



## กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา : 2404-2120 ชื่อวิชา : อาหารบำบัดโรค

หลักสูตรการศึกษา(Course status) : ชคอ 3/3,3/4

ภาคเรียนที่ (Semester) : 1/2561

ชื่อผู้สอน(Instructor) : นางสาวชิสา เมืองสิงห์

ตำแหน่ง : ครู

โทรศัพท์(Phone) :0878162950

อีเมลล์(E-Mail) : chisahandmade.2527@gmail.com

หนังสือเรียน(Text Book) :

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม (Reference) :

จำนวน : 2 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง

ความรู้พื้นฐาน(Pre-requisite) :

วัน-เวลาที่เรียน(Class Meeting)

ที่ทำงาน(Office) :วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

วุฒิการศึกษา :คบ. (คหกรรมศาสตร์บัณฑิต)

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค โภชนาการสำหรับผู้ป่วย การกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค วัตถุประสงค์สำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารบำบัดโรค การเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค
2. มีความสามารถคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารของผู้ป่วยจากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย
3. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหารจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย
4. เห็นคุณค่าของอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วย
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและมีความรับผิดชอบ

### มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานอาหารบำบัดโรค การจัดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วย และลักษณะที่ดีของอาหารบำบัดโรคตาม หลักการ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค และการคำนวณ
2. เข้าใจการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารบำบัดโรค

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย หลักการคำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย หลักการกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค หลักการเลือกใช้และการเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค การจัดบริการอาหารบำบัดโรค และการเก็บรักษาอาหาร

## สมรรถนะ (Competency)

### ความรู้

1. อธิบายความสำคัญเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย
2. คำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย จากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย
3. อธิบายหลักการกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารบำบัดโรคการเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค

### ทักษะ

1. เตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน
2. เลือกซื้อจัดเตรียมวัตถุดิบ และเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค
3. ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหารจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย
4. ใช้เตรียมวัตถุดิบ และวัตถุดิบทดแทนการประกอบอาหารบำบัดโรคตามหลักการและกระบวนการ

### คุณธรรม

1. มีวินัย
2. ใฝ่เรียนรู้
3. อยู่อย่างพอเพียง
4. มุ่งมั่นในการทำงาน
5. มีจิตสาธารณะ

## ตัวชี้วัด(KPI : Key Performance Indicator)

1. ผู้เรียนนำความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
2. ผู้เรียนผลการประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2.5 ขึ้นไป ร้อยละ 80 ของจำนวนผู้เรียนทั้งหมด

## เกณฑ์การให้คะแนน(Mark Allocation)

เกณฑ์การให้คะแนน มี 4 ส่วน	100 %
1. คะแนนระหว่างเรียน	40 %
2. การสอบภาคปฏิบัติรายกลุ่ม	20 %
3. การสอบภาคทฤษฎีรายบุคคล	20 %
4. จิตพิสัย	20 %

## วิธีการสอน(Instructional Strategies)

การจัดการเรียนการสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มุ่งให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งทางด้าน ร่างกาย สติปัญญา สังคม และอารมณ์ ดังนี้

1. บรรยายและให้นักเรียนทำการค้นคว้าจากหนังสือและอินเทอร์เน็ต
2. ฝึกให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ เจตคติ วินัย และความรับผิดชอบ ที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

### การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า(Work Assignments)

ให้นักเรียนนำความรู้จากการเรียนวิชาอาหารบำบัดโรคไปใช้ในชีวิตประจำวันได้พร้อมทั้งแบ่งกลุ่มนักเรียนเป็นกลุ่ม กลุ่มละไม่เกิน 6 คน ออกมานำเสนอความคิดเห็นและรายงานหน้าชั้นเรียน

### เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
80 – 100	4.0	การเรียนดีเยี่ยม
75 – 79	3.5	การเรียนดีมาก
70 – 74	3.0	การเรียนดี
65 – 69	2.5	การเรียนดีพอใช้

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
60 – 64	2.0	การเรียนพอใช้
55 – 59	1.5	การเรียนอ่อน
50 – 54	1.0	การเรียนอ่อนมาก
0 – 49	0	การเรียนชั้นต่ำ

