

รายละเอียดรายวิชาและรายงานผลดำเนินการ
(Courses Specification and Report)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น
คณะ/สาขาวิชา	คณะพยาบาลศาสตร์

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย NS 1102 โภชนศาสตร์และโภชนบำบัด

ภาษาอังกฤษ NS 1102 Nutrition and Diet Therapy

2. จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงทฤษฎี – ปฏิบัติ - ค้นคว้าด้วยตนเอง)
2(2-0-4)

3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566)

3.2 ประเภทของรายวิชา

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ หมวดวิชาชีพ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จินตนา ลีละไกรวรรณ

4.2 อาจารย์ผู้สอน

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จินตนา ลีละไกรวรรณ
2. อาจารย์วัชรินทร์ คำสา
3. อาจารย์ ดร.อภิรยา พานทอง
4. อาจารย์ ดร.นฤมล เอกธรรมสุทธิ
5. อาจารย์ ดร. รุจิระชัย เมืองแก้ว

5. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา ชั้นปีที่เรียน จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 (ตามปฏิทินการศึกษาของวิทยาลัย) นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 (ตามแผนการศึกษา) จำนวน คน

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ห้อง ก 201 อาคารกรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

วันที่ 11 ตุลาคม 2566 ภายหลังคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯพิจารณา ในการประชุมครั้งที่ 10/2566
วันที่ 6 ตุลาคม 2566

หมวดที่ 2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชา

(Course Learning Outcomes[CLOs])

2.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	กลยุทธ์/วิธีการสอน	กลยุทธ์/วิธีการประเมิน ผลลัพธ์การเรียนรู้
CLO1 อธิบายหลักโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการในวัยต่างๆ การใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน การบริโภคอาหารตามหลักธรรมชาติ โภชนบำบัดสำหรับผู้ให้บริการที่มีภาวะเจ็บป่วย บทบาทของพยาบาลกับการส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ	1. บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ 2. จับคู่ประเมินภาวะโภชนาการตนเอง และบันทึกในสมุดบันทึก 3. มอบหมายประเมินภาวะโภชนาการ และแนะนำอาหารแก่สมาชิกในครอบครัว/เพื่อน และนำเสนอผลการศึกษา 4. แบ่งกลุ่มย่อยศึกษาตามประเด็นที่เลือกสรร 5. มอบหมายศึกษาด้วยตนเองล่วงหน้า 6. ใช้คำถามกระตุ้นความคิด 7. ยกตัวอย่างจากโจทย์สถานการณ์ 8. อธิบายเชื่อมโยงความรู้จากรายวิชาชีวเคมีสำหรับการพยาบาล 9. สะท้อนคิดการเรียนรู้	Summative assessment 1. สอบจำนวน 2 ครั้ง 2. นำเสนอผลการศึกษา (งานกลุ่ม) Formative assessment 3. บันทึกในสมุดบันทึกภาวะโภชนาการของตนเอง 4. นำเสนอการประเมินภาวะโภชนาการและคำแนะนำแก่สมาชิกในครอบครัว/เพื่อน 5. แบบทดสอบท้ายบท 6. สะท้อนคิดการเรียนรู้
CLO2 ยกตัวอย่างรายการอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับผู้ให้บริการแต่ละกลุ่มวัย	1. แบ่งกลุ่มย่อยศึกษารายการอาหารแต่ละกลุ่มวัยตามความสนใจ 2. จัดอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่ม เป็นที่ปรึกษา แนะนำการศึกษา 3. มอบหมายนำเสนอผลการศึกษาเกี่ยวกับอาหารตามกลุ่มวัยตามความสนใจ 4. มอบหมายประเมินภาวะโภชนาการสมาชิกในครอบครัว/เพื่อน และบันทึกในสมุดบันทึก และแนะนำอาหาร	Summative assessment 1. สอบกลางภาค 2. นำเสนอผลการศึกษาเกี่ยวกับอาหารตามกลุ่มวัยตามความสนใจ Formative assessment

