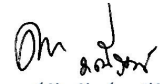


คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต

ให้ความเห็นชอบรายละเอียดของวิชานี้แล้ว

เมื่อวันที่ 7 เมษายน 2566



(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	3
หมวดที่ 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนิสิต	5
หมวดที่ 5	แผนการสอนและการประเมินผล	8
หมวดที่ 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	15
หมวดที่ 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	17

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 บทบาทของพยาบาลกับการสร้างสุขภาพด้านโภชนาการ

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. อาจารย์พริยา นันทนาเนตร

4. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคฤดูร้อนปีการศึกษา 2565 ชั้นปีที่ 1

5. สถานที่เรียน

ห้องเรียน MF3204 อาคารเรียนรวม 3

6. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่จัดทำ ปรับปรุงรายวิชาครั้งล่าสุด วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2566

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 เพื่อแก้ไขภาวะความผิดปกติของผู้ใช้บริการจากกรณีศึกษา และนำเสนอผลการศึกษาอย่างสร้างสรรค์ (CLO 5.1, CLO5.2)

2. วัตถุประสงค์ของรายวิชา/ปรับปรุงรายวิชา

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

2.2 เพื่อพัฒนาสมรรถนะให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามหลักสูตร โดยจัดให้มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการบูรณาการศาสตร์ด้านสารสนเทศและการสื่อสารทางการพยาบาล มาร่วมกับการวิเคราะห์กรณีศึกษา โดยมอบหมายให้นักศึกษาได้ค้นคว้า และทำงานกลุ่มเพื่อสร้างนวัตกรรม หรือแนวทางการบริหารจัดการอาหารสำหรับผู้รับบริการแต่ละวัย และผู้รับบริการที่ภาวะสุขภาพที่แตกต่างกัน ตลอดจนพัฒนาบทเรียนเพื่อให้บัณฑิตเรียนรู้ด้วยตนเองควบคู่ไปกับการเรียนในชั้นเรียน

2.3 จากปีการศึกษา 2564 กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้เสนอแนะให้ผู้ประสานวิชาและทีมผู้สอน ให้เพิ่มกิจกรรมการสอน แบบ Active learning โดยใช้วิธีการเรียนรู้แบบการเขียนบันทึก (Keeping journals or logs) คือการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ผู้เรียนจดบันทึกเรื่องราวต่างๆที่ได้พบเห็น หรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในแต่ละวัน รวมทั้งเสนอความคิดเพิ่มเติม เกี่ยวกับบันทึกที่เขียน โดยรายวิชามอบหมายให้นักศึกษาเขียนบันทึกเมนูอาหารที่รับประทานอาหารในแต่ละวัน เป็นเวลา 1 เดือน โดยแต่ละมื้อ แต่ละวัน

ให้คำนวณแคลอรี แล้วสรุปภาวะโภชนาการของตัวเอง และประเมินภาวะโภชนาการของตัวเองโดยใช้อุปกรณ์ในห้อง NLRC และให้ส่งเป็นรูปเล่มโดยให้ออกาสนิสิตในการจัดทำรูปแบบตามความคิดสร้างสรรค์ของตัวเอง จากผลงานของนิสิต (ซึ่งได้สรุปใน มคอ.5 แล้ว) พบว่า ยังมีจุดที่ควรปรับปรุงเพื่อให้เป็นผลงานของนิสิตเฉพาะบุคคล โดยไม่ต้องนำผลงานของคนอื่นมาลอกเลียนแบบ ในปีการศึกษานี้ จึงได้ออกแบบการเรียนการสอนให้นิสิตได้ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลองโดยให้จัดเมนูอาหาร (ชุดอาหาร) สำหรับกรณีศึกษา แต่ละกลุ่มดังนี้ 1) ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน 2) ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยความดันโลหิตสูง 3) ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยไตวาย 4) ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยสตรีที่มีแผลกดทับ 5) ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ 6) ชุดอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ 7) ชุดอาหารสำหรับหญิงหลังคลอดให้นมบุตร 8) ชุดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย 9) ชุดอาหารสำหรับวัยรุ่นที่ใกล้สอบ 10) ชุดอาหารสำหรับผู้สูงอายุป้องกันสมองเสื่อม โดยให้จัดเป็นวันให้นำเสนอแนวคิดในการจัดชุดอาหาร และคิดคำนวณแคลอรี สำหรับชุดอาหาร นั้น ๆ

