



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

หลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา วิชาสุขภาพ (2564)

คณะกายภาพบำบัดและเวชศาสตร์การกีฬา

สาขาวิชา วิชาสุขภาพ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

GGY 234 ศิลปะและวิทยาศาสตร์ของอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 2 (1-2-3)
(Food and Nutrition Design for Elderly)

วิชาบังคับร่วม

-

เลขผ่านการเรียนวิชา

-

ภาคการศึกษา

2/2567

กลุ่ม

01

ประเภทของวิชา

☐ วิชาปรับพื้นฐาน

☐ วิชาศึกษาทั่วไป

☒ วิชาเฉพาะ

☐ วิชาเลือกเสรี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ

อ.ดร.สมชนก รังสีชนกุล

☒ อาจารย์ประจำ

อาจารย์ผู้สอน

อ.บรรกาศ เต็มเป็น

☒ อาจารย์ประจำ

☐ อาจารย์พิเศษ

อ.ภก.ชัยวัฒน์ ลิ้มประเสริฐ

☐ อาจารย์ประจำ

☒ อาจารย์พิเศษ

อ.ภญ. กมลลา ศดับพจน์

☐ อาจารย์ประจำ

☒ อาจารย์พิเศษ

อ.ดร.พิชญา โพธิ์นุช

☐ อาจารย์ประจำ

☒ อาจารย์พิเศษ

อ.ดร.นัตริยา งามเลิศ

☐ อาจารย์ประจำ

☒ อาจารย์พิเศษ

อ.ภานุสรณ์ หุ่นทรัพย์

☐ อาจารย์ประจำ

☒ อาจารย์พิเศษ

อ.วัลลภา โพธิ์สินธุ์

☐ อาจารย์ประจำ

☒ อาจารย์พิเศษ

สถานที่สอน

คณะกายภาพบำบัดและเวชศาสตร์การกีฬา มหาวิทยาลัยรังสิต

☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง

วันที่จัดทำ

18 มิถุนายน 2567

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์รายวิชา

ทฤษฎี

1. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงความต้องการทางโภชนาการและสารอาหารของผู้สูงอายุ โภชนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ หลักในการเตรียมอาหาร การพัฒนาและนวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุ และการสร้างสรรค์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุแต่ละบุคคลเพื่อส่งเสริมระบบต่างๆของร่างกาย ดังนี้
 - 1.1 Changes in nutritional needs with aging
 - 1.2 อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ
 - 1.3 Principle of food designs
 - 1.4 Food product development and innovation for the elderly
 - 1.5 Medical nutrition therapy for elderly (Food design for elderly 1: Food for heart (energy, cholesterol, potassium และ Food design for elderly 2: Food for digestive system (probiotic, dietary fiber)
 - 1.6 Interesting topics: Food for brain and memory (omega-3 fatty acids)
2. อธิบายการใช้ยาตามหลักการ用药ที่ถูกต้องตามมาตรฐาน 7R และการใช้สมุนไพรทางเลือกได้

ปฏิบัติ

1. แสดงการเตรียมอาหาร การพัฒนาและนวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุ และการสร้างสรรค์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุแต่ละบุคคลเพื่อส่งเสริมระบบต่างๆของร่างกาย
2. แสดงการเตรียมยาและช่วยบุคลากรทางการแพทย์ในการเตรียมยาตามหลักการ用药ที่ถูกต้องตามมาตรฐาน 7R และการใช้สมุนไพรทางเลือกได้
3. แสดงเจตคติที่ดีในการเตรียมอาหาร การพัฒนาและนวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุ การสร้างสรรค์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุในขณะปฏิบัติต่อผู้ป่วยสูงอายุที่กำหนดให้และการเตรียมยาและช่วยบุคลากรทางการแพทย์ในการเตรียมยาตามหลักการ用药ที่ถูกต้องตามมาตรฐาน 7R และการใช้สมุนไพรทางเลือกได้

2. คำอธิบายรายวิชา

สาเหตุการเปลี่ยนแปลงความต้องการทางโภชนาการและสารอาหารของผู้สูงอายุ โภชนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ หลักในการเตรียมอาหาร การพัฒนาและนวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุ และการสร้างสรรค์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุแต่ละบุคคลเพื่อส่งเสริมระบบต่างๆของร่างกายทำงานได้มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น