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	กลยุทธ์/วิธีการสอน	กลยุทธ์/วิธีการประเมิน ผลลัพธ์การเรียนรู้
	5. แลกเปลี่ยนเรียนรู้คำแนะนำอาหารแก่สมาชิกในครอบครัว/เพื่อน 6. อธิบายเชื่อมโยงความรู้จากรายวิชาชีวเคมีสำหรับพยาบาล 7. สรุปความรู้รวบยอดท้ายบท	3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้คำแนะนำอาหารแก่สมาชิกในครอบครัว/เพื่อน 4. แบบทดสอบท้ายบท
CLO3 บอกความแตกต่างระหว่างพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามพหุวัฒนธรรม วัฒนธรรมอาหารและอาหารแห่งอนาคต	1. บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ 2. มอบหมายศึกษาค้นคว้าจากสื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ จากคลิปวิดีโอ/บทความ/ผู้รู้ เขียนสรุปประเด็นผลการศึกษา และนำเสนอในชั้นเรียน 3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้อภิปรายความแตกต่างระหว่างพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามพหุวัฒนธรรม 4. อภิปรายประเด็นวัฒนธรรมอาหารและอาหารแห่งอนาคต 5. นำเสนอผลการศึกษา 6. สะท้อนคิดการเรียนรู้ 7. สรุปความรู้รวบยอดท้ายบท	Summative assessment 1. สอบปลายภาค Formative assessment 2. นำเสนอผลการศึกษาภายในกลุ่มย่อย 3. การร่วมอภิปรายในชั้นเรียน
CLO4 มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอผลการศึกษา/ผลงานโดยใช้เทคโนโลยี เสนอข้อมูลอย่างเป็นระบบ	1. แบ่งกลุ่มย่อยและมอบหมายศึกษาตามประเด็นที่สนใจ และจัดอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่ม 2. แนะนำการสืบค้นข้อมูล ค้นคว้าตามประเด็นที่สนใจโดยใช้เทคโนโลยี 3. กำหนดให้นักศึกษาแต่ละกลุ่มสร้างสรรค์วิธีการนำเสนอผลการศึกษา	Summative assessment 1. นำเสนอผลการศึกษาพฤติกรรมบริโภคอาหารตามพหุวัฒนธรรม Formative assessment 2. นำเสนอผลการศึกษาภายในกลุ่มย่อย 3. การร่วมอภิปรายในชั้นเรียน
CLO5 มีพฤติกรรมแสดงออกถึงมีความรับผิดชอบในการเรียน ทำงานเป็นทีม ยอมรับความคิดเห็นผู้อื่นทำงาน	1. มอบหมายการศึกษาโดยการแบ่งกลุ่มย่อย 2. กำหนดกติกาการเรียนและการทำงานกลุ่ม	Summative assessment 1. กระบวนการกลุ่ม Formative assessment 2. เพื่อนประเมินเพื่อน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	กลยุทธ์/วิธีการสอน	กลยุทธ์/วิธีการประเมิน ผลลัพธ์การเรียนรู้
	3. สะท้อนคิดการเรียนรู้	3. สะท้อนคิดการเรียนรู้ 4. จำนวนครั้งการเข้า ห้องเรียนและร่วมประชุม กลุ่ม

