

**รายละเอียดของหลักสูตร**  
**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**  
**สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร**  
**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา      มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา      วิทยาเขตบางเขน คณะเกษตร ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**1. รหัสและชื่อหลักสูตร**

รหัสหลักสูตร      25530021100102

**ชื่อหลักสูตร**

ภาษาไทย      หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ  
 และการกำหนดอาหาร

ภาษาอังกฤษ      Bachelor of Science Program in Food, Nutrition and Dietetics

**2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ชื่อเต็ม      วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร)

ชื่อย่อ      วท.บ. (อาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร)

ชื่อเต็ม      Bachelor of Science (Food, Nutrition and Dietetics)

ชื่อย่อ      B.S. (Food, Nutrition and Dietetics)

**3. วิชาเอก (ถ้ามี)**

ไม่มี

**4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร**

ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

**5. รูปแบบของหลักสูตร**

5.1 รูปแบบ      หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี (ทางวิชาการ)

5.2 ภาษาที่ใช้      ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.3 การรับเข้าศึกษา      รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น      เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา      ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

**6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร**

**สถานภาพของหลักสูตร**

- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอนเดือน สิงหาคม พ.ศ. 2561
- ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2553
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2560

### การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
ในการประชุมครั้งที่ ..... เมื่อวันที่ ..... เดือน..... พ.ศ. 2561
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
ในการประชุมครั้งที่ ..... เมื่อวันที่ ..... เดือน..... พ.ศ. 2561

### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปี พ.ศ. 2563

### 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักโภชนาการ
- 8.2 นักวิจัยและนักวิชาการ/ที่ปรึกษา
- 8.3 นักกำหนดอาหาร
- 8.4 นักออกแบบและพัฒนาอาหาร
- 8.5 เจ้าของธุรกิจทางด้านอาหารและโภชนาการ

## 9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
						สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	3-5701-00933-80-7	อาจารย์	นางกานต์สุดา วันจันทร์	ปร.ด. วท.ม. พย.บ. เกียรตินิยม อันดับสอง	โภชนศาสตร์ โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2558 2552 2548
2.	3-1002-03462-43-6	อาจารย์	นางทิพากร ม่วงถึก	บธ.ม.  ค.บ.	การจัดการธุรกิจอาหาร และภัตตาคาร คหกรรมศาสตร์	สถาบันรัชภาควัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	2556 2543
3.	3-9011-00071-08-0	อาจารย์	นางสาวพรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์	Ph.D. M.Sc.  วท.บ.	Food and Nutrition Nutrition and Dietetics คหกรรมศาสตร์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย University of Wollongong, Australia มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2559 2553 2549
4.	3-1006-02812-27-9	อาจารย์	นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์	วท.ม.  วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร  วิทยาศาสตร์การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย	2542 2539
5.	3-7003-00104-58-6	อาจารย์	นางอำพร แจ่มผล	ปร.ด. คศ.ม. วท.บ.	เกษตรเขตร้อน  คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558 2544 2535

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

อาหารเป็นปัจจัย 4 สำหรับการดำรงชีพและมีความสำคัญต่อสุขภาพและภาวะโภชนาการทุกช่วงวัยของชีวิต ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารในระดับอนุภูมิภาคและในภูมิภาคอาเซียน นอกจากนี้ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) มีกรอบแนวคิดในการเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ สร้างนโยบายการพัฒนาคนในทุกช่วงวัยตั้งแต่วัยแรกเกิดจนถึงวัยผู้สูงอายุให้มีการดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพและมีสุขภาพที่แข็งแรง ดังนั้นความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการของคนทุกช่วงวัย จึงมีความสำคัญต่อการพัฒนาบุคลากรของประเทศและลดปัญหาด้านสุขภาพ โดยป้องกันและลดการเจ็บป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังของประชากร ซึ่งส่งผลต่อการประหยัดงบประมาณรายจ่ายของประเทศทางด้านการรักษาพยาบาลจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง นอกจากนี้รัฐบาลมีนโยบายให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางทางการแพทย์ (Medical hub) เพื่อรองรับผู้ป่วยและผู้สูงอายุต่างชาติที่เข้ามาใช้บริการรักษาพยาบาลหรือเข้ามาพักอาศัยภายในประเทศไทย ซึ่งเป็นการนำรายได้เข้าสู่ประเทศ การที่จะเป็น medical hub นั้นต้องทำให้ผู้ป่วยมั่นใจในคุณภาพของโรงพยาบาลว่าเทียบเท่ากับโรงพยาบาลสากล ดังนั้นโรงพยาบาลภายในประเทศไทยจำเป็นต้องได้รับการรับรองคุณภาพโรงพยาบาลตามมาตรฐานสากล การที่จะได้รับการรับรองมาตรฐานดังกล่าว จำเป็นต้องมีการรักษาผู้ป่วยแบบสหสาขาวิชาชีพ ซึ่งนักกำหนดอาหารเป็นหนึ่งในสหวิชาชีพที่จำเป็นต่อการได้รับการรับรองมาตรฐานดังกล่าว

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ด้วยค่านิยมและรูปแบบการบริโภคจากต่างประเทศที่หลั่งไหลเข้ามาครอบงำ ส่งผลให้สุขภาพของประชากรมีแนวโน้มจะป่วยเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรังเพิ่มมากขึ้นในช่วงอายุที่ลดลง กอปรกับสังคมไทยกำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ วัยทำงานที่ต้องแบกรับภาระของผู้สูงอายุมิมีจำนวนลดลง แต่มีความเสี่ยงที่จะป่วยเป็นโรคเรื้อรังเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้การให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยลดน้อยลง เนื่องจากไม่เห็นประโยชน์และความสำคัญของอาหารไทย แต่ให้ความสนใจกับอาหารจากต่างประเทศ ประเทศไทยจึงต้องผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางวิชาชีพเฉพาะ และความเชี่ยวชาญทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อการวินิจฉัยปัญหาโภชนาการ ด้วยการประเมินภาวะโภชนาการ การให้โภชนบำบัด คำปรึกษา ติดตาม และประเมินผล ส่งเสริมและฟื้นฟูภาวะโภชนาการ ดังนั้น สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร คำนึงถึงการพัฒนาศักยภาพทางด้านอาหารและโภชนาการ ที่จำเป็นต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมที่กำลังจะมาถึง ลดความรุนแรงจากผลกระทบที่จะเกิดขึ้น และทำให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

## 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางวิชาชีพเฉพาะ และมีทักษะความเชี่ยวชาญด้านอาหารโภชนาการ และการกำหนดอาหาร โดยทางสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยได้มีการยื่นเสนอขอให้สาขาที่มีการเรียนการสอนด้านการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ เพื่อรองรับการจบของบัณฑิตที่จบการศึกษาสำหรับบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรนี้ให้สามารถมีสิทธิสอบขึ้นทะเบียนในประกอบโรคศิลปะการกำหนดอาหารได้ การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร จึงเป็นการเพิ่มโอกาสให้บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรนี้ได้มีโอกาสทำงานในโรงพยาบาลทั้งภาครัฐและเอกชน