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : อาหารบำบัดโรค 18 ครั้ง 72 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
1	ความสำคัญเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค และหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย	-ครูแนะนำการเรียนและบรรยายถึงภาพรวมเกี่ยวกับการเรียนภาคทฤษฎีและสอน -ครูแจกแบบทดสอบก่อนเรียน ให้นักเรียนทำ -ครูสุ่มถามความคิดเห็นของนักเรียน ในเรื่องความหมายของอาหารบำบัดโรค ตามความคิดของนักเรียน ประมาณ8-10 คน จากนั้นช่วยกันสรุปความหมายสำคัญของอาหารบำบัดโรค ลงในบนกระดาน - ครูแจกใบความรู้ที่ 1 เรื่องความสำคัญเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค และหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย แล้วให้นักเรียนศึกษาค้นคว้าหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย เขียนสรุปเป็นผังความคิด	- ใบความรู้ที่ 1 เรื่องความสำคัญเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค และหลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย	-แบบทดสอบก่อนเรียน - แบบสังเกตพฤติกรรม	<b>ความรู้(K)</b> อธิบายความสำคัญเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค หลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้
2	การคำนวณเพื่อกำหนดอาหารและการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย	ครูแจกใบความรู้ที่ 2 เรื่องการคำนวณเพื่อกำหนดอาหารและการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย แล้วอธิบายวิธีคิด ดัชนีความหนาของร่างกาย (BMI) พร้อมให้นักเรียนฝึกคิดตาม น้้าหนักและส่วนสูงของตัวเอง เพื่อใช้เป็นพื้นฐานคำนวณหาค่าดัชนีความหนาของร่างกาย ของผู้ป่วย	- ใบความรู้ที่ 2 เรื่อง การคำนวณเพื่อกำหนดอาหารและการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย	- แบบสังเกตพฤติกรรม	<b>ความรู้(K)</b> คำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย จากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้
3	การคำนวณเพื่อกำหนดอาหารและการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย(ต่อ)	ครู อธิบาย การคิณ้้าหนักตัวมาตรฐานและสารอาหารทางกายต้องการ ต่อ 1 วัน (ค่าโปรตีน ,ไขมัน,คาร์โบไฮเดรต)	- ใบความรู้ที่ 2 เรื่อง การคำนวณเพื่อกำหนดอาหารและการจัดอาหาร	ตรวจแบบฝึกหัดที่ 1 การคิดคำนวณ การคิณ้้าหนักตัวมาตรฐานและ	<b>ความรู้(K)</b> คำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย จากตาราง