2.2 เครื่องมือและน้ำหนักในการวัดและประเมินผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	เครื่องมือวัดและประเมินผล	น้ำหนัก คะแนน (ร้อยละ)
CLO1 อธิบายหลักโภชนาการ การประเมิน ภาวะโภชนาการ โภชนาการในวัยต่างๆ การ ใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน การบริโภค อาหารตามหลักธรรมชาติ โภชนบำบัดสำหรับ ผู้ใช้บริการที่มีภาวะเจ็บป่วย บทบาทของ พยาบาลกับการสร้างเสริมสุขภาพด้าน โภชนาการ	1. สอบจำนวน 2 ครั้ง - สอบกลางภาค หน่วยที่ 1-2 และ 4 - สอบปลายภาค หน่วยที่ 6-8	24 30
CLO2 ยกตัวอย่างรายการอาหารตามหลัก โภชนาการที่เหมาะสมกับผู้ใช้บริการแต่ละกลุ่ม วัย	1. สอบกลางภาค หน่วยที่ 3 2. นำเสนอผลการศึกษาและรายงานสรุป (งาน กลุ่ม) - ชิ้นงานนำเสนอผลการศึกษา แบบ ประเมิน F-23-02 การนำเสนองาน หัว ข้อความรู้ (สัปดาห์ที่ 6) - รายงานสรุปผลการศึกษา ตามแบบ ประเมิน F-23-01 การเขียนรายงาน หัวข้อเนื้อหา (สัปดาห์ที่ 7)	6 5
CLO3 บอกความแตกต่างระหว่าง พฤติกรรมการบริโภคอาหารตามพหุ วัฒนธรรม นวัตกรรมอาหารและอาหารแห่ง อนาคต	สอบปลายภาค หน่วยที่ 5 และ 9	10

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	เครื่องมือวัดและประเมินผล	น้ำหนัก คะแนน (ร้อยละ)
CLO4 มีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอ ผลการศึกษา/ผลงาน โดยใช้เทคโนโลยี เสนอ ข้อมูลอย่างเป็นระบบ	1 นำเสนอผลการศึกษาและรายงานสรุป (งาน กลุ่ม) - นำเสนอผลการศึกษา แบบประเมิน F- 23-02 การนำเสนองาน (รูปแบบการ นำเสนอผลงาน (สัปดาห์ที่ 6) - รายงานสรุปผลการศึกษา แบบ ประเมิน F-23-01 การเขียนรายงาน หัวข้อรูปแบบ (สัปดาห์ที่ 7) - 2.นำเสนอผลการศึกษา ตามแบบประเมิน F-23-02 การนำเสนอผลงาน รูปแบบการ นำเสนอผลงาน (สัปดาห์ที่ 9)	10
CLO5 มีพฤติกรรมแสดงออกถึงมีความ รับผิดชอบในการเรียน ทำงานเป็นทีม ยอมรับความคิดเห็นผู้อื่นทำงาน	1. กระบวนการกลุ่ม ตามแบบประเมิน F-23-03 กระบวนการกลุ่ม (สัปดาห์ที่ 6 และ 9)	15
รวม		100

2.3 การให้ระดับขึ้นคะแนน (เกรด)

การให้ระดับขึ้นคะแนนแบ่งเป็น 8 ระดับ โดยกำหนดช่วงคะแนนร้อยละเป็นเกณฑ์ ดังนี้

ระดับขึ้น	เกณฑ์ร้อยละ
A	ตั้งแต่ 80 ขึ้นไป
B ⁺	75.00 - 79.99
B	70.00 - 74.99
C ⁺	65.00 - 69.99
C	60.00 - 64.99
D ⁺	55.00 - 59.99
D	50.00 - 54.99
F	น้อยกว่า 50.00

เงื่อนไขของการวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

1. คะแนนดิบที่ได้จากการสอบหรือทำแบบทดสอบย่อยสามารถนำมาประเมินผลได้
2. คะแนนดิบที่ได้จากการวัดผลด้วยกิจกรรมอื่นที่ไม่ใช่การสอบ เช่น เขียนรายงาน นำเสนอผลการศึกษางานเป็นทีม ความรับผิดชอบ การใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอรายงาน เป็นต้น คะแนนดิบที่ได้จะต้องเท่ากับหรือมากกว่าร้อยละ 50 จึงจะนำมาประเมินผลทั้งนี้ หากนักศึกษาได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 50 นักศึกษาต้องทำกิจกรรมนั้นเพิ่มเติม จนกว่าการวัดผลครั้งใหม่ได้คะแนนเท่ากับหรือมากกว่าร้อยละ 50 จึงได้รับการประเมินผล และคะแนนที่ได้นี้ให้ได้ไม่เกินร้อยละ 50

