



มคอ. 3 รายละเอียดของรายวิชา
Course Specification

รหัสวิชา 0501104
ชื่อวิชา โภชนศาสตร์ (Nutrition)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560
คณะวิทยาการสุขภาพและการกีฬา
มหาวิทยาลัยทักษิณ

มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป****1. รหัสและชื่อรายวิชา**

ภาษาไทย 0501104 โภชนศาสตร์

ภาษาอังกฤษ 0501104 Nutrition

2. จำนวนหน่วยกิต 2(2-0-4)

(ทฤษฎี 2 ชม. ปฏิบัติ 0 ชม. ศึกษาด้วยตนเอง 4 ชม. /สัปดาห์)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**3.1 หลักสูตร** ระดับปริญญาตรี ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต ระดับปริญญาโท ระดับปริญญาเอก**3.2 ประเภทของรายวิชา** วิชาพื้นฐาน วิชาบังคับ วิชาเลือก วิชาเลือกเสรี อื่น ๆ**4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน****4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา**

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คณะ/สาขาวิชา	โทรศัพท์	E-mail	หมายเหตุ
1	อาจารย์วิชชาดา สิมลา	สาขาสาธารณสุขศาสตร์ คณะวิทยาการสุขภาพและการกีฬา	0814487204	switchada@tsu.ac.th	

4.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คณะ/สาขาวิชา	โทรศัพท์	E-mail	หมายเหตุ
1	อาจารย์วิชชาดา สิมลา	สาขาสาธารณสุขศาสตร์ คณะวิทยาการสุขภาพและการกีฬา	0814487204	switchada@tsu.ac.th	

5. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

5.1 ภาคการศึกษาที่ 2/2565 ชั้นปีที่ 2

5.2 จำนวนผู้เรียน 84 คน แบ่งเป็นกลุ่ม P101 จำนวน 42 คน กลุ่ม P102 จำนวน 42 คน

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) มี ระบุ [.....] ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)

- มี ระบุ [.....]
 ไม่มี

8. สถานที่เรียน ห้อง วสท 4101 คณะวิทยาการสุขภาพและการกีฬา มหาวิทยาลัยทักษิณ

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 23 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2565

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา (Course Goals)

เพื่อให้นิสิตมีความเข้าใจในความสำคัญโภชนาการ สามารถนำหลักและวิธีการต่างๆ ในการประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้นไปใช้เพื่อวิเคราะห์ปัญหาทางโภชนาการและนำไปวางแผนการให้โภชนศึกษาในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคที่สอดคล้องสภาพปัญหาได้

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course-level Learning Outcomes: CLOs)

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นิสิตที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชาสามารถ (CLOs)

- CLO 1 มีความรับผิดชอบในการเรียนและการทำงานทั้งต่อตนเองและส่วนรวม ตระหนักถึงบทบาทของตนเองในการเป็นแบบอย่างที่ดีทางด้านโภชนาการ
- CLO 2 อธิบายความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักของโภชนาการและความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อและวัฒนธรรมต่อการบริโภคได้
- CLO 3 วิเคราะห์สถานการณ์และความสัมพันธ์ระหว่างช่วงอายุกับปัญหาทางโภชนาการได้
- CLO 4 ประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น วินิจฉัยปัญหาและวางแผนทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

(ภาษาไทย)

ความหมาย ความสำคัญของโภชนาการต่อสุขภาพ ความเชื่อและวัฒนธรรมการบริโภค นโยบายและแผนงานโภชนาการตามแผนพัฒนาสุขภาพแห่งชาติ สถานการณ์ทางด้านโภชนาการในปัจจุบัน การประเมินภาวะโภชนาการ การวินิจฉัยปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการ วยกับโภชนาการ การให้โภชนศึกษาเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคเพื่อสุขภาพทั้งในระดับบุคคลและชุมชน

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคทฤษฎี (ชั่วโมง)	ภาคปฏิบัติ (ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
30 ชั่วโมง	-	60 ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตเป็นรายกลุ่มหรือรายบุคคล

อาจารย์อาจารย์ผู้สอนจัดเวลาให้คำปรึกษาแก่นิสิตอย่างน้อย 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ ตามที่ตกลงร่วมกันในวันปฐมนิเทศรายวิชา และหากนิสิตต้องการเข้ารับคำปรึกษานอกเวลาทำงาน นิสิตจะต้องมีการนัดหมายเวลาล่วงหน้ากับอาจารย์ผู้สอน

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชาของนิสิต

1. ความรู้ หรือทักษะที่รายวิชามุ่งหวังที่จะพัฒนานิสิต (CLOs)