2.4 มอบหมายให้นิสิตมีสมุดบันทึกของตัวเอง โดยภายในสมุดให้บันทึกเมนูอาหารที่รับประทาน พร้อมคำนวณแคลอรีพร้อมวิเคราะห์ภาวะโภชนาการของตัวเอง และมีกิจกรรมเพื่อป้องกันภาวะโภชนาการเกิน และ บันทึกใบงานที่มีในรายวิชา เช่น ใบงานการคิดคำนวณ แคลอรี, ใบงานการจัดอาหารแลกเปลี่ยน เป็นต้น และให้ส่งสัปดาห์สุดท้ายก่อนสอบ

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 นันทนานตร์	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
1. คุณธรรม จริยธรรม ● 1.1 มีระเบียบวินัย รับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย มีความซื่อสัตย์ ปฏิบัติงานอย่างเต็ม ความสามารถ ○ 1.5 แสดงออกถึงการเคารพ สิทธิผู้ใช้บริการ รวมถึงการ คุ้มครองผู้บริโภค	- กำหนดข้อตกลงในชั้นเรียนร่วมกัน เรื่องความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงเวลาและการแต่งกายตามระเบียบ ของมหาวิทยาลัย -ทำให้ดูเป็นตัวอย่าง เรื่องการเข้าสอน ตรงเวลา แสดงพฤติกรรมเหมาะสมตาม ฐานะของครูผู้สอน ครูประจำกลุ่ม ให้ ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ และ สะท้อนผลการปฏิบัติงาน หรือผลงาน อย่างสร้างสรรค์ -มอบหมายงาน	- ตรวจสอบการลงชื่อการ เข้าห้องเรียนตรงเวลา - สังเกตพฤติกรรมการมี ส่วนร่วมในกิจกรรมการ สอน (การร่วมแสดงความ คิดเห็น การทำงานร่วมกับ ทีมทั้งในฐานะผู้นำ หรือ สมาชิกในทีม) - การอ้างอิงในรายงานที่มี ความครบถ้วน ถูกต้อง