2.4 ทรัพยากร/สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

2.4.1 หนังสือและตำราหลัก

- จินตนา สุวิทวัส. (2565). **การประเมินภาวะโภชนาการ**. คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. บริษัทเพ็ญพรินต์ติ้ง จำกัด. (QU145จ482ก)
- สุนีย์ สหสโพธิ์. (2564). **โภชนบำบัด** (พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (QU145ส821ภ)
- สุนีย์ สหสโพธิ์ และจักรกฤษณ์ ทองคำ. (2564). **โภชนาการพื้นฐาน**. พิมพ์ครั้งที่3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (QU145ส821ภ)

2.4.2 เอกสารอื่น ระบุชื่อเรื่อง วารสาร E-book

- เทวีญู ธาณรัตน์ และคณะ. (กองบรรณาธิการ). (มปป). **อาหารเพื่อสุขภาพ**. กองการแพทย์ทางเลือก. นนทบุรี: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- ดวงพร ทรวงวิเศษ. [18 สิงหาคม 2565]. **Ethnic Food**. สืบค้นจาก <https://readthecloud.co/ethnic-food/>
- ภิญญาพัชญ์ คำมูล. (2562). **นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ หรืออาหารสำหรับผู้ต้องได้รับการดูแล (Medicare Food) ตอนที่ 2**. แบบฟอร์มเอกสารองค์ความรู้ด้านนวัตกรรม (FM-IN-SN-01). สืบค้นจาก [https://www.nfi.or.th/datas/files/June2019-2% 20 Medicare Food.pdf](https://www.nfi.or.th/datas/files/June2019-2%20Medicare%20Food.pdf)
- งานวิจัยพัฒนานวัตกรรม (มปป). **โครงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารสำหรับผู้ป่วยมะเร็งช่องปาก: เจลลิโภชนา**. มุลินธิ์ทันตกรรมในพระบรมราชูปถัมภ์. สืบค้นจาก <https://www.dent-in-found.org/newdesign/research/detail?p=7>
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. 2023. วัฒนธรรม และภูมิปัญญา อาหารชาติพันธุ์. **วารสารวัฒนธรรม**, สืบค้นจาก <http://article.culture.go.th/index.php/gallery/3-column-layout-5/163-2019-08-01-07-01-20>

2.4.3 วิดีโอ

- พล.อ.ต.นพ. วิบูลย์ ตระกูลสุน. 17กพ. 63. **รู้สู้โรค: อาหารต้านมะเร็ง**. [วิดีโอ]. สืบค้นจาก <https://www.thaipbs.or.th/program/KonSuRoak/watch/yAw3BM>
- นพ.ปรีชญา พุมอุทัยวิวัฒน์. 31 มีค. 63 **รู้สู้โรค: โภชนาการกับโรคไต** [วิดีโอ]. สืบค้นจาก

<https://www.thaipbs.or.th/program/KonSuRoak/watch/tPgxxkK>

Cook culture: วิถีคนจีนที่ มรดกอาหารชาติพันธุ์. 19 กย.66. [วิดีโอ] สืบค้นจาก

<https://www.thaipbs.or.th/program/CookCulture/episodes/97378>

2.5 แนวทางการอุทธรณ์ของนักศึกษา

- 1) นักศึกษาสามารถยื่นขออุทธรณ์หรือข้อร้องเรียน เกี่ยวกับข้อสงสัยไม่ได้รับความเป็นธรรม และต้องการตรวจสอบผลการเรียนของตนเองรายวิชานี้ได้ ทั้งนี้อุทธรณ์ได้ภายใน 1 ภาคการศึกษา ถัดไป
- 2) นักศึกษายื่นข้อร้องเรียนโดยตรงต่อผู้บริหารของคณะพยาบาลศาสตร์ กรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจเสนอโดยตรงต่อคณบดีผ่านระบบออนไลน์ หรือยื่นข้อร้องเรียนตามแบบฟอร์มคำร้อง ใน Google form ผ่านระบบ scan QR code
- 3) ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายดำเนินการหาข้อเท็จจริง และแจ้งผลการพิจารณาแก่นักศึกษาภายใน 5 วันทำการ