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นิสิตที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชานี้จะสามารถ

1. CLO 1 มีความรับผิดชอบในการเรียนและการทำงานทั้งต่อตนเองและส่วนรวม ตระหนักถึงบทบาทของตนเองในการเป็นแบบอย่างที่ดีทางด้านโภชนาการ
2. CLO 2 อธิบายความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักของโภชนาการและความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อและวัฒนธรรมต่อการบริโภคได้
3. CLO 3 วิเคราะห์สถานการณ์และความสัมพันธ์ระหว่างช่วงอายุกับปัญหาทางโภชนาการได้
4. CLO 4 ประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น วินิจฉัยปัญหาและวางแนวทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการได้

2. วิธีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้เพื่อพัฒนาความรู้ หรือ ทักษะ ในข้อ 1 และการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชา

CLOs	วิธีสอน/วิธีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้/เครื่องมือในการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
CLO1	<ol style="list-style-type: none"> 1. สร้างวินัยความรับผิดชอบต่อนิสิตในการเข้าชั้นเรียนตรงเวลาและการแต่งกายให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย 2. สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมให้แก่ นิสิตในกระบวนการเรียนการสอน 3. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้นิสิตเรียนรู้จากกรณีตัวอย่างบุคคลต้นแบบ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. พฤติกรรมการตรงต่อเวลาของนิสิตในการเข้าเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย การเข้าร่วมกิจกรรม ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

CLOs	วิธีสอน/วิธีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้/เครื่องมือในการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
CLO2	1. การบรรยาย 2. การจัดการเรียนรู้เชิงรุก แบบ Problem-based learning, Video discussion, Snowball technique และ Brainstorming 3. จัดบรรยายพิเศษโดยวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ 4. เรียนรู้จากสื่อเรียนรู้ที่หลากหลาย	1. การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค 2. การนำเสนอผลงาน 3. รายงานกลุ่มเรื่องความเชื่อและวัฒนธรรมการบริโภค
CLO3	1. การบรรยาย 2. การจัดการเรียนรู้เชิงรุก แบบ Problem-based learning, Brainstorming และ Collaborative learning group ใน Cooking class 3. เรียนรู้จากสื่อเรียนรู้ที่หลากหลาย	1. การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค 2. การนำเสนอผลงาน 3. ประเมินความเหมาะสมของอาหาร กิจกรรม Cooking Class
CLO4	1. การบรรยาย 2. นิสิตประเมินโภชนาการด้วยวิธี Anthropometric assessment และ Dietary assessment 3. การจัดการเรียนรู้เชิงรุก แบบ Problem-based learning และ Collaborative learning group 4. เรียนรู้จากสื่อเรียนรู้ที่หลากหลาย	1. การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค 2. การนำเสนอผลงาน 3. การสำรวจภาวะโภชนาการของตนเอง 4. ประเมินสื่อที่ใช้ประกอบการใช้โภชนาการศึกษา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