2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี 4 ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail: somchanok.h@rsu.ac.th

☐ Facebook:

☐ Line:

☐ อื่น ๆ ระบุ: Google classroom

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ				6. ทักษะปฏิบัติ นักจัดการผู้สูงอายุ				
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5
GGY 234 ศิลปะและวิทยาศาสตร์ของอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ		●	●				●	●	○		●	●	○			●	●	○				●				○		

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2	แสดงออกซึ่งพฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม เช่น มีวินัย มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ สุจริต เสียสละ เคารพในคุณค่าศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์และสามารถจัดการกับปัญหาคุณธรรม จริยธรรมโดยใช้ดุลยพินิจที่เหมาะสม	- สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างการเรียนรู้ การสอนโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตน และความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน	- สังเกตการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมของนักศึกษาในขณะเรียนและสัมมนา

1.3	มีความรู้ ความเข้าใจปฏิบัติตาม คุณธรรม จริยธรรม ส่งเสริมให้ ผู้ให้บริการได้รับรู้ และเข้าใจ สิทธิของตนเองในการรับบริการ	-จัดกระบวนการเรียนการ สอนที่เน้นการเรียนรู้จาก ประสบการณ์ตรง และใช้ กระบวนการถอดบทเรียน ใน การเชื่อมโยงกับประสบการณ์ กับเชื่อมโยงกับชีวิตจริง	- กำหนดตัวชี้วัดด้านเจต คติ ไว้ในเกณฑ์การ ประเมินการเรียนการ สอน - สังเกตการเปลี่ยนแปลง ของพฤติกรรมของ นักศึกษาในขณะที่เรียน และสัมมนา
-----	--	--	---

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้ และความเข้าใจใน ทฤษฎี หลักการของศาสตร์การ ดูแลผู้สูงอายุ กฎหมาย ที่ เกี่ยวข้อง วัฒนธรรม ระบบ รองรับสุขภาพผู้สูงอายุ ปัจจัยที่ มีผลต่อการ เปลี่ยนแปลงของ ระบบสุขภาพ การจัดการและ บริหารงานเบื้องต้นด้านสุขภาพ	- อาจารย์สอนบรรยาย -จัดกระบวนการเรียนการสอนที่มี รูปแบบหลากหลายสอดคล้องกับ เนื้อหา -เน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์ ตรง บูรณาการเนื้อหาทฤษฎีกับ ปฏิบัติ และกิจกรรมนักศึกษา และ ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วิธีการ ค้นคว้าหา ความรู้เพิ่มเติมด้วย ตนเอง	- ประเมินด้วยการสอบ - ประเมินระหว่างการเรียนรู้
2.3	สามารถสรุปและวิเคราะห์ ปัญหาสุขภาพเบื้องต้นของ ผู้สูงอายุเฉพาะบุคคล รวมทั้ง ประยุกต์ความรู้ ทักษะการดูแล ผู้สูงอายุที่เหมาะสม	- ในชั่วโมงปฏิบัติการมีการสอน แสดงโดยการจัดการเรียนการ สอนเป็นกลุ่มย่อย ฝึกปฏิบัติ - จัดการเรียนการสอนและการ สัมมนาเป็นกลุ่มย่อยเพื่อฝึกให้ นักศึกษาได้มีโอกาสคิดอย่าง เป็นระบบและ นำเสนอโดยการ	- ประเมินด้วยการสอบ บรรยาย - ประเมินระหว่างการเรียนรู้ ปฏิบัติการ - ประเมินด้วยการสอบ ปฏิบัติการ - ประเมินจากการสัมมนา