หมวดที่ 3 แผนการดำเนินการและการรายงานผลการดำเนินการของรายละเอียดรายวิชา

1. คำอธิบายรายวิชา หลักโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการในวัยต่างๆ การใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยน การบริโภคอาหารตามหลักธรรมชาติ พฤติกรรมบริโภคตามพหุวัฒนธรรม โภชนบำบัดสำหรับผู้ให้บริการ บทบาทของพยาบาลกับการสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ			
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย 30 ชั่วโมง	สอนเสริม 0	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน 0	การศึกษาด้วยตนเอง 60 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงให้คำปรึกษานักศึกษานอกเวลา

นักศึกษาสามารถพบอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา หรืออาจารย์ผู้สอน ทุกวันอังคาร เวลา 8.00-9.00 น. ที่ ห้องทำงานอาจารย์ หรือ นัดหมายวัน-เวลาเข้าพบล่วงหน้าทาง E-mail ดังนี้

1. ผศ.ดร.จินตนา ถีละไกรวรรณ chintana@northern.ac.th
2. อาจารย์วชิรินทร์ คำสา watcharin@northern.ac.th
3. อาจารย์ ดร.อภิรยา พานทอง panpiraya@hotmail.com
4. อาจารย์ ดร.นฤมล เอกธรรมสุทธิ n_eakthamasut@hotmail.com
5. อาจารย์ ดร. รุจิระชัย เมืองแก้ว rujirachaim@hotmail.com

4. แผนการดำเนินการ

แผนการสอน

สัปดาห์ที่ วัน/เดือนปี/เวลา (จำนวนชั่วโมง)	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	อาจารย์ผู้สอน
สัปดาห์ที่ 1 วันเสาร์ที่ 4 พฤศจิกายน 2566 12.30-13.00 น. (30 นาที) เรียนชดเชยของ วันอังคารที่ 31 ตุลาคม 2566	ปฐมนิเทศ - รายละเอียดการจัดการเรียนการสอน - ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) - การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน - การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ - การอุทธรณ์	- อธิบายรายละเอียด - เปิดโอกาสให้นักศึกษา แสดงความคิดเห็น เกี่ยวกับการจัดการ เรียนการสอน - เปิดโอกาสให้นักศึกษา ร่วมวางแผนการจัด กิจกรรมการเรียนการ สอนและประเมินผล ลัพธ์การเรียนรู้	ผศ. ดร.จินตนา ลีละไกรวรรณ
13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 1 หลักโภชนาการ - โภชนาการและสุขภาพ - ความหมายของโภชนาการและอาหาร - สารอาหารและความต้องการ สารอาหาร - แหล่งของสารอาหาร	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ยกตัวอย่างสารอาหารที่ รับประทานแต่ละมื้อ ประจำวัน - แบบทดสอบท้ายบท	ผศ. ดร.จินตนา ลีละไกรวรรณ
สัปดาห์ที่ 2 วันอังคารที่ 7 พฤศจิกายน 2566 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 2 การประเมินภาวะโภชนาการ - การประเมินภาวะโภชนาการจากการ บริโภคอาหาร - การประเมินภาวะโภชนาการจากการ วัดสัดส่วนของร่างกาย - การประเมินภาวะโภชนาการทาง ชีวเคมี	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ ให้นักศึกษาจับคู่ ประเมินภาวะ โภชนาการด้วยการวัด สัดส่วนของร่างกาย - บันทึกในสมุดบันทึก - ยกตัวอย่างการประเมิน ภาวะโภชนาการทาง ชีวเคมี - อธิบายเชื่อมโยงความรู้ กับรายวิชาชีวเคมี สำหรับพยาบาล	อ.วัชรินทร์ คำสา