## 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นมหาวิทยาลัยวิจัย และมีหน้าที่หลักในการผลิตบัณฑิต มหาบัณฑิต และดุษฎีบัณฑิต ที่มีคุณภาพและมาตรฐานตรงตามความต้องการของสังคม และประเทศชาติ ดังนั้น การปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร จึงมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตให้ตรงตามความต้องการต่อการพัฒนาประเทศด้านเศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม และสนับสนุนการนำองค์ความรู้ใหม่จากการวิจัยที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง เพื่อตอบสนองนโยบายในการผลักดันให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางทางการแพทย์ (Medical Hub)

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

### 13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดย คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

13.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก และกลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์

13.2.2 วิชาเฉพาะบังคับ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ได้แก่ เคมีทั่วไป เคมีอินทรีย์ ชีววิทยา ฟิสิกส์ จุลชีววิทยา หลักสถิติ และสรีรวิทยา

### 13.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้ คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

01017201 โภชนศาสตร์ทั่วไป (General Human Nutrition)

### 13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำหน้าที่ควบคุมและประสานคณะวิชาที่ให้บริการรายวิชาต่างๆ เพื่อบริหารจัดการการเปิดรายวิชาตามแผนการเรียนของนิสิต เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนเป็นไปตามแผนการเรียนของหลักสูตร สำหรับการบริการรายวิชาให้กับคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น ทางหลักสูตรจะแจ้งไปยังประธานหลักสูตรนั้นๆเพื่อทราบ อาจารย์ผู้จัดการรายวิชาดำเนินการประสานงานกับภาควิชาฯ และอาจารย์ผู้สอนในการพิจารณาข้อกำหนดรายวิชา การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผู้เรียน

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

บูรณาการความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และ การกำหนดอาหาร เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรทุกวัยอย่างยั่งยืน

#### 1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร มุ่งเน้นในการผลิตบัณฑิตเพื่อเป็นนักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีความรู้ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์ โภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมทั้งการจัดการอาหาร และสามารถแสวงหาความรู้ใหม่พร้อมทั้งมีความสามารถสร้างสรรค์และพัฒนาความก้าวหน้าทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร การจัดการแนวทางในการแก้ไขปัญหาสุขภาพ อันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารในทุกกลุ่มอายุ และการบริการทางอาหารและโภชนาการ อันจะนำไปสู่การส่งเสริมศักยภาพในการพัฒนาคนและประเทศอย่างยั่งยืน

#### 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการความรู้ ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร มาใช้ในการประกอบวิชาชีพ

1.3.2 เพื่อพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาการด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร

1.3.3 เพื่อให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิต ประกอบอาชีพด้วยความรับผิดชอบต่อสังคม

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงการบริหารหลักสูตร โดยมุ่งเน้นกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	1.1 ประชุมชี้แจงให้ความรู้ความเข้าใจกับอาจารย์ผู้สอนถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายของหลักสูตร 1.2 ส่งเสริมและพัฒนาทักษะด้านต่างๆ ให้อาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน 1.3 ติดตามผลการเรียนรู้ของนิสิตโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 1.4 การติดตามจำนวนผู้เข้าเรียนให้เป็นไปตามแผนการรับนิสิต และกำกับดูแลนิสิตให้สำเร็จการศึกษาตามกรอบระยะเวลาของหลักสูตร	1.1 รายงานการประชุมอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี 1.2 มีการจัดทำรายละเอียดรายวิชาทุกรายวิชา 1.3 มีการจัดทำรายงานรายวิชาทุกรายวิชา 1.4 จัดทำรายงานหลักสูตรทุกปีการศึกษา 1.5 เอกสารการเข้าพัฒนาทักษะด้านต่างๆหรือการฝึกอบรมของอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	2.1 กำหนดแผนดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตร 2.2 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร 2.3 รวบรวมข้อมูลและจัดทำวิจัยสถาบันเพื่อกำหนดแนวทางการปรับปรุงหลักสูตร	2.1 แผนการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร 5 ปี / ครั้ง 2.2 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร 2.3 รายงานวิจัยสถาบันและการวิพากษ์หลักสูตร 1 ฉบับ
3. ส่งเสริมกิจกรรมนิสิตที่ครบถ้วนสอดคล้องกับคุณลักษณะของนิสิตที่พึงประสงค์	3.1 กำหนดแผนดำเนินงานที่ส่งเสริมการจัดกิจกรรมของนิสิต	3.1 โครงการ/กิจกรรมที่สอดคล้องอย่างน้อย 2 ครั้ง / ปีการศึกษา
4. ปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.1 จัดสรรทรัพยากรที่เกี่ยวข้องเพื่อการวิจัยและการบริการวิชาการตามความเหมาะสม	4.1 แผนการจัดสรรทรัพยากรของหน่วยงาน 4.2 ผลสำรวจความพึงพอใจของนิสิตอยู่ในระดับดี

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน - เวลาทำการปกติ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม – เดือนธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม – เดือนพฤษภาคม

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสายสามัญในแผนการเรียนวิทยาศาสตร์

2. ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

##### 2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

ไม่มี

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

ไม่มี

##### 2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา
2561	30	-	-	-	30	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษาตลอดหลักสูตรปีละ 30 คน เริ่มสำเร็จปีการศึกษา 2565
2562	30	30	-	-	60	
2563	30	30	30	-	90	
2564	30	30	30	30	120	
2565	30	30	30	30	120	

##### 2.6 งบประมาณตามแผน

###### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2561	2562	2563	2564	2565
ค่าธรรมเนียมการศึกษา	858,000	1,716,000	2,574,000	3,432,000	3,432,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	1,140,000	2,280,000	3,420,000	4,560,000	4,560,000
รวมรายรับ	1,998,000	3,996,000	5,994,000	7,992,000	7,992,000

\* ประมาณการบนพื้นฐานเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาจำนวน 14,300 บาท/คน/ภาคการศึกษา

## 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2561	2562	2563	2564	2565
1. งบบุคลากร	500,000	1,100,000	2,000,000	2,800,000	2,800,000
2. งบดำเนินการ	900,000	2,100,000	3,000,000	4,000,000	4,000,000
3. งบลงทุน	500,000	600,000	700,000	800,000	800,000
รวม	1,900,000	3,800,000	5,700,000	7,600,000	7,600,000
จำนวนนิสิต	30	60	90	120	120
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนิสิต/ปี	63,333	63,333	63,333	63,333	63,333

## 2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนเข้ามหาวิทยาลัย

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

## 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

## 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร 13 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต

- วิชาเฉพาะบังคับ 73 หน่วยกิต

- วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

## 3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

01175xxx กิจกรรมพลศึกษา 1(0-2-1)

(Physical Education Activities)

และให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

ให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ

ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร 13 หน่วยกิต

01355xxx ภาษาอังกฤษ 9( - - )