1. ความรู้หรือทักษะที่ ต้องการพัฒนา	2. วิธีการสอน	3. วิธีการประเมินผล
	<p>-ใบงานที่ 1 งานกลุ่ม มอบหมายงานให้ ค้นคว้า เพื่อวิเคราะห์พฤติกรรม บริโภคอาหารของคนในสังคม วัฒนธรรม</p> <p>- การสรุปความรู้หลังบทเรียนพร้อมกับการเชื่อมโยงความรู้เดิมกับความรู้ใหม่</p>	
<p>2. ความรู้</p> <p>● 2.1 มีความรู้ความเข้าใจ ในศาสตร์ด้านหลักโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการในวัยต่าง ๆ การใช้ รายการอาหารแลกเปลี่ยน การบริโภคอาหารตามหลัก ธรรมชาติ พฤติกรรมบริโภค ตามพหุวัฒนธรรม</p>	<p>- บรรยายร่วมกับอภิปราย</p> <p>- มอบหมายงานกลุ่มวิเคราะห์ กรณีศึกษา และทำแบบฝึกหัดในชั้น เรียน</p> <p>- แบ่งกลุ่มไปพบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อ ดำเนินการจัดทำรายงานการศึกษา หัวข้อที่เลือกสรร (ใบงานที่ 2)</p> <p>- ศึกษาด้วยตนเองเพื่อดำเนินจัดทำ รายงานการศึกษาหัวข้อตามเลือกสรร</p>	<p>- สอบปลายภาค</p> <p>- รายงานการวิเคราะห์ กรณีศึกษาแบบฝึกหัดใน ห้องเรียน</p> <p>- รายงานการศึกษารูปแบบ โภชนาการของกรณีศึกษา ที่เลือกสรร</p> <p>- การนำเสนอผลการจัดทำ โครงการ (แบบประเมิน การนำเสนอ)</p>
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>○ 3.1 สามารถวิเคราะห์ ตนเองเพื่อพัฒนาให้มีศักยภาพ เพิ่มขึ้น นำไปสู่การเรียนรู้ด้วย ตนเอง</p> <p>● 3.2 มีทักษะการคิดอย่างเป็น ระบบ การคิดวิเคราะห์ แก้ไข ปัญหาภาวะโภชนาการจาก สถานการณ์จริง</p> <p>- คำนวณพลังงาน สารอาหารที่ ผู้บริการรับประทานเข้าไปแต่ ละวัน/แต่ละมื้อ พร้อมทั้ง เสนอแนะการรับประทานอาหาร</p>	<p>- ตั้งคำถามให้ตอบในชั้นเรียน</p> <p>- อภิปรายกลุ่ม</p> <p>- มอบหมายงานกลุ่มวิเคราะห์ กรณีศึกษา</p> <p>- จัดรายการอาหารสำหรับผู้รับบริการ ที่มีปัญหาสุขภาพ</p> <p>- ทำแบบฝึกหัดออนไลน์ ท้ายบท</p> <p>- มอบหมายให้นิสิตได้สืบค้นงาน และ ความรู้ด้านโภชนาการ จากฐานข้อมูล หลากหลาย โดยเฉพาะฐาน http://web.b.ebscohost.com/, https://www.galepages.com/thtsu เพื่อได้สกัดความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรม</p>	<p>- การตอบคำถามในชั้น เรียน</p> <p>- รายงานการวิเคราะห์ กรณีศึกษา</p> <p>- รายงานการศึกษารูปแบบ โภชนาการของกรณีศึกษาที่ เลือกสรร</p> <p>- การนำเสนอผลการศึกษา การวิพากษ์การนำเสนอ ของเพื่อน</p> <p>- สอบปลายภาค</p>

1. ความรู้หรือทักษะที่ ต้องการพัฒนา	2. วิธีการสอน	3. วิธีการประเมินผล
<p>ให้ได้สารอาหาร / พลังงานได้ อย่างถูกต้อง (จำ)</p> <p>-ประยุกต์ความรู้ด้านสารอาหาร / พลังงานจากสารอาหาร เพื่อนำเสนอให้ผู้รับบริการได้รับอาหาร และสารอาหารอย่างหลากหลายวิธีการ (ประยุกต์ใช้)</p>	<p>การบริโภคของสังคมพหุวัฒนธรรม (ใบงานที่ 1, 2)</p>	<p>-ประเมินจากงานที่มอบหมายและการอ้างอิงฐานข้อมูลจากบรรณานุกรม</p>
<p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>○ 4.1 มนุษย์สัมพันธ์ที่ดี มีปฏิสัมพันธ์กับผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นมิตร</p> <p>○ 4.4 แสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการทำงานและสร้างสรรค์งาน</p>	<p>-มอบหมายการทำงานเป็นทีม</p> <p>- มอบหมายให้ส่งนำเสนอชุดอาหารสำหรับกรณีที่เลือกสรร</p>	<p>- ประเมินตนเองและเพื่อนตามแบบประเมินกระบวนการกลุ่ม</p> <p>- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการสอน</p>
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>● 5.1 สามารถคำนวณความต้องการพลังงาน สารอาหาร เพื่อแก้ไขภาวะความผิดปกติของผู้ใช้บริการจากกรณีศึกษา</p> <p>● 5.2 นำเสนอผลการศึกษาอย่างสร้างสรรค์</p>	<p>- ให้ทำแบบฝึกหัดฝึกคำนวณปริมาณพลังงาน สารน้ำและสารอาหารกับผู้รับบริการทั้งในภาวะปกติและภาวะเจ็บป่วย</p> <p>นำเสนอโดยเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในชั้นเรียนโดยบูรณาการความรู้กับรายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารทางสุขภาพ</p> <p>- จัดนิทรรศการเพื่อนำเสนอผลงานโดยให้นิสิตอัดเป็นคลิปวิดีโอเพื่อ upload ขึ้นสื่อสารใน TSU MOOC</p> <p>- มอบหมายให้ทำสมุดบันทึกภาวะโภชนาการของตนเองรายบุคคลพร้อมคำนวณปริมาณพลังงานที่ได้รับและใช้ไป ตามแบบฟอร์ม เริ่มตั้งแต่</p>	<p>- รายงานการวิเคราะห์กรณีศึกษา</p> <p>- การนำเสนอผลการศึกษาด้วยสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน</p> <p>- สอบปลายภาค</p> <p>- แบบรายงานบันทึกโภชนาการ</p>