		อภิปราย และฝึกการรับฟังความคิดเห็นจากผู้อื่น	
--	--	--	--

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	สามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองให้มีความรู้ความ สามารถเพิ่มขึ้น	-สอนบรรยายในแต่ละหัวข้อ โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างเพื่อนและอาจารย์ -ฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบในการทบทวนความรู้นอกเวลาเรียน	-ประเมินโดยการสอบบรรยาย -ประเมินการแสดงความคิดเห็นระหว่างเรียนเป็นรายบุคคล
3.2	สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ สามารถคิดวิเคราะห์ อย่างเป็นระบบ โดยใช้ข้อเท็จจริง ความรู้ทางวิชาชีพและความรู้ อื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ปลอดภัยและมีคุณภาพในการดูแลสุขภาพ (professional knowledge and skill: clinical thinking and problem solving)	-ฝึกปฏิบัติกับผู้ป่วยจำลองภายใต้การดูแลของอาจารย์อย่างใกล้ชิด	-ประเมินด้วยวิธีการสัมมนากลุ่มย่อย -ประเมินด้วยการสอบปฏิบัติข้อเขียน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.2	มีความสามารถในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	- เปิดโอกาสให้นักศึกษานำเสนอหัวข้อสัมมนาและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับอาจารย์และเพื่อน	- ประเมินจากการสัมมนารายบุคคล - ประเมินจากการแสดงความคิดเห็นภายในห้องเรียน
4.3	มีความรับผิดชอบในการพัฒนาตนเอง สามารถใช้ความรู้มาปรับใช้สังคมใน	-จัดการเรียนการสอนให้มีการแบ่งกลุ่มทำงาน เพื่อให้เกิดความรับผิดชอบใน บทบาทหน้าที่ของตนเอง และจัดกิจกรรมจิตอาสา เพื่อพัฒนานักศึกษา	- ประเมินจากการสัมมนา

	ประเด็นและโอกาสที่เหมาะสม	ในเรื่องของจิตบริการและฝึกให้สามารถ นำความรู้ การดูแลผู้สูงอายุไปปรับใช้สังคมได้อย่างเหมาะสม	- ประเมินจากการ แสดงความคิดเห็น ภายในห้องเรียน
--	---------------------------	---	--

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.3	มีทักษะในการสร้างสื่อสุขภาพ และสามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเลือกใช้รูปแบบและวิธีการนำเสนอที่เหมาะสม	- มอบหมายงานให้นักศึกษานำเสนอเนื้อหาในการสัมมนาหน้าชั้นเรียนหรือออนไลน์ โดยเปิดโอกาสให้เลือกรูปแบบในการนำเสนอ - กรณีศึกษาที่ได้รับมอบหมายตามความถนัดเช่น การพูดอธิบายปากเปล่า, นำเสนอ PowerPoint, แสดงบทบาทสมมติในแต่ละหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย	- ประเมินจากการสัมมนา โดยประเมินทักษะในการฟัง การอภิปราย การจับและสรุปประเด็น มารยาทของการเป็นผู้ฟังที่ดี และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมถึงการเลือกใช้สื่อในการนำเสนอ - การสอบปฏิบัติการ โดยกำหนดให้มีหัวข้อของการประเมินในเรื่องการสื่อสารและการอธิบายผู้สูงอายรร่วมด้วย

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	อาจารย์ผู้สอน	จำนวนชั่วโมง			การประเมิน							รวมคะแนนบรรยาย	รวมคะแนนปฏิบัติการ	คะแนนรวม
			บรรยาย	ปฏิบัติการ	สัมมนา	ระหว่างเรียน ปฏิบัติการ	Assignment บรรยาย	Quiz /ระหว่างเรียน บรรยาย	สัมมนา	Assignment Lab	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ			
1	เรื่องที่ 1 Changes in nutritional needs with aging 1.1 Causes of changing nutritional needs and dietary 1.2 Loss of appetite	อ.บัวรัต เดินเป็น	1								7		7	0	7

2	เรื่องที่ 2 อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 2.1 Dietary recommendations for the elderly / Energy requirements in elderly 2.2 Protein and energy 2.3 สัดส่วนสารอาหารแต่ละชนิดที่ควรได้รับในแต่ละวัน 2.4 การสร้างตารางอาหารให้ผู้สูงอายุในรายสัปดาห์ 2.5 Nutrients (vitamins and minerals) in aging 2.6 Supplements and herbs (hero or devil) 2.7 Food allergy in elderly	อ.ดร.พิชญา โปธิษฐ	6	4			10	5		12	25		40	12	52
3	เรื่องที่ 3.1 Factors leading to different needs for food: physiological condition, health problems, physical condition, lifestyle, income, education, labelling/integradient	อ.บวรภัต เต็มเป็น	1	1	1			2	4	3	5		7	7	14
	เรื่องที่ 3.2 Food product for elderly: sensory aspects, nutrient and composition, ease of preparation and consumption, packaging	อ.วัลลภา โพธิาสินธุ์	1	2	1	4			4	6	6		6	14	20
4	เรื่องที่ 4 Food product development and innovation for the elderly	อ.ภาณุสรณ์ หุ่นทรัพย์	1		3				10		7		7	10	17