(English)

วิชาภาษาไทย 3( - - )

วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์ 1( - - )

- กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน 2(2-0-4)

(Knowledge of the Land)

และให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลกอีก

ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

ให้เลือกรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	100	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		73	หน่วยกิต
01017211 หลักการประกอบอาหาร (Principles of Cookery)			3(2-3-6)
01017212 สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)			3(3-0-6)
01017213 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery)			3(2-3-6)
01017221 โภชนศาสตร์มนุษย์ (Human Nutrition)			3(3-0-6)
01017222 การประเมินภาวะโภชนาการ (Nutritional Assessment)			2(1-2-3)
01017311 การจัดเตรียมอาหาร (Food Preparation)			3(1-6-5)
01017313 ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)			3(3-0-6)
01017314 หลักการถนอมอาหาร (Principles of Food Preservation)			3(2-2-5)
01017315 เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ (Presentation Techniques in Food and Nutrition)			4(2-4-6)
01017322 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต (Nutrition in Life Cycle)			3(2-3-6)
01017323 โภชนบำบัด (Diet Therapy)			3(2-3-6)
01017324 การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Assessment)			2(1-3-4)
01017411 การจัดการระบบบริการอาหาร (Food Service System Management)			3(1-6-5)
01017425 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร (Professional Ethics and Laws for Dietetians)			1(1-0-2)
01017497** สัมมนา (Seminar)			1
01017498** ปัญหาพิเศษ (Special Problems)			3
01402311 ชีวเคมี I (Biochemistry I)			2(2-0-4)

---

\*\* รายวิชาปรับปรุง

01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biochemistry I)	1(0-2-1)
01403111	เคมีทั่วไป (General Chemistry)	4(4-0-8)
01403112	เคมีทั่วไปภาคปฏิบัติการ (Laboratory in General Chemistry)	1(0-3-2)
01403221	เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	4(4-0-8)
01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Organic Chemistry)	1(0-3-2)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology)	3(3-0-6)
01419214	จุลชีววิทยาทั่วไปภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Fundamental Microbiology)	1(0-3-2)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป (Abridged Physics)	3(3-0-6)
01422111	หลักสถิติ (Principles of Statistics)	3(3-0-6)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์ (Human Physiology)	3(2-3-6)
01424111	หลักชีววิทยา (Principle of Biology)	3(3-0-6)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biology)	1(0-3-2)

**- วิชาเฉพาะเลือก****ไม่น้อยกว่า****27 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้

01017312	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง (Food Service and Banquet)	3(1-4-4)
01017316	การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management)	3(3-0-6)
01017317	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม (Beverage Operation)	3(2-3-6)
01017318	อาหารนานาชาติ (International Cuisine)	3(1-6-5)
01017319	อาหารอบจากแป้ง (Bakery)	3(1-6-5)
01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition)	3(2-2-5)

01017325*	การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วยในโรงพยาบาล (Nutritional Assessment for Hospitalized Patients)	2(1-2-3)
01017412	การผลิตขนมไทย (Thai Dessert Production)	3(1-6-5)
01017413	การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ (Quality Assurance in Food Business and Service)	3(3-0-6)
01017414	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ (Alternative Foods for Health)	3(3-0-6)
01017415	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Design and Development)	3(2-2-5)
01017421	โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)	3(2-3-6)
01017422	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Counseling)	3(2-2-5)
01017423	อาหาร สิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (Food, Environment and Health)	3(3-0-6)
01017424	การจัดการทางโภชนาการในโรงพยาบาล (Hospital Dietetic Management)	3(2-2-5)
01017496**	เรื่องเฉพาะทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร (Selected Topics in Food, Nutrition and Dietetics)	1-3
และให้เลือกรียน ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้		
01017390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation)	1(1-0-2)
01017399**	การฝึกงานเบื้องต้น (General Practicum)	3(0-15-8)
01017490	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)	6
01017499**	การฝึกงานเฉพาะด้าน (Specific Practicum)	3(0-15-8)
<b>3) หมวดวิชาเลือกเสรี</b>		<b>ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</b>

---

\*รายวิชาเปิดใหม่

\*\*รายวิชาปรับปรุง

### ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

- |             |           |                       |  |
|-------------|-----------|-----------------------|--|
| เลขลำดับที่ | 1-2 (01)  | หมายถึง               | วิทยาเขตบางเขน   |
| เลขลำดับที่ | 3-5 (017) | หมายถึง               | สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร                        |
| เลขลำดับที่ | 6         | หมายถึง               | ระดับชั้นปี  |
| เลขลำดับที่ | 7         | มีความหมายดังต่อไปนี้ |  |
|             | 0         | หมายถึง               | กลุ่มวิชาสำหรับนิสิตนอกสาขา                                    |
|             | 1         | หมายถึง               | กลุ่มวิชาอาหาร   |
|             | 2         | หมายถึง               | กลุ่มวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร                              |
|             | 9         | หมายถึง               | กลุ่มวิชาเรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ ฝึกงาน และสหกิจศึกษา |
| เลขลำดับที่ | 8         | หมายถึง               | ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม  |

## 3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

## แผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่ไม่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)
01403111	เคมีทั่วไป	4(4-0-8)
01403112	เคมีทั่วไปภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01420119	ฟิสิกส์อย่างง่าย	3(3-0-6)
01999111	ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
	วิชาภาษาไทย	3( - - )
	วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์	1( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	3( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	<u>3( - - )</u>
	<b>รวม</b>	<b><u>20( - - )</u></b>
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)
01403221	เคมีอินทรีย์	4(4-0-8)
01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01424111	หลักชีววิทยา	3(3-0-6)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2-1)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	3( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	2( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	<u>4( - - )</u>
	<b>รวม</b>	<b><u>19( - - )</u></b>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

01017211	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
01017212	สุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
01419214	จุลชีววิทยาทั่วไปภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์	3(2-3-6)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	3( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	<u>2( - - )</u>
	<b>รวม</b>	<b><u>18( - - )</u></b>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

01422111	หลักสถิติ	3(3-0-6)
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
01017222	การประเมินภาวะโภชนาการ	2(1-2-3)
	วิชาเฉพาะเลือก	6( - - )
	วิชาเลือกเสรี	<u>3( - - )</u>
	<b>รวม</b>	<b><u>20( - - )</u></b>

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01017311	การจัดเตรียมอาหาร	3(1-6-5)
01017313	ความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
01017322	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	3(2-3-6)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	2(1-3-4)
01402311	ชีวเคมี I	2(2-0-4)
01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ	1(0-2-1)
	วิชาเฉพาะเลือก	<u>6( - - )</u>
	<b>รวม</b>	<b><u>20( - - )</u></b>

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01017314	หลักการถนอมอาหาร	3(2-2-5)
01017315	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	4(2-4-6)
01017323	โภชนบำบัด	3(2-3-6)
01017425	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	3( - - )
	วิชาเฉพาะเลือก	<u>3( - - )</u>
	<b>รวม</b>	<b><u>17( - - )</u></b>