สัปดาห์ที่ วัน/เดือนปี/เวลา (จำนวนชั่วโมง)	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	อาจารย์ผู้สอน
		- แบบทดสอบท้ายบท สื่อการสอน - สายวัด/ cliper/ - เครื่องวัดส่วนสูง/เครื่อง - ชั่งน้ำหนัก	
สัปดาห์ที่ 3 วันอังคารที่ 14 พฤศจิกายน 2566 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 2 การประเมินภาวะโภชนาการ (ต่อ) - การประเมินภาวะโภชนาการทางคลินิก - เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินภาวะ - โภชนาการ	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ยกตัวอย่างการประเมิน - ภาวะโภชนาการทาง - คลินิก - ยกตัวอย่างแบบประเมิน - ภาวะโภชนาการ - แบบทดสอบท้ายบท สื่อการสอน - เครื่องมือแบบประเมิน - ภาวะโภชนาการ	อ.วัชรินทร์ คำสา
สัปดาห์ที่ 4 วันอังคารที่ 21 พฤศจิกายน 2566 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 3 โภชนาการในวัยต่างๆ - หญิงมีครรภ์ - หญิงให้นมบุตร - ทารก - เด็กและวัยรุ่น - ผู้ใหญ่ - ผู้สูงอายุ	- แบ่งกลุ่มย่อยและ - มอบหมายงานค้นคว้า - อาหารตามกลุ่มวัยที่ - สนใจ - พบอาจารย์ที่ปรึกษา - ประจำกลุ่มเพื่อขอ - คำแนะนำ	ดร.อภิรยา พานทอง ดร.นฤมล เอกธรรมสุทธิ์ ดร. รุจิระชัย เมืองแก้ว
สัปดาห์ที่ 5 วันอังคารที่ 28 ธันวาคม 2566 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 3 โภชนาการในวัยต่างๆ (ต่อ) - ศึกษาค้นคว้าอาหารตามกลุ่มวัยที่สนใจ	- พบอาจารย์ที่ปรึกษา - ประจำกลุ่มเพื่อเสนอ - ความก้าวหน้า - การศึกษา และขอ - คำแนะนำ - ประชุมกลุ่มย่อย - สรุปผลการศึกษาและ - เปรียบนำเสนอผล - การศึกษาในชั้นเรียน	ดร.อภิรยา พานทอง ดร.นฤมล เอกธรรมสุทธิ์ ดร. รุจิระชัย เมืองแก้ว

สัปดาห์ที่ วัน/เดือนปี/เวลา (จำนวนชั่วโมง)	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียน การสอน	อาจารย์ผู้สอน
		และเขียนรายงาน สรุปผลการศึกษา	
สัปดาห์ที่ 6 วันเสาร์ที่ 9 ธันวาคม 2566 13.00-15.00 น. (2 ชม.) เรียนชดเชย วันอังคารที่ 5 ธันวาคม 2566	วันอังคารที่ 5 ธันวาคม 2566 วันหยุดนักขัตฤกษ์ (วันพ่อแห่งชาติ)		
	บทที่ 3 โภชนาการในวัยต่างๆ (ต่อ) - นำเสนอผลการศึกษาโภชนาการในวัยที่สนใจ	- นำเสนอผลการศึกษากลุ่มละ 15 นาที - สรุปความรู้รวบยอดแต่ละกลุ่มโดยอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มกลุ่มละ 5 นาที - กลุ่มย่อยปรับปรุงรายงานสรุปและส่งรายงานวันอังคาร สัปดาห์ถัดไป	ดร.อภิรยา พานทอง ดร.นฤมล เอกธรรมสุทธิ ดร. รุจิระชัย เมืองแก้ว
สัปดาห์ที่ 7 วันอังคารที่ 12 ธันวาคม 2566 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 4 การบริโภคอาหารตามหลัก ธรรมชาติ - แนวคิดการบริโภคอาหารตามหลัก ธรรมชาติ - ชีวิต - มั่งสวัริติ - อาหารพื้นบ้าน/สมุนไพร	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ยกตัวอย่างการบริโภค อาหารตามหลัก ธรรมชาติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประสบการณ์การ บริโภคอาหารตาม ธรรมชาติ - แบบทดสอบท้ายบท	อ.วัชรินทร์ คำสา
สัปดาห์ที่ 8 วันอังคารที่ 19 ธันวาคม 2566 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 5 พฤติกรรมการบริโภคตาม พหุวัฒนธรรม - พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทย มุสลิม - พฤติกรรมการบริโภคของชาวไทย ภาคเหนือตอนล่าง - พฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มชาติ พันธุ์	- แบ่งกลุ่มนักศึกษาเลือก ศึกษาพฤติกรรมการ บริโภคตามพหุ วัฒนธรรมที่สนใจ - พบอาจารย์ที่ปรึกษา ประจำกลุ่มเพื่อขอ คำแนะนำ - แนะนำศึกษาจากสื่อการ เรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น	อ.วัชรินทร์ คำสา ผศ. ดร.จินตนา ลีละไกรวรรณ ดร.อภิรยา พานทอง