5	เรื่องที่ 5 Medical nutrition therapy for elderly	อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ	1								7		7		7
	เรื่องที่ 5.1 Food design for elderly 1: Food for heart (energy, cholesterol, potassium)	อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ		6		5			10	5				20	20
	เรื่องที่ 5.2 Food design for elderly 2: Food for digestive system (probiotic, dietary fiber)	อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ		4					5	5				10	10
6	เรื่องที่ 6 Nutrition for elderly with specific conditions 6.1 Food for bone 6.2 Food for joint 6.3 Food for muscle 6.4 Food for skin 6.5 Food for eyesight 6.6 Food for brain and memory	อ.ภญ. กมล สดับพจน์	1	4	2			3	7	10	5		8	17	25

7	เรื่องที่ 7 การใช้ยาตามหลักการใช้ยาที่ถูกต้องตาม มาตรฐาน 7R และการใช้สมุนไพรทางเลือก 7.1 การใช้ยาตามหลักการใช้ยาที่ถูกต้องตาม มาตรฐาน 7R 7.2 การใช้สมุนไพรทางเลือก	อ.ภก.ชัยวัฒน์ ลิ้มประเสริฐ	3	2				5		8	15		20	8	28
รวม			15	23	7	9	10	15	40	49	77	0	102	98	200

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	ชั่วโมง					คะแนนประเมิน								ผู้สอน
		บรรยาย			ปฏิบัติ										
		บรรยาย	บรรยายสดผ่าน Online	อภิปรายกลุ่มย่อย	ปฏิบัติการ	สัมมนา	ระหว่างเรียน lab	Assignment บรรยาย	Quiz /ระหว่างเรียนบรรยาย	สัมมนา	Assignment Lab	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ	คะแนนรวม	
	เรื่องที่ 1 Changes in nutritional needs with aging 1.1 Causes of changing nutritional needs and dietary 1.2 Loss of appetite	1									7		7	อ.ปรีกาศ เต็นเป็น	
	เรื่องที่ 2 อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	6			4			10	5		12	25		52	ดร.พิชญ์ โพธิ์นุช