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01017399	การฝึกงานเบื้องต้น	3(0-15-8)
01017411	การจัดการระบบบริการอาหาร	3(1-6-5)
01017497	สัมมนา	1
01017498	ปัญหาพิเศษ	3
	วิชาเฉพาะเลือก	6( - - )
	วิชาเลือกเสรี	<u>3( - - )</u>
	<b>รวม</b>	<b><u>19( - - )</u></b>

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

01017499	การฝึกงานเฉพาะด้าน	<u>3(0-15-8)</u>
	<b>รวม</b>	<b><u>3(0-15-8)</u></b>



### แผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)
01403111	เคมีทั่วไป	4(4-0-8)
01403112	เคมีทั่วไปภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป	3(3-0-6)
01999111	ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
	วิชาภาษาไทย	3( - - )
	วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์	1( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	3( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	3( - - )
รวม		<u>20( - - )</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)
01403221	เคมีอินทรีย์	4(4-0-8)
01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01424111	หลักชีววิทยา	3(3-0-6)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2-1)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	3( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	2( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	4( - - )
รวม		<u>19( - - )</u>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

01017211	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
01017212	สุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
01419214	จุลชีววิทยาทั่วไปภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์	3(2-3-6)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	3( - - )
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	2( - - )
	<b>รวม</b>	<b><u>18( - - )</u></b>

## ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

01422111	หลักสถิติ	3(3-0-6)
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
01017222	การประเมินภาวะโภชนาการ	2(1-2-3)
	วิชาเฉพาะเลือก	6( - - )
	วิชาเลือกเสรี	3( - - )
	<b>รวม</b>	<b><u>20( - - )</u></b>

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

01017311	การจัดเตรียมอาหาร	3(1-6-5)
01017313	ความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
01017322	โภชนศาสตร์ในวิถีชีวิต	3(2-3-6)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	2(1-3-4)
01402311	ชีวเคมี I	2(2-0-4)
01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ	1(0-2-1)
	วิชาเฉพาะเลือก	6( - - )
	<b>รวม</b>	<b><u>20( - - )</u></b>

## ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

01017314	หลักการถนอมอาหาร	3(2-2-5)
01017315	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	4(2-4-6)
01017323	โภชนบำบัด	3(2-3-6)
01017425	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	3( - - )
	วิชาเฉพาะเลือก	3( - - )
	<b>รวม</b>	<b><u>17( - - )</u></b>

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

01017411	การจัดการระบบบริการอาหาร	3(1-6-5)
01017497	สัมมนา	1
01017498	ปัญหาพิเศษ	3
	วิชาเฉพาะเลือก	6( - - )
	วิชาเลือกเสรี	3( - - )
	<b>รวม</b>	<b><u>16( - - )</u></b>

## ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิต (ชม. บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษด้วยตนเอง)

01017490	สหกิจศึกษา	6
	<b>รวม</b>	<b><u>6</u></b>

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

#### 3.1.5.1 รายวิชาที่เป็นรหัสวิชาของหลักสูตร

- รายวิชาในหลักสูตร

01017211	หลักการประกอบอาหาร (Principles of Cookery)	3(2-3-6)
	หลักการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและการประกอบอาหาร การจัดจานและการตกแต่งจานอาหาร Principles of food materials selection, preparation and cooking. Food plating and decoration.	
01017212	สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)	3(3-0-6)
	ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่ปลอดภัย ทางด้านเคมี กายภาพ และชีวภาพ โรคจากอาหารเป็นพาหะและความเป็นพิษของอาหาร หลักการสุขาภิบาลและหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร กฎหมายอาหารของไทย มีการศึกษานอกสถานที่ Chemical, physical and biological causative factors of unsafe food. Food borne illness and food toxicity. Principles of food sanitation and Good Manufacturing Practice. Thai food regulations. Field trip required.	
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery)	3(2-3-6)
	ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์และโภชนาการของอาหาร การศึกษาทดลองเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่ Meaning and relationship of science and nutrition of food. Experimental study on physical and chemical changes in food. Food quality evaluation. Field trip required.	
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์ (Human Nutrition)	3(3-0-6)
	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403221 หรือเรียนพร้อมกัน สารอาหาร การย่อย การดูดซึม การเมแทบอลิซึม บทบาทของสารอาหารต่อชีวิตมนุษย์ ผลของเทคโนโลยีต่อคุณภาพอาหาร ฉลากโภชนาการ ความต้องการสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและปัญหาสุขภาพ จากความไม่สมดุลของสารอาหาร Nutrients, digestion, absorption and metabolism. Roles of nutrients on human life. Technological effect on nutritional quality of food. Nutritional labeling. Nutrients requirement. Biochemical changes and health problems due to imbalance	

- nutrients intake.
- 01017222 การประเมินภาวะโภชนาการ (Nutritional Assessment) 2(1-2-3)
- วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 01017221 หรือเรียนพร้อมกัน
- หลักการและวิธีการประเมินภาวะโภชนาการทั้งในระดับชุมชนและบุคคล เทคนิคการประเมินประวัติการบริโภค การวัดสัดส่วนร่างกาย การตรวจทางคลินิก และค่าชีวเคมีเพื่อประเมินภาวะโภชนาการ ค่ามาตรฐานและวิธีการในการประเมินความต้องการพลังงานและสารอาหารต่างๆ การประยุกต์ใช้ข้อมูลจากตารางแสดงส่วนประกอบของอาหาร ตารางอาหารแลกเปลี่ยน โปรแกรมคอมพิวเตอร์และเครื่องมือประเมินภาวะโภชนาการ การแปลผลและการรายงานผลเกี่ยวกับการประเมินทางโภชนาการ
- Principles and methods of nutritional assessment at the community and individual levels. Techniques in dietary, anthropometric, clinical and biochemical assessment related to nutritional status. The reference standard and method for estimating energy expenditure and nutrient requirement. The application of food composition table, food exchange table, computer programs and nutritional screening tools. Interpreting and reporting the results in nutritional assessment.
- 01017311 การจัดเตรียมอาหาร 3(1-6-5)
- (Food Preparation)
- วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017211
- การเตรียมและเทคนิคการประกอบอาหารไทยและอาหารตะวันตก การเขียนตำรับอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่
- Preparation and cooking techniques for Thai and Western cuisines. Recipe conduction. Food decoration. Field trip required.
- 01017312 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง 3(1-4-4)
- (Food Service and Banguess)
- หลักการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ที่ใช้บนโต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทในการรับประทานและมารยาทในการให้บริการ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งจานอาหาร โต๊ะอาหารและสถานที่ การจัดงานเลี้ยงในรูปแบบต่างๆ มีการฝึกศึกษา
- Principles of food and beverage service. Basic knowledge in food and beverage, serving utensils for table settings, equipments for food and beverage service, table etiquette and manners, serving etiquette, table setting, food and beverage