		<p>และอธิบาย ตารางอาหาร แลกเปลี่ยน (Food Exchange) เป็น เครื่องมือสำคัญที่ช่วยในการ คำนวณและกำหนดสัดส่วน อาหารตามความต้องการของ แต่ละบุคคลพร้อมให้นักเรียน คิดตาม</p> <p>- ครูให้นักเรียนทำแบบฝึกหัด การคิดคำนวณ การคิด น้ำหนักตัวมาตรฐานและ สารอาหารทางกายต้องการ ต่อ 1 วัน</p>	สำหรับผู้ป่วย	สารอาหารทางกาย ต้องการ ต่อ 1 วัน	<p>แสดงคุณค่าอาหาร ไทย</p> <p><b>คุณธรรม(A)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>มีวินัย</li> <li>ใฝ่เรียนรู้</li> <li>มุ่งมั่นในการทำงาน</li> </ol>
4	อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป	<p>-ครูอธิบายเรื่อง ประเภท ของอาหารโรงพยาบาล โดยทั่วไปมี 3 ประเภท คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.อาหารที่ใช้ทั่วไป</li> <li>2.อาหารทางสายยาง</li> <li>3.อาหารเฉพาะโรค</li> </ol> <p>จากนั้นครูให้นักเรียนฝึก คิดคำนวณสัดส่วนอาหาร</p> <p>4 เมนู พร้อมเขียนอธิบาย การคำนวณและกำหนด สัดส่วนแต่ละ ดังนี้</p> <p>เมนูที่ 1 อาหารทั่วไปแบบ อาหารธรรมดา (Regular diet)</p> <p>เมนูที่ 2 อาหารทั่วไปแบบ อาหารธรรมดาอย่างง่าย (Light diet)</p> <p>เมนูที่ 3 อาหารทั่วไปแบบ อาหารอ่อน (Soft die)</p> <p>เมนูที่ 4 อาหารทั่วไปแบบ อาหารเหลวหรืออาหารน้ำ (Liquid diet)</p>	<p>- ใบความรู้ที่ 1 เรื่อง ความสำคัญ เกี่ยวกับอาหาร บำบัดโรค และ หลักโภชนาการ สำหรับผู้ป่วย</p> <p>- ตัวอย่าง เมนูอาหารที่เป็น</p> <p>- ใบงานที่ 1 เรื่อง การคิดคำนวณ สัดส่วนอาหาร โรงพยาบาล ประเภทอาหาร ทั่วไป</p>	<p>ตรวจ ใบงานที่ 1 เรื่อง การคิดคำนวณ สัดส่วนอาหาร โรงพยาบาล ประเภทอาหาร ทั่วไป</p>	<p><b>ความรู้(K)</b></p> <p>- คำนวณพลังงาน และสารอาหาร สำหรับผู้ป่วย จาก ตารางแสดงคุณค่า อาหารไทย</p> <p>-หลักการกำหนด รายการอาหาร บำบัดโรค</p> <p><b>คุณธรรม(A)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีวินัย</li> <li>2. ใฝ่เรียนรู้</li> <li>3. มุ่งมั่นในการทำงาน</li> </ol>
5	อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป -แบบอาหารธรรมดา	<p>-ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่ม ละเท่าๆกัน โดยกำหนดดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดรายการอาหารและ</li> </ol>	<p>- ใบงานที่ 2 เรื่อง การปฏิบัติอาหาร โรงพยาบาล</p>	<p>- ตรวจใบงานที่ 2 เรื่องการปฏิบัติ อาหารโรงพยาบาล</p>	<p><b>ความรู้(K)</b></p> <p>- คำนวณพลังงาน และสารอาหาร</p>

	(Regular diet) 1,800 – 2,000 แคลอรี	คิดแคลอรี 1 วัน (3 มื้อ) ตามประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารธรรมดา (Regular diet) 1,800 – 2,000 แคลอรี 2.วางแผนการปฏิบัติการ ทำอาหารทั่วไปแบบธรรมดา ตามที่คิดไว้ในคาบต่อไป โดยศึกษาจากใบความรู้ที่ 3 เรื่อง การกำหนดอาหารการ บริการ และการเก็บรักษา อาหารบำบัดโรค	ประเภทอาหาร ทั่วไป แบบอาหาร ธรรมดา (Regular diet) 1,800 – 2,000 แคลอรี - ใบความรู้ที่ 3 เรื่อง การกำหนด อาหารการบริการ และการเก็บรักษา อาหารบำบัดโรค	ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารธรรมดา (Regular diet) 1,800 – 2,000 แคลอรี - แบบสังเกต พฤติกรรมการทำงาน กลุ่ม	สำหรับผู้ป่วย จาก ตารางแสดงคุณค่า อาหารไทย -หลักการกำหนด รายการอาหาร บำบัดโรค <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. มุ่งมั่นในการ ทำงาน
6	ปฏิบัติการทำอาหาร โรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารธรรมดา (Regular diet) 1,800 – 2,000 แคลอรี (ต่อ)	-นักเรียนปฏิบัติการประกอบ อาหารตามเมนูที่วางแผนไว้ใน คาบที่แล้ว - นำเสนอผลงาน	-วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร	แบบประเมิน ผลงาน สำเร็จ	<b>ทักษะ(P)</b> 1. เตรียมวัตถุดิบ สำหรับประกอบ อาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทน 2. เลือกซื้อ จัดเตรียมวัตถุดิบ และเลือกใช้อุปกรณ์ สำหรับประกอบ อาหารบำบัดโรค 3. ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหาร จัดบริการอาหาร สำหรับผู้ป่วย <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการ ทำงาน 5. มีจิตสาธารณะ
7	อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารธรรมดา ง่าย (Light diet)	-ครูอธิบายอาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารธรรมดา ง่าย (Light diet) 1,500 แคลอรี -ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่ม ละเท่าๆกัน โดยกำหนดดังนี้ 1. กำหนดรายการอาหารและ คิดแคลอรี 1 วัน (3 มื้อ)	- ใบงานที่ 3 เรื่อง การปฏิบัติอาหาร โรงพยาบาล ประเภทอาหาร ทั่วไป แบบอาหาร ธรรมดา ง่าย (Light diet) 1,500 แคลอรี	- ตรวจใบงานที่ 3 เรื่องการปฏิบัติ อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารธรรมดา ง่าย (Light diet) 1,500 แคลอรี - แบบสังเกต	<b>ความรู้(K)</b> - คำนวณพลังงาน และสารอาหาร สำหรับผู้ป่วย จาก ตารางแสดงคุณค่า อาหารไทย -หลักการกำหนด รายการอาหาร

		ตามประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารธรรมดาที่ย่อยง่าย (Light diet) 2.วางแผนการปฏิบัติการ ทำอาหารทั่วไปแบบธรรมดา ตามที่คิดไว้ในคาบต่อไป โดยศึกษาจากใบความรู้ที่ 3 เรื่อง การกำหนดอาหารการ บริการ และการเก็บรักษา อาหารบำบัดโรค	-ใบความรู้ที่ 3 เรื่อง การกำหนด อาหารการบริการ และการเก็บรักษา อาหารบำบัดโรค	พฤติกรรมการทำงาน กลุ่ม	บำบัดโรค การ บริการอาหารบำบัด โรคการเก็บรักษา อาหารบำบัดโรค <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. มุ่งมั่นในการ ทำงาน
8	ปฏิบัติการทำอาหาร โรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารธรรมดาที่ย่อย ง่าย (Light diet) (ต่อ)	-นักเรียนปฏิบัติการประกอบ อาหารตามเมนูที่วางแผนไว้ใน คาบที่แล้ว - นำเสนอผลงาน	-วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร	แบบประเมิน ผลงาน สำเร็จ	<b>ทักษะ(P)</b> 1. เตรียมวัตถุดิบ สำหรับประกอบ อาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทน 2. เลือกซื้อ จัดเตรียมวัตถุดิบ และเลือกใช้อุปกรณ์ สำหรับประกอบ อาหารบำบัดโรค 3. ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหาร จัดบริการอาหาร สำหรับผู้ป่วย <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการ ทำงาน 5. มีจิตสาธารณะ
9	อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารเหลวหรือ อาหารน้ำ (Liquid diet)	-ครูอธิบาย อาหาร โรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารเหลวหรืออาหาร น้ำ (Liquid diet) แบ่งออกเป็น 2 ชนิด 1.อาหารเหลวใส (พลังงาน 400 – 500 แคลอรี) 2.อาหารเหลวข้น(พลังงาน 1,300 – 1,500 แคลอรี)	- ใบงานที่ 4 เรื่อง การปฏิบัติอาหาร โรงพยาบาล ประเภทอาหาร ทั่วไป แบบ อาหารเหลวหรือ อาหารน้ำ (Liquid diet) -ใบความรู้ที่ 3 เรื่อง การกำหนด	- ตรวจใบงานที่ 4 เรื่องการปฏิบัติ อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารเหลว หรืออาหารน้ำ (Liquid diet) - แบบสังเกต พฤติกรรมการทำงาน กลุ่ม	<b>ความรู้(K)</b> - คำนวณพลังงาน และสารอาหาร สำหรับผู้ป่วย จาก ตารางแสดงคุณค่า อาหารไทย -หลักการกำหนด รายการอาหาร บำบัดโรคการ บริการอาหารบำบัด

