์. (2559). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

สิริพันธ์ จุลรังคะ. (2558). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อบเชย วงศ์ทอง. (2557). โภชนศาสตร์ครอบครัว พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพมหานคร:สำนักพิมพ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อัจฉรา ดลวิทยาคุณ. (2558). พื้นฐานโภชนบำบัด Fundamentals of diet therapy. กรุงเทพฯ:

สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

อัญชลี ศรีจำเริญ. (2556). อาหารและโภชนาการ : การป้องกันและบำบัดโรค. พิมพ์ครั้งที่ 3.

กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัญชลี ศรีจำเริญ. (2561). อาหารและโภชนาการ การป้องกันกลไกบกพร่อง. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

Avantina Sharma.( 2017). Principles of therapeutic nutrition and dietetics. New Delhi : CBS Publishers & Distributors.

Marinos Elia (Editor). (2013). Clinical nutrition. 2nd Edition. Chichester, West Sussex : Wiley-Blackwell.

Susan G. Dudek. (2018). Nutrition essentials for nursing practice. 8th ed. Philadelphia : Wolters Kluwer.

## 2. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

### 2.1 หนังสือ ได้แก่

กระทรวงสาธารณสุข. (2558). คู่มือปฏิบัติการเพื่อดำเนินงานลดโรคไตเรื้อรัง (CKD) ในผู้ป่วยเบาหวาน และความดันโลหิตสูง. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.

พัทธนันท์ ศรีม่วง. (2555). อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด. กรุงเทพมหานคร: เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2550). โภชนศาสตร์เบื้องต้น (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วันทนีย์ เกรียงสินยศ. (2560). โภชนาการกับความดันโลหิตสูง. กรุงเทพฯ : สารคดี.

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ข้อมูลอาหารและโภชนาการในปัจจุบัน.

สืบคนจาก: <http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/index.php>.

อรุณี เจตศรีสุขภาพ และสุรพล เวียงนนท์. (2550). การดูแลรักษาผู้ป่วยโรคมะเร็ง. คณะกรรมการบริหาร ศูนย์ตติยภูมิด้านโรคมะเร็ง โรงพยาบาลศรีนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น : คลังนานาวิทยา.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ.(2559). เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนศาสตร์ สาธารณสุข.พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

แพทย์พงษ์ วรพงศ์พิเชษฐ. (2561).อาหารพร่องแป้ง = Low carb diet. นนทบุรี : กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กระทรวงสาธารณสุข.

Rinzler, Carol Ann. (2016). Nutrition for dummies. 6th ed. Hoboken, NJ : John Wiley & Sons.  
Victoria Shanta Retelny. ( 2016). Total body diet for dummies. Hoboken. New Jersey : John Wiley & Sons.

Arlene Spark, Lauren M. Dinour, Janel Obenchain.( 2016). Nutrition in Public Health: Principles, Policies, and Practice. 2nd Edition. Boca Raton, FL : CRC Press.

Nix, Staci. ( 2017). Williams' basic nutrition and diet therapy. St. Louis, Missouri: Elsevier/Mosby.

Ross, A. C., Caballero, B. H., Cousins, R. J., Tucker, K. L., & Ziegler, T. R. (2014). Modern nutrition in health and disease: Eleventh edition. Wolters Kluwer Health Adis (ESP).

### 2.2 วารสาร ได้แก่

International Journal of Food Science &Technology.

Journal of Food Protection.

Journal of the science of food and agriculture.

Food focus Thailand.

Lancet, American journal of clinical nutrition



วารสารคลินิกอาหารและโภชนาการ

วารสารโภชนบำบัด

วารสารโภชนาการ

### 2.3 ข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ และเว็บไซต์

#### 2.3.1 ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

<http://web.b.ebscohost.com/>

<https://pubs.acs.org/>

<https://www.emerald.com/insight/>

ProQuest Nursing & Allied Health

#### 2.3.2 เว็บไซต์ ได้แก่

w.w.w.inmu.mahidol.ac.th,

w.w.w.doctor.or.th,

w.w.w.ddc.moph.go.th,

w.w.w.consumerthai.org

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

1.1 การประเมินผลโดยผ่านระบบการประเมินการเรียนการสอน (TSU ASSESSMENT) web site ของมหาวิทยาลัยทักษิณ ในช่วงก่อนสอบปลายภาค

1.2 การสนทนากลุ่มระหว่างอาจารย์ผู้สอนและนิสิต

1.3 การสะท้อนคิดของนิสิต

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาพบนิสิตเพื่อขอข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการสอนเมื่อเสร็จสิ้นการสอนของรายวิชา

2.2 อาจารย์ผู้สอนทุกคนประเมินผลการสอนของตนเองภายหลังเสร็จสิ้นการสอนแต่ละหัวข้อโดยบันทึกสรุปผลการสอนในแผนการสอน

2.3 การสังเกตการณ์การดำเนินสอนของอาจารย์ผู้สอน

### 3. การปรับปรุงการสอน

3.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอนร่วมกันพิจารณาแผนการสอนก่อนการสอนจริง เพื่อการปรับปรุงให้เกิดความถูกต้อง ครบถ้วน ครอบคลุม

3.2 ประมวลผลความคิดเห็นของนิสิต ผลการประเมินการสอน ปัญหา อุปสรรค เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงการสอน

### 3.3 การสัมมนาเพื่อหาแนวทางปรับปรุง/พัฒนารายวิชาและการจัดการเรียนการสอน

#### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

4.1 คณะกรรมการทวนสอบประเมินผลการเรียนรู้ ในสัปดาห์ภายหลังสิ้นสุดภาคเรียน และเสนอผลการทวนสอบต่อคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณะกรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณารับรองต่อไป

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอนร่วมพิจารณาให้ระดับชั้นคะแนน และเสนอคณะกรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณารับรอง

#### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

5.1 นำผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต และผลการประเมินการสอนมาประมวลเพื่อปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน

5.2 จัดประชุม/สัมมนาอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนและปรับปรุงรายวิชา

5.3 ปรับปรุงรายละเอียดรายวิชาทุกปีตามผลการสัมมนาการจัดการเรียนการสอน และผลการประเมินจากนิสิต อาจารย์

.....