- service, decoration for food, table and place, design and operate a banquet, and case study.
- 01017313 ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) 3(3-0-6)  
 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017212  
 อันตรายที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร การปฏิบัติทาง การเกษตรที่ดี หลักการปฏิบัติการที่ดีในการผลิตอาหารสำหรับสถานบริการ อาหารจำนวนมาก การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม มาตรการควบคุม มาตรฐานอาหาร การวิเคราะห์ความเสี่ยง การทวนสอบ ย้อนกลับ กรณีศึกษา มีการศึกษานอกสถานที่  
 Hazards related to food safety. Good Agricultural Practice. Good Manufacturing Practice in mass catering. Hazard Analysis and Critical Control Point. Control measures. Food standards. Risk analysis. Traceability. Case study. Field trip required.
- 01017314 หลักการถนอมอาหาร 3(2-2-5)  
 (Principles of Food Preservation)  
 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017211 และ 01419211 หรือ 01419214  
 สาเหตุการบูดเสียของอาหารและการป้องกัน หลักการและวิธีการ ถนอมอาหารเพื่อใช้ในการบริโภค และเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ปัญหา และวิธีการแก้ไข  
 Food spoilage and prevention. Principles of food preservation. Application techniques for home and small scale food preservation. Problems and solving techniques.
- 01017315 เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ 4(2-4-6)  
 (Presentation Techniques in Food and Nutrition)  
 หลักและเทคนิคนำเสนอทางด้านอาหารและโภชนาการ การ จัดทำสื่อในรูปแบบที่หลากหลาย การสาธิต การเผยแพร่ความรู้และการ ประเมินผล กรณีศึกษาและฝึกปฏิบัติ มีการศึกษานอกสถานที่  
 Principle and presentation techniques in food and nutrition. Various types of media production. Demonstration, information dissemination and evaluation. Case studies and practice. Field trip required.
- 01017316 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)  
 (Food Business Management)  
 ประเภทของธุรกิจการผลิตและบริการอาหาร หลักการจัดการธุรกิจ การจัดการวัตถุดิบและการจัดซื้อ การควบคุมคุณภาพ ระบบสารสนเทศ ระบบโลจิสติกส์ บุคลากรและแนวทางการพัฒนาธุรกิจอาหาร มีการศึกษา

	นอกสถานที่	
	Type of food production and service business, business management principles. Raw material handling and purchasing. Quality control, information system, logistics system, staff and development guideline for food business. Field trip required.	
01017317	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม (Beverage Operation)	3(2-3-6)
	การแบ่งประเภทเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเทคนิคในการเตรียมเครื่องดื่ม มีการศึกษานอกสถานที่	
	Beverage classification. Equipment and techniques in beverage operation. Field trip required.	
01017318	อาหารนานาชาติ (International Cuisine)	3(1-6-5)
	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017211	
	ลักษณะและเทคนิคการประกอบ วัสดุอาหาร อุปกรณ์และการจัดเสิร์ฟอาหารตะวันออกและตะวันตก มีการศึกษานอกสถานที่	
	Characteristics, preparation techniques, ingredients, equipment and serving in Eastern and Western foods. Field trip required.	
01017319	อาหารอบจากแป้ง (Bakery)	3(1-6-5)
	อุปกรณ์ในการผลิต การเปลี่ยนแปลง สมบัติทางเคมีและกายภาพของเครื่องปรุงต่างๆ ในขั้นตอนการเตรียมและการอบ วิธีการ เทคนิค และการคำนวณสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดธุรกิจอาหารอบ มีการค้นคว้าทดลอง	
	Baking equipment. Physical and chemical properties changes of ingredients during preparation and baking. Methods, technique and calculation for development of baking products. Management of bakery business. A research experiment.	
01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition)	3(2-2-5)
	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017221	
	ภาวะโภชนาการและสภาวะอาหารของชุมชนต่างๆ การประเมินและการปรับปรุงภาวะโภชนาการของประชากร มีการศึกษานอกสถานที่	
	Nutritional status of population and food situation in different communities. Assessment and improvement of nutritional status. Field trip required.	

01017322	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต (Nutrition in Life Cycle) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017221 การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มอายุ Physiological changes, energy and nutrients requirement. Menu planning appropriate for each age group.	3(2-3-6)
01017323	โภชนบำบัด (Diet Therapy) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017221 และ 01017311 การประยุกต์หลักโภชนศาสตร์ในการบำบัดโรค ที่เกี่ยวกับกายวิภาค สรีระ และเมแทบอลิซึมของผู้ป่วย Application of nutrition principles for therapeutic program concerning anatomy, physiology and metabolism of the patient.	3(2-3-6)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Assessment) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403221 และ 01403222 หลักการและเทคนิคพื้นฐานของเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์สมบัติ ทางเคมีและกายภาพของอาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร การ วิเคราะห์ปริมาณสารอาหาร และพลังงาน วัตถุเจือปนอาหาร และสาร ปนเปื้อนในอาหาร Principle and basic techniques of food analysis instruments related to chemical and physical properties of food. Microbiological analysis of food. Analysis of nutrients and energy, food additives and food contaminants.	2(1-3-4)
01017325*	การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วยในโรงพยาบาล (Nutritional Assessment for Hospitalized Patients) การคัดกรอง การประเมิน และการวินิจฉัยทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วย ในโรงพยาบาล ผู้ป่วยโรคเรื้อรัง และผู้ป่วยวิกฤต เกณฑ์วิทยาสำหรับนัก กำหนดอาหาร การฝึกภาคปฏิบัติในการประเมิน การวินิจฉัย และติดตาม ประเมินผลทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล การปฏิบัติการ ทำงานเป็นทีม กรณีศึกษาและการศึกษาดูงานนอกสถานที่ Nutritional screening, assessments and diagnosis for hospitalized, chronic and critically ill patients. Pharmacology for dietitians. Practices in assessments, diagnosis and monitoring evaluation of nutrition for hospitalized patients. Teamwork practice. Case studies and field trip required.	2(1-2-3)



01017390	<p>การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation)</p> <p>หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน</p> <p>Principles, concepts and processes of cooperative education. Related rules and regulations. Basic knowledge and techniques in job application. Basic knowledge and techniques in working. Communication and human relations. Personality development. Quality management system in workplace. Presentations techniques. Report writing.</p>	1(1-0-2)
01017399**	<p>การฝึกงานเบื้องต้น (General Practicum)</p> <p>การฝึกงานทั่วไปด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร General practicum in food, nutrition and dietetics</p>	3(0-15-8)
01017411	<p>การจัดการระบบบริการอาหาร (Food Service System Management)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017211</p> <p>ระบบการบริการอาหารในสถานประกอบการ การวางแผนรายการอาหาร ระบบการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การผลิตอาหารจำนวนมากและการควบคุมคุณภาพ การจัดการครัวและสุขาภิบาล การฝึกปฏิบัติการผลิตอาหารจำนวนมาก มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Food service system in premises. Menu planning. Purchasing, receiving, storing and issuing raw material systems. Mass food production and quality control. Kitchen and sanitation managements. Mass food production practice. Field trip required.</p>	3(1-6-5)
01017412	<p>การผลิตขนมไทย (Thai Dessert Production)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017211</p> <p>ชนิด ส่วนประกอบ การผลิต การบรรจุ และการพัฒนาขนมไทยสำหรับงานเลี้ยงและการค้า มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Types, components, production, packaging and development of Thai dessert for catering and commercial purposes. Field trip required.</p>	3(1-6-5)