		<p>-ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละเท่าๆกัน โดยกำหนดดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. แต่ละ1 กลุ่ม กำหนดรายการอาหารและคิดแคลอรี</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.อาหารเหลวใส (พลังงาน 400 – 500 แคลอรี)</li> <li>2.อาหารเหลวข้น(พลังงาน 1,300 – 1,500 แคลอรี)</li> </ol> <p>อย่างละ 1ชนิด</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. วางแผนการปฏิบัติการทำอาหารทั่วไปแบบธรรมดาตามที่คิดไว้ในคาบต่อไป โดยศึกษาจากใบความรู้ที่ 3 เรื่อง การกำหนดอาหารการบริการ และการเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค</li> </ol>	<p>อาหารการบริการและการเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค</p>		<p>โรคการเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค</p> <p><b>คุณธรรม(A)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีวินัย</li> <li>2. ใฝ่เรียนรู้</li> <li>3. มุ่งมั่นในการทำงาน</li> </ol>
10	<p>ปฏิบัติการทำอาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทั่วไป แบบอาหารเหลวหรืออาหารน้ำ (Liquid diet)(ต่อ)</p>	<p>-นักเรียนปฏิบัติการประกอบอาหารตามเมนูที่วางแผนไว้ในคาบที่แล้ว</p> <p>- นำเสนอผลงาน</p>	<p>-วัสดุ อุปกรณ์การประกอบอาหาร</p>	<p>แบบประเมิน ผลงานสำเร็จ</p>	<p><b>ทักษะ(P)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน</li> <li>2. เลือกซื้อจัดเตรียมวัตถุดิบและเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค</li> <li>3. ประกอบอาหารเก็บรักษาอาหารจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย</li> </ol> <p><b>คุณธรรม(A)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีวินัย</li> <li>2. ใฝ่เรียนรู้</li> <li>3. อยู่อย่างพอเพียง</li> <li>4. มุ่งมั่นในการทำงาน</li> <li>5. มีจิตสาธารณะ</li> </ol>
11	<p>อาหารโรงพยาบาล ประเภท อาหารทางสายยาง (Tube feeding diet)</p>	<p>-ครูอธิบาย เรื่องทำอาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารทางสายยาง (Tube feeding diet) ใน</p>	<p>-ใช้Power Point ในคอมพิวเตอร์</p> <p>- สอบกลางภาค</p>	<p>-แบบทดสอบกลางภาค เรียนที่ 1 /61</p>	<p><b>ความรู้(K)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. อธิบายความสำคัญเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค</li> </ol>



		Power Point ที่ครูจัดเตรียมไว้ พร้อมวิธีการทำ อาหารทางสายยาง (Tube feeding diet) ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาเรื่องอาหารโรงพยาบาลประเภท -อาหารที่ใช้ทั่วไป (General diet) -อาหารทางสายยาง (Tube feeding diet) -นักเรียนทำข้อสอบกลางภาค			หลักโภชนาการสำหรับผู้ป่วย 2. คำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย จากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย 3. หลักการกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารบำบัดโรค การเก็บรักษาอาหารบำบัดโรค
12	อาหารโรงพยาบาลประเภทอาหารเฉพาะโรค (อาหารสำหรับคนท้องผูก 1,800 cal)	-ครูอธิบายเกี่ยวกับอาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารเฉพาะโรคและให้นักเรียนศึกษาจากใบความรู้ที่ 4 เรื่องอาหารเฉพาะโรค ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม โดยให้ทำใบงานที่ 5 เรื่องอาหารโรงพยาบาลประเภทอาหารเฉพาะโรค (อาหารสำหรับคนท้องผูก1,800 cal) และร่วมกันวางแผนการปฏิบัติการทำอาหารอาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารเฉพาะโรค (อาหารสำหรับคนท้องผูก 1,800 cal) ตามที่คิดไว้ในคาบต่อไป โดยศึกษาจาก ใบความรู้ที่ 4 เรื่อง อาหารเฉพาะโรค	-ใบความรู้ที่ 4 เรื่อง อาหารเฉพาะโรค	ใบงานที่ 5 เรื่องอาหารโรงพยาบาลประเภทอาหารเฉพาะโรค (อาหารสำหรับคนท้องผูก 1,800 cal)	<b>ความรู้(K)</b> - คำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วย จากตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย -หลักการกำหนดรายการอาหารบำบัดโรค <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. มุ่งมั่นในการทำงาน
13	ปฏิบัติการอาหารโรงพยาบาลประเภทอาหารเฉพาะโรค (อาหารสำหรับคนท้องผูก 1,800 cal)	-นักเรียนปฏิบัติการประกอบอาหารตามเมนูที่วางแผนไว้ในคาบที่แล้ว - นำเสนอผลงาน	-วัสดุ อุปกรณ์การประกอบอาหาร	แบบประเมิน ผลงานสำเร็จ	<b>ทักษะ(P)</b> 1. เตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน 2. เลือกซื้อ จัดเตรียมวัตถุดิบ และเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับประกอบ

					<p>อาหารบำบัดโรค</p> <p>3. ประกอบอาหาร เก็บรักษาอาหาร จัดบริการอาหาร สำหรับผู้ป่วย</p> <p><b>คุณธรรม(A)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีวินัย</li> <li>2. ใฝ่เรียนรู้</li> <li>3. อยู่อย่างพอเพียง</li> <li>4. มุ่งมั่นในการทำงาน</li> <li>5. มีจิตสาธารณะ</li> </ol>
14	<p>อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารเฉพาะ โรค (อาหารสำหรับโรค กระเพาะและโรคลำไส้ อักเสบ 1,500 cal)</p>	<p>-ครูอธิบายเกี่ยวกับอาหาร สำหรับโรคกระเพาะและโรค ลำไส้อักเสบ และให้นักเรียน ศึกษาเพิ่มเติมจากใบความรู้ที่ 4 เรื่อง อาหารเฉพาะโรค ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม โดยให้ ทำใบงานที่ 6 เรื่อง อาหาร โรงพยาบาลประเภทอาหาร เฉพาะโรค (อาหารสำหรับ โรคกระเพาะและโรคลำไส้ อักเสบ 1,500 cal) ให้แต่ละ กลุ่มจับฉลาก เลือกระหว่าง อาหารโรคกระเพาะหรือ อาหาร โรคลำไส้อักเสบ -ร่วมกันวางแผนการ ปฏิบัติการทำอาหารอาหาร โรงพยาบาล ตามที่จับฉลาก ได้ ในคาบต่อไป</p>	<p>-ใบความรู้ที่ 4 เรื่อง อาหารเฉพาะ โรค</p>	<p>ใบงานที่ 6 เรื่อง อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหาร เฉพาะโรค (อาหาร สำหรับโรคกระเพาะ และโรคลำไส้อักเสบ 1,500 cal)</p>	<p><b>ความรู้(K)</b></p> <p>- คำนวณพลังงาน และสารอาหาร สำหรับผู้ป่วย จาก ตารางแสดงคุณค่า อาหารไทย -หลักการกำหนด รายการอาหาร บำบัดโรค</p> <p><b>คุณธรรม(A)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีวินัย</li> <li>2. ใฝ่เรียนรู้</li> <li>3. มุ่งมั่นในการทำงาน</li> </ol>
15	<p>ปฏิบัติการอาหาร โรงพยาบาลประเภท อาหารเฉพาะโรค (อาหารสำหรับโรค กระเพาะและโรคลำไส้ อักเสบ 1,500 cal)</p>	<p>-นักเรียนปฏิบัติการประกอบ อาหารตามเมนูที่วางแผนไว้ใน คาบที่แล้ว - นำเสนอผลงาน</p>	<p>-วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร</p>	<p>แบบประเมิน ผลงาน สำเร็จ</p>	<p><b>ทักษะ(P)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เตรียมวัตถุดิบ สำหรับประกอบ อาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทน</li> <li>2. เลือกซื้อ จัดเตรียมวัตถุดิบ และเลือกใช้อุปกรณ์ สำหรับประกอบ อาหารบำบัดโรค</li> <li>3. ประกอบอาหาร</li> </ol>