คาบที่	บทที่/หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		วิธีการ : สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ภาคทฤษฎี	ภาคปฏิบัติ		
1	ปฐมนิเทศ และแนะนำลักษณะวิชา การจัดการเรียนการสอน การวัด และการประเมินผล บทที่ 1 ความรู้พื้นฐานด้าน โภชนาการ ▪ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร และ โภชนาการ ▪ โภชนาการต่อสุขภาพ	1:00	-	1. ปฐมนิเทศรายละเอียดและร่วมกันหา ข้อตกลงร่วมกันในชั้นเรียน 2. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		0:30	-	3. Problem-based learning โดยให้นิสิต วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของโภชนาการต่อ สุขภาพ	
		0:30	-	4. การนำเสนอผลงาน	
2	บทที่ 1 ความรู้พื้นฐานด้าน โภชนาการ ▪ ระบบทางเดินอาหาร ▪ คาร์โบไฮเดรต	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		0:30	-	2. Video discussion ในการสอนเรื่องระบบ ทางเดินอาหาร และการสอนด้วยวิธี Snowball ช่วยในการจัดกระบวนการเรียนรู้	
		0:30	-	3. Brainstorming วิเคราะห์ชนิดของ คาร์โบไฮเดรต จากตัวอย่างอาหารที่นิสิตชอบ รับประทาน	
3	บทที่ 1 ความรู้พื้นฐานด้าน โภชนาการ (ต่อ) ▪ โปรตีน ▪ ไขมัน	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		0:30	-	2. Video discussion เรื่องของโปรตีน และ ไขมัน ต่อสุขภาพ	
		0:30	-	3. การสอนด้วยวิธี Snowball ช่วยในการจัด กระบวนการเรียนรู้ เรื่องโปรตีน และไขมัน	
4	บทที่ 1 ความรู้พื้นฐานด้าน โภชนาการ (ต่อ) ▪ วิตามิน ▪ เกลือแร่	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		1:00	-	2. Brainstorming เรื่อง วิตามินและเกลือแร่ ที่ส่งผลต่อระบบต่างๆ ของร่างกาย	
5	บทที่ 1 ความรู้พื้นฐานด้าน โภชนาการ (ต่อ) ▪ Food guidelines ▪ Food choice	1:00	-	1. จัดบรรยายพิเศษโดยวิทยากร	อ.วิชาดา สิมลา
		1:00	-	2. การสอนด้วยวิธี Snowball และ Question base learning ช่วยในการจัดกระบวนการ เรียนรู้	
6	บทที่ 2 ความเชื่อและวัฒนธรรม การบริโภค ▪ ความเชื่อและวัฒนธรรม ▪ วัตถุประสงค์อาหารท้องถิ่นของ ชุมชน ▪ อาหารท้องถิ่นของชุมชน ▪ ความเชื่อและวัฒนธรรมที่ ส่งผลต่อการบริโภค	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		0:30	-	2. Video discussion เรื่องวัฒนธรรม การบริโภคในพื้นที่ต่างๆ	
		0:30	-	3. การสอนด้วยวิธี Snowball	

คาบที่	บทที่/หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		วิธีการ : สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ภาคทฤษฎี	ภาคปฏิบัติ		
7	บทที่ 3 นโยบายและแผนงาน โภชนาการตามแผนพัฒนาสุขภาพ แห่งชาติ <ul style="list-style-type: none"> ▪ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ▪ ยุทธศาสตร์อาหารและ โภชนาการระดับชาติ บทที่ 4 สถานการณ์ทางด้าน โภชนาการในปัจจุบัน <ul style="list-style-type: none"> ▪ โภชนาการกับการเกิดโรค เรื้อรัง 	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		1:00	-	2. Problem-based learning โดยให้นิสิต วิเคราะห์สถานการณ์ทางด้านโภชนาการ พร้อมนำเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา	
8	บทที่ 5 ภัยโภชนาการ <ul style="list-style-type: none"> ▪ ความสำคัญของภัยโภชนาการ ▪ ทารก ▪ เด็กวัยก่อนเรียน 	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		1:00	-	2. Brainstorming โดยให้นิสิตวิเคราะห์ เมนูอาหารที่เหมาะสมกับวัยทารกและวัย เรียน พร้อมทั้งนำเสนอหน้าชั้นเรียน	
9	บทที่ 5 ภัยโภชนาการ (ต่อ) <ul style="list-style-type: none"> ▪ วัยเรียน ▪ วัยรุ่น ▪ วัยผู้ใหญ่ 	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		1:00	-	2. Brainstorming โดยให้นิสิตสร้าง เมนูอาหารที่เหมาะสมกับวัยเรียน วัยรุ่น และ วัยผู้ใหญ่ พร้อมทั้งนำเสนอหน้าชั้นเรียน	
10	สอบกลางภาค วันที่ 24 - 30 มกราคม 2566				
11	บทที่ 5 ภัยโภชนาการ (ต่อ) <ul style="list-style-type: none"> ▪ หญิงตั้งครรภ์ ▪ หญิงให้นมบุตร ▪ วัยผู้สูงอายุ 	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		1:00	-	2. Brainstorming โดยให้นิสิตวิเคราะห์ เมนูอาหารที่เหมาะสมกับหญิงตั้งครรภ์ หญิง ให้นมบุตร และวัยผู้สูงอายุ พร้อมทั้งนำเสนอ หน้าชั้นเรียน	
12	บทที่ 5 ภัยโภชนาการ (ต่อ) <ul style="list-style-type: none"> ▪ สรุปรการแนวทางการบริโภค อาหารที่เหมาะสมกับวัยต่าง ๆ 	2:00	-	1. Collaborative learning group ใน Cooking class สำหรับอาหารที่เหมาะสมกับ วัย ตามที่กลุ่มนิสิตได้รับมอบหมาย	อ.วิชาดา สิมลา
13	บทที่ 6 การประเมินภาวะโภชนาการ <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anthropometric assessment ▪ Biomarker for the nutrition status ▪ Clinical methods of assessing nutritional status ▪ Dietary assessment 	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		1:00	-	2. นิสิตประเมินโภชนาการด้วยวิธี Anthropometric assessment (30 นาที) และ Dietary assessment ของตนเอง (30 นาที)	