สัปดาห์ที่ วัน/เดือนปี/เวลา (จำนวนชั่วโมง)	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	อาจารย์ผู้สอน
		คลิปวิดีโอ/บทความ/ สัมภาษณ์ เป็นต้น - ประชุมวางแผนการ นำเสนอรูปแบบที่ สร้างสรรค์	
สัปดาห์สอบกลางภาค วันที่ 5-14 มกราคม 2567 สอบหน่วยที่ 1-4 วันที่และเวลาตามประกาศตารางสอบของวิทยาลัย			
สัปดาห์ที่ 9 วันอังคารที่ 16 มกราคม 2567 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 5 พฤติกรรมการบริโภคตาม พหุวัฒนธรรม (ต่อ) - นำเสนอผลการศึกษาพฤติกรรมการ บริโภคตามพหุวัฒนธรรม	- นำเสนอผลการศึกษา รูปแบบที่สร้างสรรค์กลุ่ม ละ 30 นาที - สรุปความรู้รวบยอด พฤติกรรมการบริโภค ตามพหุวัฒนธรรม - สะท้อนคิดการเรียนรู้	อ.วัชรินทร์ คำสา ผศ. ดร.จินตนา ลีละไกรวรรณ ดร.อภिरยา พานทอง
สัปดาห์ที่ 10 วันอังคารที่ 23 มกราคม 2567 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 6 หลักโภชนบำบัด 1 อาหารเฉพาะโรค - ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และน้ำในการให้โภชนบำบัด - หลักการจัดอาหารเฉพาะใน โรงพยาบาลและอาหารปั่นผสม	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ยกตัวอย่างอาหาร เฉพาะโรคจากโจทย์ สถานการณ์ - แบบทดสอบท้ายบท	ดร.อภिरยา พานทอง
สัปดาห์ที่ 11 วันอังคารที่ 30 มกราคม 2567 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 6 หลักโภชนบำบัด (ต่อ) 2. อาหารแลกเปลี่ยน - หลักการใช้รายการอาหาร แลกเปลี่ยน - ประเภทรายการอาหารแลกเปลี่ยน - การคำนวณอาหารแลกเปลี่ยน	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ยกตัวอย่างการเลือก อาหารแลกเปลี่ยนจาก โจทย์สถานการณ์ - แบบทดสอบท้ายบท	ดร.อภिरยา พานทอง
สัปดาห์ที่ 12 วันอังคารที่ 6 กุมภาพันธ์ 2567 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 7 โภชนบำบัดผู้ใช้บริการ - อาหารสำหรับผู้ให้บริการกลุ่ม Metabolic syndrome - อาหารสำหรับผู้ป่วยไตวาย เฉียบพลัน	- มอบหมายนักศึกษา ศึกษาอาหารเฉพาะ โรคที่พบบ่อยล่วงหน้า ก่อนเรียน - บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์	อ.วัชรินทร์ คำสา