- 01017413 การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ (Quality Assurance in Food Business and Service) 3(3-0-6)  
 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017313  
 มาตรฐานของห้องเตรียมอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ระบบการควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ มีการศึกษานอกสถานที่  
 Standard of kitchen and equipments. International food standard. Quality control and quality assurance systems in food business and service. Field trip required.
- 01017414 อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)  
 (Alternative Foods for Health)  
 ความหมาย ความสำคัญของอาหารทางเลือกต่อสุขภาพที่สัมพันธ์กับรูปแบบการดำเนินชีวิต ประเภทของอาหารทางเลือก อาหารแมคโครไบโอติกส์ อาหารลดความดันโลหิตสูง อาหารฟิวชั่น อาหารที่มีการเติมสารให้ความหวานทางเลือกและสารทดแทนไขมัน ส่วนประกอบอาหารทางเลือกจากเครื่องเทศและอาหารหมัก อาหารเมดิเตอร์เรเนียน อาหารมังสวิรัต ประโยชน์และผลกระทบของอาหารทางเลือกต่อสุขภาพ การประยุกต์ใช้อาหารทางเลือกกับรูปแบบการดำเนินชีวิต สถานการณ์ปัจจุบันของการวิจัยอาหารทางเลือก  
 Meaning and significance of alternative foods for health with life-style. Types of alternative food. Macrobiotic foods. Dietary approaches to stop hypertension. Fusion food. Food added with alternative sweeteners and fat replacers. Alternative food ingredients from spices and fermented food. Mediterranean food. Vegetarian foods. Benefits and effects of alternative foods on health. Application of alternative foods in life-style. Current issues in alternative food researches.
- 01017415 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)  
 (Food Product Design and Development)  
 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017324  
 การออกแบบและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สถิติเพื่อการวางแผนการทดลอง การประเมินคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินความคล่องตัวของตลาด และการทดสอบผู้บริโภค การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร มีการศึกษานอกสถานที่  
 Designs and steps of food product development. Statistics for experimental design. Evaluations of physical, chemical, microbiological and sensorial qualities in product

- development. Marketability evaluation and consumer testing.  
Food products shelf-life evaluation. Field trip required.
- 01017421 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-3-6)  
(Medical Nutrition Therapy)  
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017323  
การประเมินทางชีวเคมีและคลินิก อันตรกิริยาระหว่างสารอาหารและยา  
อาหารบำบัด การเมแทบอลิซึมของสารอาหารระหว่างภาวะป่วย โภชนบำบัดสำหรับ  
ผู้ป่วยใน การดัดแปรอาหารสำหรับการให้อาหารเข้าทางเดินอาหาร และทางหลอดเลือดดำ  
Biochemical and clinical assessment. Interaction between  
nutrients and drug. Medical therapeutic diet. Nutrients  
metabolism during illness state. Diet therapy for inpatient. Diet  
modification for enteral feeding and total parenteral nutrition.
- 01017422 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 3(2-2-5)  
(Nutrition Counseling)  
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017323  
การสัมภาษณ์ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาเพื่อแก้ไขปัญหา  
โภชนาการ หลักการสื่อสาร การปรับพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรม  
บริโภคอาหารที่พึงประสงค์ การประเมินผล กรณีศึกษา  
Interviewing, techniques and counseling methods for  
nutritional problem solving. Communication principles.  
Behavioral modification toward desired food consumption  
behavior. Evaluation. Case studies.
- 01017423 อาหาร สิ่งแวดล้อมและสุขภาพ 3(3-0-6)  
(Food, Environment and Health)  
แหล่งของมลพิษและการปนเปื้อนในโซ่อาหาร การประเมินการรับ  
สัมผัส ผลของมลพิษต่อสุขภาพ โครงการระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้อง  
กับการหาแนวทางแก้ไข การศึกษาจากกรณีศึกษา มีการศึกษานอกสถานที่  
Sources of pollutants and contamination in food chain.  
Dose-response evaluation. Health effects of pollutants. Related  
national and international projects to mitigate the problems.  
Case study. Field trip required.
- 01017424 การจัดการทางโภชนาการในโรงพยาบาล 3(2-2-5)  
(Hospital Dietetic Management)  
หลักการและความสำคัญของการจัดการโภชนาการและบริการ  
อาหารในโรงพยาบาล การกำหนดอาหารให้สอดคล้องและเหมาะสมแก่  
ผู้ป่วยเฉพาะโรค มาตรฐานและการควบคุมคุณภาพการบริการอาหาร การ  
ประเมินผลและเฝ้าระวังทางโภชนาการ มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่

	Principles and importance of nutritional management and food services in hospital. Dietetics and hospital diets for specific diseases. Standards and quality control for food service. Nutritional evaluation and surveillance. Field trip required.	
01017425	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร (Professional Ethics and Laws for Dietitian)	1(1-0-2)
	บทบาทและความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารต่อวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพระเบียบการปฏิบัติ และจรรยาบรรณวิชาชีพ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร การรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ ระบบรับรองคุณภาพโรงพยาบาล พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พระราชบัญญัติอาหารกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง Role and responsibilities of dietitian in dietetic profession. Importance of moral and professional ethics. Practice procedures and professional ethics. Basic knowledge on laws and professional ethics of dietitian. Certification for certified dietitian in Thailand and oversea. Hospital accreditation. National Health Act. Food Act, consumer protection and other related laws.	
01017490	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)	6
	การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมายตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ On the job training as a temporary employee according to the assigned project including report and presentation.	
01017496**	เรื่องเฉพาะทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร (Selected Topics in Food, Nutrition and Dietetics)	1-3
	เรื่องเฉพาะทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ในระดับปริญญาตรี หัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษา Selected topics in food, nutrition and dietetics at the bachelor's degree level, topics are subject to change each semester.	

01017497**	สัมมนา (Seminar)	1
	การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารในระดับปริญญาตรี Presentation and discussion on current interesting topics in food, nutrition and dietetics at the bachelor's degree level.	
01017498**	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	3
	การศึกษาค้นคว้าทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ระดับปริญญาตรี และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน Study and research in food, nutrition and dietetics at the bachelor's degree level and compile into a written report.	
01017499**	การฝึกงานเฉพาะด้าน (Specific Practicum)	3(0-15-8)
	การฝึกงานเฉพาะด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร Specific practicum in food, nutrition and dietetics.	
- วิชาบริการ		
01017201	โภชนศาสตร์ทั่วไป (General Human Nutrition)	3(3-0-6)
	ระบบการย่อย การดูดซึมและการขับถ่าย บทบาทและหน้าที่ของ สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ผลของ การได้รับสารอาหารไม่สมดุล การสูญเสียสารอาหารในขั้นตอนการเตรียม และการแปรรูปอาหาร Digestion, absorption and excretion. Nutrition and its role in human body. Recommended nutrition intake. Effects of imbalance diet intake. Nutrients losses during food preparation and processing.	