คาบที่	บทที่/หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		วิธีการ : สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		ภาคทฤษฎี	ภาคปฏิบัติ		
14	บทที่ 7 การวินิจฉัยปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการ <ul style="list-style-type: none"> ▪ การวินิจฉัยปัญหาภาวะทางโภชนาการระดับชุมชน ▪ การวินิจฉัยปัญหาภาวะทางโภชนาการระดับบุคคล 	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		0:30	-	2. Problem-based learning โดยให้นิสิตวิเคราะห์จากสถานการณ์ที่กำหนดให้และเปิดโอกาสให้นิสิตซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	
		0:30	-	3. การนำเสนอผลงาน	
15	บทที่ 8 โภชนศึกษา <ul style="list-style-type: none"> ▪ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโภชนศึกษา ▪ หลักการให้โภชนศึกษา ▪ วิธีการให้โภชนศึกษา 	1:00	-	1. บรรยาย : ppt	อ.วิชาดา สิมลา
		0:30	-	Problem-based learning โดยแบ่งกลุ่มนิสิตเพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาทางโภชนาการที่กำหนดให้	
		0:30	-	การนำเสนอผลงานวิธีการที่เหมาะสมกับการแก้ปัญหาด้วยโภชนศึกษาหน้าชั้นเรียน	
16	บทที่ 8 โภชนศึกษา (ต่อ)	1:00	-	1. นิสิตนำเสนอสื่อที่ใช้ประกอบการให้โภชนศึกษาจากหัวข้อที่ได้รับมอบหมายจากสัปดาห์ที่ผ่านมา	อ.วิชาดา สิมลา
		1:00	-	2. Collaborative learning group ในการสรุปผลที่ได้จากการนำเสนอสื่อในการให้โภชนศึกษา	
17	สอบปลายภาค วันที่ 20 - 31 มีนาคม 2566				
	รวมชั่วโมงตลอดภาคการศึกษา	30	-		

2. แผนการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชา CLOs

2.1 การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์ในการเรียนรู้

ก. การประเมินเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ (Formative Assessment)

การประเมินระหว่างเรียนของรายวิชานี้ประกอบไปด้วยการถาม-ตอบ สะท้อนคิด การให้ข้อมูลย้อนกลับ และการนำเสนอผลงาน

ข. การประเมินเพื่อตัดสินผลการเรียนรู้ (Summative Assessment)

(1) วิธีการ/เครื่องมือและน้ำหนักในการวัดและประเมินผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผล		น้ำหนัก (ร้อยละ)
	วิธีการ	เครื่องมือที่ใช้	
CLO1 มีความรับผิดชอบในการเรียนและการทำงานทั้งต่อตนเองและส่วนรวม ตระหนักถึงบทบาทของตนเองในการเป็นแบบอย่างที่ดีทางด้านโภชนาการ	พฤติกรรมตรงต่อเวลาของนิสิตในการเข้าเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย การเข้าร่วมกิจกรรม ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	แบบประเมินพฤติกรรมในชั้นเรียน	5

ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผล		น้ำหนัก (ร้อยละ)
	วิธีการ	เครื่องมือที่ใช้	
CLO2 อธิบายความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักของโภชนาการและความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อและวัฒนธรรมต่อการบริโภคได้	การสอบกลางภาค	ข้อสอบกลางภาค	30
	การสอบปลายภาค	ข้อสอบปลายภาค	30
	การนำเสนอผลงาน	แบบประเมินการนำเสนอผลงาน	5
	รายงานกลุ่มเรื่องความเชื่อและวัฒนธรรม การบริโภค	แบบประเมินรายงาน	5
CLO3 วิเคราะห์สถานการณ์และความสัมพันธ์ระหว่างช่วงอายุกับปัญหาทางโภชนาการได้	ประเมินความเหมาะสมของอาหารกิจกรรม Cooking Class	แบบประเมินกิจกรรม Cooking Class	10
	การสำรวจภาวะโภชนาการของตนเอง	แบบบันทึกภาวะโภชนาการและการบริโภคอาหาร	5
CLO4 ประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น วินิจฉัยปัญหาและวางแนวทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการได้	ประเมินสื่อที่ใช้ประกอบการใช้โภชนศึกษา	แบบประเมินสื่อที่ใช้ประกอบการใช้โภชนศึกษา	10
รวม			100