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	ชั่วโมง					คะแนนประเมิน								ผู้สอน
		บรรยาย			ปฏิบัติ										
		บรรยาย	บรรยายสดผ่าน Online	อภิปรายกลุ่มย่อย	ปฏิบัติการ	สัมมนา	ระหว่างเรียน lab	Assignment บรรยาย	Quiz /ระหว่างเรียนบรรยาย	สัมมนา	Assignment Lab	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ	คะแนนรวม	
	2.1 Dietary recommendations for the elderly / Energy requirements in elderly 2.2 Protein and energy 2.3 สัดส่วนสารอาหารแต่ละชนิดที่ควรได้รับในแต่ละวัน 2.4 การสร้างตารางอาหารให้ผู้สูงอายุในรายสัปดาห์ 2.5 Nutrients (vitamins and minerals) in aging 2.6 Supplements and herbs (hero or devil) 2.7 Food allergy in elderly														
	เรื่องที่ 3.1 Principle of food designs: Factors leading to different needs for food: physiological condition, health problems, physical condition, lifestyle, income, education, labelling/integradient	1			1	1			2	4	3	5		14	อ.บิรภาด เด็นเป็น
	เรื่องที่ 3.2 Principle of food designs: Food product for elderly: sensory aspects, nutrient and composition, ease of preparation and consumption, packaging	1			2	1	4			4	6	6		20	อ.วัลลภา โพธิาสินธุ์
	เรื่องที่ 4 Food product development and innovation for the elderly	1			2	1				10		7		17	อ.ภาณุสรณ์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	ชั่วโมง					คะแนนประเมิน								ผู้สอน
		บรรยาย			ปฏิบัติ										
		บรรยาย	บรรยายสดผ่าน Online	อภิปรายกลุ่มย่อย	ปฏิบัติการ	สัมมนา	ระหว่างเรียน lab	Assignment บรรยาย	Quiz /ระหว่างเรียนบรรยาย	สัมมนา	Assignment Lab	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ	คะแนนรวม	
															หุ่นทรัพย์
	เรื่องที่ 5 Medical nutrition therapy for elderly (บรรยาย 1 ชั่วโมง)	1									7		7		อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
	5.1 Food design for elderly 1: Food for heart (energy, cholesterol, potassium) - Food for prevention/care of chronic diseases: NCD (DM,DLP,CKD,MI,HT),CA)				4	2	5			10	5			20	อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
	5.2 Food design for elderly 2: Food for digestive system (probiotic, dietary fiber) - dysphagia, constipation, diarrhea, GGYD, post operation				2	2				5	5			10	อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
	เรื่องที่ 6 Nutrition for specific conditions in elderly 6.1 Food for bone 6.2 Food for joint	1			4	2			3	7	10	5		25	อ.ภญ.กมล สัคคัพจน์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	ชั่วโมง					คะแนนประเมิน								ผู้สอน
		บรรยาย			ปฏิบัติ										
		บรรยาย	บรรยายสดผ่าน Online	อภิปรายกลุ่มย่อย	ปฏิบัติการ	สัมมนา	ระหว่างเรียน lab	Assignment บรรยาย	Quiz /ระหว่างเรียนบรรยาย	สัมมนา	Assignment Lab	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ	คะแนนรวม	
	6.3 Food for muscle 6.4 Food for skin 6.5 Food for eyesight 6.6 Food for brain and memory														
	เรื่องที่ 7 การใช้ยาตามหลักการใช้ยาที่ถูกต้องตามมาตรฐาน 7R และการใช้สมุนไพรทางเลือก 7.1 การใช้ยาตามหลักการใช้ยาที่ถูกต้องตามมาตรฐาน 7R 7.2 การใช้สมุนไพรทางเลือก	3			2				5		8	15		28	อาจารย์ภก. ชัยวัฒน์ ลิ้มประเสริฐ
รวม		15			23	7	16	10	19	25	47	71	12	200	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	คะแนนประเมิน							สัดส่วนที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	สอบบรรยาย	ระหว่างเรียน	Quiz	สัมมนา	Assignment	สอบบรรยาย	สอบปฏิบัติ		
1.1							/		2:7:1
					/				7:2:1
1.2		/							3:5:2
				/					8:0:3
2.2			/			/			10:0:0
							/		1:8:1
		/		/					1:5:4
2.3						/			10:0:0
							/		2:7:1, 10:0:0
		/		/					3:5:2
3.1		/				/			3:5:2, 10:0:0
3.2				/					8:0:3
							/		2:7:1
4.2		/		/					3:5:2
5.3				/					3:5:2
							/		2:7:1
	0	28	20	54	3	80	115		

ข้อปฏิบัติในการเรียน

การเข้าเรียน

- นักศึกษาต้องเข้าเรียนในภาคทฤษฎี ครบร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด จึงจะมีสิทธิ์สอบ
- กรณีเจ็บป่วยต้องมีใบรับรองแพทย์หรือใบรับรองจากอาจารย์ที่ปรึกษาหากไม่แสดงใบรับรองจะถือว่าขาดเรียน

การแต่งกาย

- การเข้าเรียนนักศึกษาต้องใส่ชุดนักศึกษาที่ถูกต้องตามระเบียบของคณะหรือมหาวิทยาลัยรังสิต จึงจะได้รับการอนุญาตให้เข้าเรียน

การขาด/ลาสอบ

- ต้องยื่นคำร้องขอสอบผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา ไปยังคณะกรรมการฝ่ายวิชาการเพื่อพิจารณาเป็นกรณี

เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด: บรรยาย 1 หน่วยกิตและปฏิบัติการ 1 หน่วยกิต ตัดเกรดแบบอิงเกณฑ์