## 3.1.5.2 รายวิชาที่เป็นรหัสวิชาเอกหลักสูตร

01402311	ชีวเคมี I (Biochemistry I) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403221 หรือ 01403223 หรือเรียนพร้อมกัน เซลล์และองค์ประกอบของเซลล์ โครงสร้างและหน้าที่ของน้ำในกระบวนการทางชีวเคมีในเซลล์ สารละลายบัฟเฟอร์ โครงสร้าง สมบัติ หน้าที่ของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน กรดนิวคลีอิก ลิพิด เอนไซม์และโคเอนไซม์ และการประยุกต์ Cells and cell components; structure and functions of water in cellular biochemical processes; buffer solutions; structure, properties, functions of carbohydrates, proteins, nucleic acids, lipids, enzymes and coenzymes; and applications.	2(2-0-4)
01402312	ปฏิบัติการชีวเคมี I (Laboratory in Biochemistry I) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01402301, 01402311 หรือเรียนพร้อมกัน ปฏิบัติการเรื่องพีเอชและบัฟเฟอร์ สเปกโตรโฟโตเมตรี การจำลองโครงสร้างของชีวโมเลกุล สมบัติทางกายภาพและเคมี และการวิเคราะห์ชีวโมเลกุล กิจกรรมเอนไซม์ เทคนิคโครมาโทกราฟี Laboratory on pH and buffer, spectrophotometry, biomolecular modeling, physical and chemical properties; and analysis of biomolecules, enzyme activity, chromatography techniques.	1(0-3-2)
01403111	เคมีทั่วไป (General Chemistry) อะตอมและโครงสร้างอะตอม ระบบพีริออดิก พันธะเคมี ปฏิกิริยาเคมี แก๊ส ของเหลว ของแข็ง สารละลาย อุณหพลศาสตร์ จลนพลศาสตร์เคมี สมดุลเคมี อิเล็กโทรไลต์และการแตกตัวเป็นไอออน กรดและเบส สมดุลของไอออนเคมีไฟฟ้า Atoms and atomic structures, periodic system, chemical bonds, chemical reactions, gases, liquids, solids, solutions, thermodynamics, chemical kinetics, chemical equilibria, electrolytes and their ionization, acids and bases, ionic equilibria, electrochemistry.	4(4-0-8)

- 01403112 เคมีทั่วไป ภาคปฏิบัติการ  
(Laboratory in General Chemistry)  
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403111 หรือพร้อมกัน  
ปฏิบัติการสำหรับวิชา 01403112 เคมีทั่วไป  
Laboratory work for 01403112 General Chemistry
- 01403221 เคมีอินทรีย์ 4(4-0-8)  
(Organic Chemistry)  
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403111 หรือ 01403115 หรือ 01403117  
ทฤษฎีทางเคมีอินทรีย์ การจำแนกประเภทของสารประกอบอินทรีย์ ปฏิกิริยาเคมีและกลไกของปฏิกิริยา สเตอริโอเคมี เคมีของสารแอลิแฟติก ไฮโดรคาร์บอน แอลคิลเฮไลด์ แอโรแมติกไฮโดรคาร์บอน การหาโครงสร้างของสารประกอบอินทรีย์โดยวิธีทางสเปกโทรสโกปี สมบัติและปฏิกิริยาของ แอลกอฮอล์ อีเทอร์ สารประกอบฟีนอล แอลดีไฮด์ คีโตน กรดอินทรีย์ อนุพันธ์กรดอินทรีย์ เอมีนและสารประกอบไนโตรเจนอื่นๆ ลิพิด คาร์โบไฮเดรต กรดอะมิโน โปรตีน และกรดนิวคลีอิก  
Theories in organic chemistry, classification of organic compounds, chemical reactions and mechanisms, stereochemistry, chemistry of aliphatic hydrocarbons, alkyl halides, aromatic hydrocarbons, structural determination of organic compounds by spectroscopic methods, properties and reactions of alcohols, ethers, phenolic compounds, aldehydes, ketones, carboxylic acids, derivatives of carboxylic acids, amines and other nitrogen compounds, lipids, carbohydrates, amino acids, proteins and nucleic acids.
- 01403222 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ 1(0-3-2)  
(Laboratory in Organic Chemistry)  
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403221 หรือพร้อมกัน  
ปฏิบัติการสำหรับวิชา 01403221 เคมีอินทรีย์  
Laboratory work for 01403221 Organic Chemistry
- 01419211 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)  
(General Microbiology)  
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01424111  
หลักทางจุลชีววิทยา จุลินทรีย์ชนิดต่างๆ โครงสร้างของเซลล์ พันธุกรรม การเจริญและ เมแทบอลิซึม การจัดหมวดหมู่ การประยุกต์ทางการเกษตร อาหาร อุตสาหกรรม สิ่งแวดล้อม การสาธารณสุขและการแพทย์  
Principles of microbiology, groups of microorganisms, cell structures, genetics, growth and metabolism, classification, applications in agriculture, food, industry, environment, public

01419214	health and medical approach. จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Fundamental Microbiology) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01419211 หรือพร้อมกัน และ 01424112 ปฏิบัติการสำหรับวิชา 01419211 Laboratory work for 01419211	1(0-3-2)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป (Abridged Physics) กลศาสตร์ อุณหพลศาสตร์ คลื่น เสียง ไฟฟ้าสถิต ไฟฟ้ากระแส แม่เหล็ก คลื่น แม่เหล็กไฟฟ้า แสง ฟิสิกส์ยุคใหม่เบื้องต้น Mechanics, thermodynamics, wave, sound, static electricity, current, magnetic, electromagnetic wave, light, introduction to modern physics.	3(3-0-6)
01422111	หลักสถิติ (Principles of Statistics) แนวความคิดเกี่ยวกับวิชาสถิติ ตัววัดตำแหน่งที่ ตัววัดค่ากลางตัว วัดการกระจาย ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การแจกแจงทวินาม การแจกแจงปัวซอง การแจกแจงปกติ การแจกแจง ตัวอย่าง สถิติอนุมานสำหรับประชากรเดียวและสองประชากร การ วิเคราะห์ข้อมูลความถี่ การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว การ วิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นแบบง่าย Concept of statistics, measures of relative standing, measures of center, measures of dispersion, random variables and their probability distributions, binomial distribution, Poisson distribution, normal distribution, sampling distribution, statistical inference for one and two populations, analysis of frequency data, one-way analysis of variance, simple linear regression analysis.	3(3-0-6)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์ (Human Physiology) วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01424111 หน้าที่และระบบภายในร่างกายของมนุษย์ Systematic functions of the human body.	3(2-3-6)
01424111	หลักชีววิทยา (Principles of Biology) ชีวโมเลกุลของสิ่งมีชีวิต เซลล์ และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์ และวิวัฒนาการ ความหลากหลายของชนิดสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ ของสัตว์และพืช นิเวศวิทยาและพฤติกรรม	3(3-0-6)



Biomolecules of organisms, cell and metabolism, genetics and evolution, species diversity, structure and function of animals and plants, ecology and behavior.