1. ความรู้หรือทักษะที่ ต้องการพัฒนา	2. วิธีการสอน	3. วิธีการประเมินผล
	สัปดาห์แรก (24เม.ย) – สัปดาห์ที่ 4 วันที่ 19 พ.ค. 66 รวบรวมส่งวันที่ 22 พ.ค. 66	

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมง บรรยาย	ชั่วโมง ปฏิบัติ		
* 24 เมษายน 66 09.00-10.00 น.	1.ชี้แจงการเรียน/เวลาในการเรียน 2. อาจารย์ที่ปรึกษา/การพบ อาจารย์ 3. การเตรียมตัว/หนังสือ ประกอบการเรียน 4. การทำแบบฝึกหัด การทำงาน ตามการมอบหมายงาน การส่งงาน ประจำชั่วโมง และการส่งรายงาน ฉบับสมบูรณ์ 5. การสอบ			-การบรรยาย และ แนะนำการเรียน/ อ่านเอกสาร ประกอบการสอน ล่วงหน้าจาก TSU MOOC	อ.นันทภัทร์
1 24 เมษายน 66 10.00-12.00 น.	1.หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับหลัก โภชนาการ และสุขภาพ - ความหมายของโภชนาการและ อาหาร -สารอาหารและความต้องการ สารอาหาร - แหล่งของสารอาหาร	2	-	- บรรยาย /อภิปราย - แบบฝึกหัดท้ายบท - แบบฝึกหัด การ คำนวณพลังงานแต่ ละวัย (1) - สื่อ power point บรรยายและ อภิปราย	อ.นันทภัทร์
ใบงานที่ 1: ให้นิสิตแบ่งกลุ่ม 5 กลุ่มไปศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคของสังคมพหุวัฒนธรรม					

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมงบรรยาย	ชั่วโมงปฏิบัติ		
1. พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายจีน 2. พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายมุสลิม 3. พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทย 4. พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายตะวันตก/ยุโรป 5. พฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มมังสวิรัต * ในการสืบค้นต้องค้นจากฐาน http://web.b.ebscohost.com/ , https://www.galepages.com/thtsu และ http://lib.tsu.ac.th/list-journal-fac.html , https://www.tci-thaijo.org/ ให้แต่ละกลุ่มเตรียมนำเสนอวันที่ 17 พ.ค 66 กลุ่มละ 15 นาที เวลา 10.00 - 12.00น.					
25 เมษายน 66 13.00 – 15.00น.	2. หลักการประเมินภาวะโภชนาการในการพยาบาล - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประเมินภาวะโภชนาการ -การประเมินภาวะโภชนาการจากการบริโภคอาหาร -การประเมินภาวะโภชนาการจากการวัดสัดส่วนของร่างกาย -การประเมินภาวะโภชนาการทางชีวเคมี -การประเมินภาวะโภชนาการทางคลินิก ** ไปเรียนที่ห้องเรียน NLRC -ฉลากกำกับอาหารและพลังงาน	2	-	- แบบประเมินโภชนาการ - แบบคัดกรองโภชนาการ - เครื่องมือวัดสัดส่วนร่างกาย (สายวัด , caliper, เครื่องวัดส่วนสูง, เครื่องวัดน้ำหนัก) - มอบหมายให้นิสิตใช้เครื่องมือวัดประเมินโภชนาการจากการวัดสัดส่วนร่างกาย พร้อมแปลค่าและวางแผนการจัดการภาวะโภชนาการของตัวเองและไปบันทึกในสมุดบันทึกภาวะโภชนาการของนิสิต	อ.นันทภัทร์
26 เมษายน 66 10.00-12.00 น.	3. การส่งเสริมโภชนาการ - วัยเด็ก / วัยรุ่น	2	-	- บรรยาย /อภิปราย - กรณีศึกษา	อ.นันทภัทร์