นักศึกษาต้องได้รับผลการประเมิน ไม่ต่ำกว่า D จึงจะถือว่าผ่านการประเมินในวิชานี้

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

1. Tracy Everitt; Megan Davies; Sayuri Omori; Shannon Roode; Laurie Wadsworth; Brittany Yantha; and Joan Jory. Nutrition in Aging. St. Francis Xavier University Open Educational Resource Grant Atlantic OER Grant.
2. Kathleen Niedert & Kathleen Richmond. Nutrition Care of the Older Adult, 3rd Ed. Dietetics in Health Care Communities Dietetic Practice Group.
3. John E. Morley & David R. Thomas. 2007. Geriatric Nutrition 1st Edition. CRC Press Taylor and Francis Group.
4. Connie Watkins Bales, Julie L. Locher, Edward Saltzman. 2015. Handbook of Clinical Nutrition and Aging. Humana Press.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ดูรายละเอียดในแผนการสอนรายชั่วโมง

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ดูรายละเอียดในแผนการสอนรายชั่วโมง

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- การสังเกตการสอนของผู้ร่วมทีมการสอน
- การประเมินการสอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิในด้านนี้
- ผลการสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

ปัญหาหรือข้อเสนอแนะ จากการประเมินรายวิชา	การปรับปรุงการสอน	ความต้องการความช่วยเหลือ/ สนับสนุนจากคณะ
ไม่มีเนื่องจากเป็นการเปิดรายวิชา ครั้งแรก	ไม่มีเนื่องจากเป็นการเปิดรายวิชาครั้ง แรก	ไม่มีเนื่องจากเป็นการเปิด รายวิชาครั้งแรก

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☐ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☒ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา.....
- ☒ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☒ การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☐ อื่นๆ ระบุ.....

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน จากปัญหาและอุปสรรคที่พบ หรือ ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ และเพื่อให้เข้ากับการพัฒนาความรู้ใหม่ๆทุกปี



คณะกายภาพบำบัดและเวชศาสตร์การกีฬา มหาวิทยาลัยรังสิต
สาขาวิชาสุขภาพศาสตร์

ตารางเรียน วิชา GGY 234 ศิลปะและวิทยาศาสตร์ของอาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 2 (1-2-3)

(Food and Nutrition Design for Elderly)

จำนวนนักศึกษา 5 คน ห้องเรียน: 4-516A (ห้อง KR)

วัน	เวลา	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง			อาจารย์ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	
จ. 6 ม.ค. 68	8.45-9.00	เปิดคอร์ส รายวิชา GGY 234				ดร.สมชนก
จ. 6 ม.ค. 68	9.00-10.00	บรรยายเรื่องที่ 1: Changes in nutritional needs with aging	1			อ.ปัทมา
	10.00-12.00	บรรยายเรื่องที่ 2: อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	2			ดร.พิชญา โพนินุช
ศ. 10 ม.ค. 68	9.00-12.00	บรรยายเรื่องที่ 2: อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3			ดร.พิชญา โพนินุช
จ. 13 ม.ค. 68	9.00-10.00	บรรยายเรื่องที่ 2: อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	1			ดร.พิชญา โพนินุช
	10.00-12.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 2: อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ		2		ดร.พิชญา โพนินุช
ศ. 17 ม.ค. 68	9.00-11.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 2: อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ		2		ดร.พิชญา โพนินุช
จ. 20 ม.ค. 68	9.00-10.00	บรรยายเรื่องที่ 3.1 Principle of food designs: Factors leading to different needs for food: physiological condition, health problems, physical condition, lifestyle, income, education,labelling/integradient	1			อ.ปัทมา
	10.00-11.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 3.1 Principle of food designs :Factors leading to different needs for food: physiological condition, health problems, physical condition, lifestyle, income, education, labelling/integradient		1		อ.ปัทมา