สัปดาห์ที่ วัน/เดือนปี/เวลา (จำนวนชั่วโมง)	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	อาจารย์ผู้สอน
		- ยกตัวอย่างการเลือกอาหารแลกเปลี่ยนจากโจทย์สถานการณ์ - อธิบายเชื่อมโยงความรู้กับรายวิชาชีวเคมีสำหรับพยาบาล - แบบทดสอบท้ายบท	
สัปดาห์ที่ 13 วันอังคารที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 7 โภชนบำบัดผู้ใช้บริการ (ต่อ) - อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเก๊าท์	- มอบหมายนักศึกษาศึกษาอาหารเฉพาะโรคที่พบบ่อยล่วงหน้า - บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ยกตัวอย่างการเลือกอาหารแลกเปลี่ยนจากโจทย์สถานการณ์ - อธิบายเชื่อมโยงความรู้กับรายวิชาชีวเคมีสำหรับพยาบาล - แบบทดสอบท้ายบท	อ.วัชรินทร์ คำสา
สัปดาห์ที่ 14 วันอังคารที่ 20 กุมภาพันธ์ 2567 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 8 บทบาทของพยาบาลกับการสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการ - บทบาทของพยาบาลด้านโภชนาการ - การสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการผู้ป่วยติดเชื่อจากการระบาดของโรคติดเชื้อ - การสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการผู้ป่วยมะเร็ง	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ยกตัวอย่างบทบาทพยาบาลสร้างเสริมสุขภาพด้านโภชนาการจากโจทย์สถานการณ์ - แบบทดสอบท้ายบท	ดร.อภิรยา พานทอง
สัปดาห์ที่ 15 วันอังคารที่ 27 กุมภาพันธ์ 2567 13.00-15.00 น. (2 ชม.)	บทที่ 9 อาหารอนาคตกับบทบาทพยาบาล - อาหารอนาคต (Food Future) - บทบาทพยาบาลกับการสร้างสรรค์นวัตกรรมเกี่ยวกับภาวะโภชนาการ	- จับกลุ่ม 2-3 คน ร่วมคิดตามคำถามกระตุ้น - คำถามกระตุ้นที่ 1 “ยุค next normal การเลือกรับประทานของคนแต่	ผศ. ดร.จินตนา ลีละไกรวรรณ

สัปดาห์ที่ วัน/เดือนปี/เวลา (จำนวนชั่วโมง)	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	อาจารย์ผู้สอน
		ละวัย เปลี่ยนแปลงไป หรือไม่” - คำถามกระตุ้นที่ 2 “ยุค next normal พยาบาล สามารถสร้างสรรค์ นวัตกรรมอะไรได้บ้าง” - สุ่มนักศึกษา 2-3 คน ตอบคำถามที่ 1 และ 2 - สรุปความรู้รวบยอด	
15.00-15.30 น.	ประเมินผลรายวิชา	- ร่วมอภิปราย - ตอบแบบสอบถามจาก google form ผ่าน QR code	ผศ. ดร.จินตนา ลีละไกรวรรณ
สัปดาห์สอบปลายภาค วันที่ 6-17 มีนาคม 2567 สอบหน่วยที่ 5-9 วันที่และเวลา ตามประกาศตารางสอบของวิทยาลัย			

จัดทำโดย	ตรวจสอบ โดย	รับรองโดย
..... (ผศ.ดร. จินตนา ลีละไกรวรรณ) อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา วันที่ ตุลาคม 2566	 (ดร.นฤมล เอกธรรมสุทธิ) ประธานคณะกรรมการบริหาร หลักสูตรฯ วันที่ ตุลาคม 2566	 (ผศ.ดร.เพชรีย์ ฤณาสะสิริ) คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ วันที่ ตุลาคม 2566