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมงบรรยาย	ชั่วโมงปฏิบัติ		
	- วิทยุใหญ่/วิทยุทำงาน - วิทยุสูงอายุ - หญิงวัยเจริญพันธุ์ก่อนตั้งครรภ์ ระยะตั้งครรภ์ และระยะให้นมบุตร				
<p>มอบหมายงานให้นิสิตไปสืบค้น อาหารและโภชนาการในวัยต่าง ๆ ตามเลือกสรร ตามใบงานที่ 2 การสืบค้นภาวะโภชนาการและการส่งเสริมโภชนาการ (งานกลุ่ม ชั้นที่ 2)</p> <p>* ในการสืบค้นต้องค้นจากฐาน http://web.b.ebscohost.com/, https://www.galepages.com/thtsu และ http://lib.tsu.ac.th/list-journal-fac.html, https://www.tci-thaijo.org/</p> <p>โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่ม ** พบอาจารย์ประจำกลุ่ม 3 ครั้งๆ ละ 2 ชม.ตามตาราง หรือนอกตาราง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน 2. ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยความดันโลหิตสูง 3. ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยไตวาย 4. ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยสตรีที่มีแผลกดทับ 5. ชุดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ 6. ชุดอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ 7. ชุดอาหารสำหรับหญิงหลังคลอดให้นมบุตร 8. ชุดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย 9. ชุดอาหารสำหรับวัยรุ่นที่ใกล้สอบ 10. ชุดอาหารสำหรับผู้สูงอายุป้องกันสมองเสื่อม <p>*** ให้นิสิตจัดทำชุดอาหาร และเตรียมนำเสนอในวันที่ 24 พ.ค. 2565 เวลา 10.00-12.00 น.</p>					
2 1 พฤษภาคม 66 10.00-12.00 น.	พบอาจารย์ที่ปรึกษาตามใบงานที่ 2 (1) - นิสิตนำเสนอสิ่งที่ค้นหามาได้	2		- อาจารย์แนะนำนิสิตในการสืบค้นเพิ่มเติม และการสรุปเนื้อหา	อ.นันทภัทร์ อ.พิรยา
2 2 พฤษภาคม 66 13.00-15.00 น.	4. หลักโภชนบำบัด และการใช้ รายการอาหารแลกเปลี่ยน -อาหารเฉพาะโรคในโรงพยาบาล และอาหารปั่นผสม	2		- บรรยาย /อภิปราย - วิเคราะห์โจทย์ สถานการณ์ - แบบฝึกหัดการจัด รายการอาหาร แลกเปลี่ยน	อ.พิรยา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมงบรรยาย	ชั่วโมงปฏิบัติ		
	- หลักการคำนวณอาหารในโรงพยาบาลโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน			สื่อ power point	
3 พฤษภาคม 66 10.00-12.00 น.	4. หลักโภชนบำบัด และการใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน (ต่อ) - หลักการใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยนและอาหารประเภทต่างๆ (ต่อ) - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต - อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน	2		บรรยาย /อภิปราย วิเคราะห์โจทย์ สถานการณ์ แบบฝึกหัดการจัดรายการอาหาร แลกเปลี่ยน สื่อ power point	อ.พีรยา
3 8 พ.ค 66 10.00-12.00 น.	พบอาจารย์ที่ปรึกษาตามใบงานที่ 2 (2) - นิสิตนำเสนอสิ่งที่ค้นหามาได้	2		-อาจารย์แนะนำนิสิตในการสืบค้นเพิ่มเติมและการสรุปเนื้อหา	อ.นันทภัทร์ อ.พีรยา
3 9 พ.ค 65 13.00-16.00 น.	4. หลักโภชนบำบัดในโรงพยาบาล -ความสำคัญและบทบาทของทีมโภชนบำบัดในการดูแลผู้ป่วย -บทบาทพยาบาลโภชนบำบัด -ความต้องการพลังงาน สารอาหารและน้ำในการให้โภชนบำบัด -การดูแลผู้ป่วยที่ได้รับสารอาหารทางหลอดเลือดดำ (TPN) -การดูแลด้านโภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด - อาหารสำหรับผู้ป่วย Metabolic syndrome	2		-แบบฝึกหัดการประเมินภาวะโภชนาการ (2) - สื่อ power point บรรยาย /อภิปราย - วิเคราะห์โจทย์ สถานการณ์ - ตัวอย่างรายการอาหารที่จัดในโรงพยาบาล - สื่อ power point	อ.นันทภัทร์
3 10 พ.ค 66 10.00-12.00 น.	5. บทบาทของพยาบาลกับการสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ	2		บรรยาย /อภิปราย - สถานการณ์ ตัวอย่าง	อ.นันทภัทร์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมงบรรยาย	ชั่วโมงปฏิบัติ		
	-บทบาทพยาบาลในการส่งเสริมโภชนาการในภาวะที่มีการระบาดของโรคติดเชื้อต่างๆ - การให้โภชนาการในผู้ป่วยที่ติดเชื้อโคโรนาไวรัส -2019 - การให้โภชนาการในผู้ป่วยเอดส์ - การดูแลโภชนาการสำหรับผู้ป่วยสำหรับโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร			- สื่อ power point	
4 15 พ.ค 66 10.00-12.00 น.	5. บทบาทของพยาบาลกับการสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ (ต่อ) - บทบาทพยาบาลและกระบวนการดูแลทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง - การให้โภชนบำบัดในผู้ป่วยภาวะน้ำตาลคั่ง/ ภาวะตับวาย	2		บรรยาย /อภิปราย - สถานการณ์ตัวอย่าง - สื่อ power point	อ.นันทภัทร์
4 16 พ.ค. 66 13.00-15.00 น.	พบอาจารย์ที่ปรึกษาตามใบงานที่ 2 (3) - นิสิตนำเสนอสิ่งที่ค้นหามาได้	2	-	-อาจารย์แนะนำนิสิตในการสืบค้นเพิ่มเติมและการสรุปเนื้อหา	อ.นันทภัทร์ อ.พีรยา
17 พ.ค. 66 10.00 – 12.00 น.	6. พฤติกรรมการบริโภคอาหารในสังคมพหุวัฒนธรรม กับภาวะโภชนาการ 1. พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายจีน 2. พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายมุสลิม 3. พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทย	2		-การเรียนรู้แบบจิ๊กซอร์(มอบหมายให้นิสิตเข้ากลุ่ม ค้นคว้าตามใบงาน แล้วนำเสนอในห้องเรียน) -ผู้สอนสรุปใจความสำคัญ -ทำแบบฝึกหัด	