วัน	เวลา	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง			อาจารย์ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	
ศ. 24 ม.ค. 68	9.00-10.00	บรรยายเรื่องที่ 3.2 Principle of food designs: Food product for elderly: sensory aspects, nutrient and composition, ease of preparation and consumption, packaging	1			อ.วัลลภา โพธิาสินธุ์
	10.00-12.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 3.2 Principle of food designs: Food product for elderly: sensory aspects, nutrient and composition, ease of preparation and consumption, packaging		2		อ.วัลลภา โพธิาสินธุ์
จ. 27 ม.ค. 68	9.00-10.00	สัมมนาเรื่องที่ 3.1 Principle of food designs :Factors leading to different needs for food: physiological condition, health problems, physical condition, lifestyle, income, education,labelling/integradient			1	อ.ปัทมา
	10.00-11.00	สัมมนาเรื่องที่ 3.2 Principle of food designs: Food product for elderly: sensory aspects, nutrient and composition, ease of preparation and consumption, packaging			1	อ.วัลลภา โพธิาสินธุ์

วัน	เวลา	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง			อาจารย์ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	
ส. 31 ม.ค. 68	9.00-10.00	บรรยายเรื่องที่ 4 Food product development and innovation for the elderly	1			อ.กานุสรณ์ หุ่นทรัพย์
	10.00-12.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 4 Food product development and innovation for the elderly		1		อ.กานุสรณ์ หุ่นทรัพย์
จ. 3 ก.พ. 68	9.00-10.00	สัมมนาปฏิบัติการเรื่องที่ 4 Food product development and innovation for the elderly		1		อ.กานุสรณ์ หุ่นทรัพย์
ส. 7 ก.พ. 68	8.00-9.00	บรรยายเรื่องที่ 5 Medical nutrition therapy in elderly	1			อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
	9.00-12.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 5.1 Food design for elderly 1: Food for heart (energy, cholesterol, potassium)		3		อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
ส.14 ก.พ. 68	9.00-10.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 5.1 Food design for elderly 1: Food for heart (energy, cholesterol, potassium)		1		อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
	10.00-12.00	สัมมนาปฏิบัติการเรื่องที่ 5.1 Food design for elderly 1: Food for heart (energy, cholesterol, potassium)			2	อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
ส. 21 ก.พ. 68	8.00-10.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 5.2 Food design for elderly 2: Food for digestive system (probiotic, dietary fiber)		2		อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
	10.00-12.00	สัมมนาปฏิบัติการเรื่องที่ 5.2 Food design for elderly 2: Food for digestive system (probiotic, dietary fiber)			2	อ.ดร.ฉัตรยา งามเลิศ
จ. 3 มี.ค. 68	9.00-10.00	บรรยายเรื่องที่ 6 Nutrition for elderly with specific condition	1			อ.กญ. กมลลา สดัมพจน์
	10.00-12.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 6 Nutrition for elderly with specific condition		2		อ.กญ. กมลลา สดัมพจน์

วัน	เวลา	หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง			อาจารย์ผู้สอน
			บรรยาย	ปฏิบัติ	สัมมนา	
24-27 ก.พ.68	สอบกลางภาค หัวข้อที่ 1-3					
ศ. 7 มี.ค.68	9.00-12.00	บรรยายเรื่องที่ 7 การใช้ยาตามหลักการใช้ยาที่ถูกต้องตามมาตรฐาน 7R และการใช้สมุนไพรทางเลือก	3			อ.ภก.ชัชวัฒน์ ลี้มประเสริฐ
จ.10 มี.ค. 68	9.00-11.00	บรรยายเรื่องที่ 7 การใช้ยาตามหลักการใช้ยาที่ถูกต้องตามมาตรฐาน 7R และการใช้สมุนไพรทางเลือก		2		อ.ภก.ชัชวัฒน์ ลี้มประเสริฐ
ศ.14 มี.ค.68	8.00-10.00	ปฏิบัติการเรื่องที่ 6 Nutrition for elderly with specific condition		2		อ.ภก. กมลลา สดับพจน์
	10.00-12.00	สัมมนาเรื่องที่ 6 Nutrition for elderly with specific condition			2	อ.ภก.กมลลา สดับพจน์
จ. 17 มี.ค. 68	9.00-12.00	วางแผนสอบย่อย หัวข้อที่ 4-5				ดร.สมชนก
28 เม.ย.-8 พ.ค. 68		สอบปลายภาคสอบหัวข้อที่ 6-7				ดร.สมชนก