(2) ระบบการประเมินผลการเรียนรายวิชา

การตัดเกรดแบบอิงเกณฑ์ โดยที่ A: ≥ 80 , B+: ≥ 75 , B: ≥ 70 , C+: ≥ 65 , C: ≥ 60 ,D+: ≥ 55 , D: ≥ 50 , F: < 50 **3. การอุทธรณ์ของนิสิต**

นิสิตสามารถยื่นคำร้องต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาได้ที่สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ คณะวิทยาการสุขภาพและการกีฬา ม.ทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง เพื่อขออุทธรณ์เรื่องคะแนนสอบและค่าระดับชั้น จากนั้นนิสิตและอาจารย์ฯ ร่วมกันตรวจสอบค่าคะแนนสอบและค่าระดับชั้นดังกล่าว

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**1. ตำราและเอกสารหลัก (Required Texts)**

1. นิธิยา รัตนพานนท์ และวิบูลย์ รัตนพานนท์. (2559). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
2. สิริพันธ์ จุลรังคะ. (2558). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. อบเชย วงศ์ทอง. (2557). โภชนศาสตร์ครอบครัว. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
4. Gibney, M. J., Margetts, B. M., Kearney, J. M., & Arab, L. (2013). Public Health Nutrition: Wiley
5. Gibney, M. J., Lanham-New, S. A., Cassidy, A., & Vorster, H. H. (2013). Introduction to Human Nutrition: Wiley

2. เอกสารและข้อมูลแนะนำ (Suggested Materials)

1. กรุณี ขวัญบุญจัน. (2563). โรคที่เกิดจากความเจริญยุคใหม่ : บทบาทของโภชนาการ วิถีชีวิต และ พันธุกรรม. กรุงเทพฯ : ภาควิชาโภชนศาสตร์เขตร้อนและวิทยาศาสตร์อาหาร คณะ เวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล
2. วันทนีย์ เกียรติสินยศ. (2560). โภชนาการกับความดันโลหิตสูง. กรุงเทพฯ : สารคดี.
3. อัญชลี ศรีจำเริญ. (2561). อาหารและโภชนาการ การป้องกันกลไกบกพร่อง. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
4. Gropper, S. S., & Smith, J. L. (2012). Advanced Nutrition and Human Metabolism: Cengage Learning.

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนิสิต

- 1.1 การประเมินตามวัตถุประสงค์ของรายวิชา โดยสอบถามผู้เรียนเมื่อสิ้นสุดการเรียน
- 1.2 การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน
- 1.3 แบบประเมินผู้สอนและประเมินรายวิชาเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 2.1 การประเมินการสอนโดยผู้เรียน
- 2.2 ผู้สอนประเมินตนเอง
- 2.3 คณะอนุกรรมการประกันคุณภาพของสาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์

3. การปรับปรุงการสอน

การนำผลการประเมินการสอนและประเมินประสิทธิภาพของรายวิชามาปรับปรุงการสอนหลังสิ้นสุด การเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในรายวิชา

คณะอนุกรรมการประกันคุณภาพของสาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ และคณะกรรมการประจำคณะ วิทยาการสุขภาพและการกีฬา ตรวจสอบผลการเรียนรู้ของนิสิต โดยตรวจสอบประมวลรายวิชา ข้อสอบ วิธีการให้คะแนนสอบ และค่าระดับคะแนน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 5.1. ปรับปรุงรายวิชาตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4
- 5.2. เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อให้มีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ ความรู้กับปัญหาที่มาจากชุมชน งานวิจัย บทความของอาจารย์ หรือ อื่นๆที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก
ความสอดคล้องระหว่างรายวิชากับหมวดวิชาเฉพาะของหลักสูตร

ตารางที่ 1 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง CLOs ระดับรายวิชา และผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs)

[รหัสวิชา]	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELOs)	
	ELO4	ELO9
CLO1 มีความรับผิดชอบในการเรียนและการทำงานทั้งต่อตนเองและส่วนรวม ตระหนักถึงบทบาทของตนเองในการเป็นแบบอย่างที่ดีทางด้านโภชนาการ		✓
CLO2 อธิบายความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพหลักของโภชนาการและความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อและวัฒนธรรมต่อการบริโภคได้	✓	
CLO3 วิเคราะห์สถานการณ์และความสัมพันธ์ระหว่างช่วงอายุกับปัญหาทางโภชนาการได้	✓	
CLO4 ประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น วินิจฉัยปัญหาและวางแนวทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการได้	✓	