					เก็บรักษาอาหาร จัดบริการอาหาร สำหรับผู้ป่วย <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการ ทำงาน 5. มีจิตสาธารณะ
16	อาหารโรงพยาบาล ประเภทอาหารเฉพาะ โรค -อาหารโรคไต (1,800 cal) -อาหารโรคเบาหวาน (1,800 cal) -อาหารโรคความดัน โลหิตสูง (1,800 cal)	-ครูให้นักเรียน ศึกษาใบ ความรู้ที่ 4 เรื่อง อาหาร เฉพาะโรค -ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม ออกเป็น 3 กลุ่ม และจับ ฉลาก เลือกหัวข้อ 1.อาหารโรคไต (1,800 cal) 2.อาหารโรคเบาหวาน (1,800 cal) 3.อาหารโรคความดันโลหิตสูง (1,800 cal) จากนั้นทำใบงานที่ 7 เรื่อง อาหารโรงพยาบาลประเภท อาหารเฉพาะโรค -อาหารโรคไต (1,800 cal) -อาหารโรคเบาหวาน (1,800 cal) -อาหารโรคความดันโลหิตสูง (1,800 cal) -ร่วมกันวางแผนการ ปฏิบัติการทำอาหารอาหาร โรงพยาบาล ตามที่จับฉลาก ได้ ในคาบต่อไป	-ใบความรู้ที่ 4 เรื่อง อาหารเฉพาะ โรค	ใบงานที่ ใบงานที่ 7 เรื่อง อาหาร โรงพยาบาลประเภท อาหารเฉพาะโรค -อาหารโรคไต (1,800 cal) -อาหารโรคเบาหวาน (1,800 cal) -อาหารโรคความดัน โลหิตสูง (1,800 cal)	<b>ความรู้(K)</b> - คำนวณพลังงาน และสารอาหาร สำหรับผู้ป่วย จาก ตารางแสดงคุณค่า อาหารไทย -หลักการกำหนด รายการอาหาร บำบัดโรค <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. มุ่งมั่นในการ ทำงาน
17	สอบปฏิบัติการอาหาร โรงพยาบาล ประเภทอาหารเฉพาะ โรค -อาหารโรคไต (1,800 cal) -อาหารโรคเบาหวาน	-นักเรียนปฏิบัติการประกอบ อาหารตามเมนูที่วางแผนไว้ใน คาบที่แล้ว - นำเสนอผลงาน	-วัสดุ อุปกรณ์การ ประกอบอาหาร	แบบประเมิน ผลการ สอบปฏิบัติ	<b>ทักษะ(P)</b> 1. เตรียมวัตถุดิบ สำหรับประกอบ อาหารบำบัดโรค การเลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทน 2. เลือกซื้อ จัดเตรียมวัตถุดิบ

	(1,800 cal) -อาหารโรคความดันโลหิตสูง (1,800 cal)				และเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารบำบัดโรค 3. ประกอบอาหารเก็บรักษาอาหารจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย <b>คุณธรรม(A)</b> 1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน 5. มีจิตสาธารณะ
18	การสอบมาตรฐานรายวิชา	ทดสอบมาตรฐานรายวิชา	แบบทดสอบภาคทฤษฎี	แบบทดสอบมาตรฐานรายวิชา	1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานอาหารบำบัดโรค การจัดรายการอาหารสำหรับผู้ป่วย และลักษณะที่ดีของอาหารบำบัดโรคตาม หลักการวิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารบำบัดโรค และการคำนวณ 2. เข้าใจการเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารบำบัดโรค

**หมายเหตุ**

**รายละเอียดกำหนดการสอน**

ชื่อวิชา : อาหารบำบัดโรค

1.กระบวนการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มีความหมาย ดังนี้

C (Construction)

คือ ผู้สอนจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนมีโอกาสสร้างความรู้ด้วยตนเอง

I (Interaction)

คือ ผู้เรียนทำกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมกับบุคคล

P (Physical Participation)

คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เคลื่อนไหวร่างกาย

P (Process Learning)

คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่าง ๆ เช่นกระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหากระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ

A (Application)

คือ การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน



**กำหนดการสอน (Course Syllabus)**

**วิชา อาหารบำบัดโรค รหัส 2404-2120**

**หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556**

**สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ประเภทวิชา คหกรรมศาสตร์**

**จัดทำโดย**

**นางสาวชिता เมืองสิงห์**

**สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ**