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ชั่วโมงบรรยาย	ชั่วโมงปฏิบัติ		
	4.พฤติกรรมกรรมการบริโภคของชาวไทย เชื้อสายตะวันตก/ยุโรป 5. พฤติกรรมการบริโภคของกลุ่ม มังสวิรัต -สรุปเนื้อหา และเพิ่มเติมปัญหา ภาวะโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการ บริโภคอาหาร			(เก็บคะแนนใน ห้องเรียนทำหลังจาก เรียน TSUMOOC)	
5 22 พ.ค 66 10.00 – 12.00 น.	- บทบาทพยาบาลในการจัดอาหาร เพิ่มเสริมสร้างการหายของแผล / ผู้ป่วยทางศัลยกรรม -บทบาทพยาบาลสร้างสรรค์ นวัตกรรมเกี่ยวกับการภาวะ โภชนาการ	2		บรรยาย /อภิปราย - สถานการณ์ ตัวอย่าง - สื่อ power point	อ.นันทภัทร์
23 พ.ค 66 13.00-15.00 น.	- บทบาทพยาบาลในการดูแล โภชนาการสำหรับผู้ป่วยวิกฤต -แนวปฏิบัติการดูแลทางโภชนาการ อย่างต่อเนื่องในผู้ป่วยวิกฤติ Continuous Nutritional Care Practice in Critically ill Patients	2		บรรยาย /อภิปราย - สถานการณ์ ตัวอย่าง - สื่อ power point	อ.นันทภัทร์
24 พ.ค 66 10.00-12.00 น.	นิสิตนำเสนองานที่ไปค้นคว้าตามใบ งานที่ 2	2	-	การวิเคราะห์เนื้อหา และการจัดทำ เอกสารรายงาน กรณีศึกษา	อ.นันทภัทร์ อ.พีรยา
สอบปลายภาค วันที่ 29 พฤษภาคม 2566 เวลา 10.00 – 12.00 น.					อ.นันทภัทร์ อ.พีรยา
รวมทั้งสิ้น		30	-		

1. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ลำดับที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน/ลักษณะการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล (%)
1	2.1, 3.2, 5.1, 5.2 (Cognitive domain: ความรู้/เข้าใจ)	- ทดสอบย่อยหลังเรียน /แบบฝึกหัด TSUMOOC	5
2	1.1, 2.1, 3.2, 5.1, 5.2 (Cognitive/Psychomotor: ความรู้/เข้าใจ/วิเคราะห์)	- ผลงานการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้าน อาหารและโภชนาการสำหรับ ผู้รับบริการ	10
3	1.1, 2.1, 3.2, 5.1, 5.2	- บันทึกพฤติกรรมโภชนาการรายบุคคล เป็นเวลา 5 สัปดาห์ (นิสิตออกแบบสมุด บันทึกเองโดยอ้างอิงแบบประเมินโภชน าการ	10
4	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)	10
		- นำเสนอโครงการตามกลุ่มผู้ใช้บริการที่ เลือกสรร	5
5	2.1,3.2, 5.1, 5.2	- สอบปลายภาค	60%
รวม			100 %

หมายเหตุ: เกณฑ์การให้ระดับขั้นคะแนน

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

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำรา เอกสารหลัก และข้อมูลสำคัญ

- จินตนา สุวิทวัส. (2563). การประเมินภาวะโภชนาการ. ขอนแก่น : โรงพิมพ์พิมพ์ถูกขอนแก่น.
- จินตนา สุวิทวัส. (2565). ผู้สูงอายุ: โภชนาการและการพยาบาล. คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.บริษัท เพ็ญพรินต์ติ้ง จำกัด.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2556). หลักโภชนศาสตร์. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2559). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ.(2563). เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนศาสตร์สาธารณสุข.หน่วยที่ 1-15. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 2. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- สงศรี แก้วถนอม (บก). (2560). พยาบาลโภชนบำบัด = Nutrition support nurse.พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สมาคมผู้ให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหารแห่งประเทศไทย.
- สิริพันธ์ จุลรังคะ. (2558). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อบเชย วงศ์ทอง. (2557). โภชนศาสตร์ครอบครัว พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพมหานคร:สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 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 : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- 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) ในผู้ป่วยเบาหวานและความดันโลหิตสูง. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.

- พัชรนันท์ ศรีม่วง. (2555). อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด. กรุงเทพมหานคร: เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์พรีนส์.
- สิริพันธ์ จุลกรังคะ. (2550). โภชนศาสตร์เบื้องต้น (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วันทนี เกரியสินยศ. (2560). โภชนาการกับความดันโลหิตสูง. กรุงเทพฯ : สารคดี.
- สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ข้อมูลอาหารและโภชนาการในปัจจุบัน.
สืบค้นจาก: <http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/index.php>.
- อรุณี เจตศรีสุขภาพ และสุรพล เวียงนนท์. (2550). การดูแลรักษาผู้ป่วยโรคมะเร็ง. คณะกรรมการบริหาร ศูนย์ตติยภูมิด้านโรคมะเร็ง โรงพยาบาลศรีนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น : คลังนานาวิทยา.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ.(2559). เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนศาสตร์ สาธารณสุข.พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- 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
วารสารโภชนาบำบัด
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

.....