01424112 ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ (Laboratory for Biology) 1(0-3-2)

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01424111 หรือเรียนพร้อมกัน

ปฏิบัติการการใช้กล้องจุลทรรศน์ เซลล์และส่วนประกอบของเซลล์ เยื่อหุ้มเซลล์และการเคลื่อนที่ของสาร เอนไซม์ และพลังงานในสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อพืชและสัตว์ วัฏจักรของเซลล์และการแบ่งเซลล์ การสืบพันธุ์และการเจริญของสิ่งมีชีวิต ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต และนิเวศวิทยา

Laboratory for microscope, cell and comments, cell membrane and transport, enzyme and bioenergetics, plant tissue and animal tissue, cell cycle and cell division, reproduction and biodevelopment, species diversity and ecology.

## 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นางกานต์สุตา วันจันทร์ * อาจารย์ พย.บ. เกียรตินิยมอันดับสอง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548 วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552 ปร.ด. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558 3-5701-00933-80-7	<b>งานวิจัย</b> 1. Nutritional composition and glycemic potential from Southern rice cultivars: Chiang Phatthalung, 2561 2. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ต่อลักษณะทางกายภาพและสารต้านอนุมูลอิสระในข้าวไร่, 2560 3. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการผลิตแบบหีบเย็น, 2560 4. Effect of parboiled germinated brown rice on rat brain hippocampus lipid peroxidation and superoxide dismutase activity in animal model of oxidative stress, 2560 5. Comparison of amylose and starch contents between awn seed and awnless seed of upland rice ( <i>Oryza sativa</i> L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan Province, 2560 6. Anti-fibrotic and anti-inflammatory effects of parboiled germinated brown rice ( <i>Oryza sativa</i> 'KDML 105') in rats with induced liver fibrosis, 2559 7. Parboiled Germinated Brown Rice Protects Against CCl <sub>4</sub> -Induced Oxidative Stress and Liver Injury in Rats, 2559	01017221 01017222 01017322 01017399 01017490 01017497 01017498 01017499	01017221 01017222 01017322 01017325 01017399 01017490 01017497 01017498 01017499
2.	นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร อาจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์)	<b>งานวิจัย</b> 1. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ต่อลักษณะทางกายภาพและสารต้านอนุมูล	01017221 01017222 01017321	01017221 01017222 01017321

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2540 วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 ปร.ด. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 3-1007-00965-95-9	อิสระในข้าวไร่, 2560 2. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพ ของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการ ผลิตแบบหีบเย็น, 2560 3. ภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุกลุ่มติด สังคม ติดบ้าน และติดเตียง ในอำเภอ วิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง, 2559 4. ผลของวิธีการทำแห้งและเวลาในการทำ ให้ผงตัวด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อ คุณภาพของข้าวพองและการใช้ ประโยชน์สำหรับการผลิตอาหารขบ เคี้ยวชนิดแท่งรสลาบ, 2559 5. Comparison of amylose and starch contents between awn seed and awnless seed of upland rice (Oryza sativa L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan Province, 2560 6. Screening and identification of cellulase producing bacteria isolated from oil palm meal, 2557	01017323 01017399 01017414 01017425 01017490 01017497 01017498 01017499	01017323 01017399 01017414 01017425 01017490 01017497 01017498 01017499
3.	นางทิพากร ม่วงถึก * อาจารย์ ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2543 บธ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหาร และภัตตาคาร) สถาบันรัชภาควัย, 2556 3-1002-03462-43-6	<b>งานวิจัย</b> 1. การผลิตยากล้วยกรอบน้ำพริกเผาพร้อม บริโภค, 2561 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มันบดจากมัน สำปะหลัง, 2559	01017211 01017311 01017318 01017399 01017411 01017490 01017496 01017497 01017498 01017499	01017211 01017311 01017318 01017399 01017411 01017490 01017496 01017497 01017498 01017499
4.	นางนงนุช ศิริวงศ์ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2538 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวเคมี)	<b>งานวิจัย</b> 1. ผลของการต้มและการนึ่งกล้วยน้ำว้าห้าม ต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติเชิง หน้าที่, 2561 2. ผลของโปรแกรมอาหารสุขภาพต่อดัชนี มวลกายของบุคลากร โรงพยาบาล	01017212 01017324 01017399 01017412 01017413 01017490	01017212 01017324 01017399 01017412 01017413 01017490

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี, 2549 3-1201-00466-01-3	จุฬาลงกรณ์, 2560 3. สมบัติทางเคมีกายภาพของพลาแล้วและ สตาร์ชมันสำปะหลังชนิดไม่มีอะมิโลส เปรียบเทียบกับสตาร์ชทางการค้า, 2560 4. การประเมินเบื้องต้นของค่าความหนืด พลาแล้วและเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวโพด ข้าวเหนียว, 2560 5. ปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ การเข้าใจ และ การใช้ประโยชน์จากข้อมูลฉลาก โภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) บนผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ของนิสิตปริญญาตรี, 2559 6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มันบดจากมัน สำปะหลัง, 2559 7. การพัฒนาสูตรพุดดิ้งนมสดที่ทดแทนด้วย น้ำมันข้าวโพด, 2559 8. การพัฒนาวิธีการผลิตมาร์ชแมลโลว์เหลว สำหรับไอศกรีม, 2558 9. ผลการทดแทนมันสำปะหลังบดต่อ คุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัส ของมันบด, 2557 10. Investigation of physical and antioxidant properties of Karanda fruit ( <i>Carissa carandas</i> Linn.) during puree production, 2558 11. Effect of soaking solution on nutrition value and textural properties of cooked black glutinous rice, 2557	01017497 01017498 01017499	01017497 01017498 01017499
5.	นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ อาจารย์ วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2547 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์	<b>งานวิจัย</b> 1. ผลของชนิดและปริมาณของแป้งข้าว เหนียวลิ้มฟัวต่อคุณภาพของขนมเทียน, 2561 2. ผลของกระบวนการผลิตต่อคุณภาพขนม ขบเคี้ยวจากลูกเดือยปรุงรสสมุนไพร, 2559 3. ผลของความเข้มข้นของน้ำตาลซูโครส	01017212 01017313 01017399 01017413 01017415 01017490 01017497 01017498	01017212 01017313 01017399 01017413 01017415 01017490 01017497 01017498

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
	อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2556 3-7798-00238-90-3	และอุณหภูมิในการเชื่อมต่อคุณภาพ ของมะพร้าวเชื่อมอบแห้ง, 2559 4. การเปลี่ยนแปลงของปริมาณสารออก ฤทธิ์ทางชีวภาพในข้าวเหนียวลิ้มผ่วงอก จากระยะเวลาการงอกและระยะเวลา การเก็บรักษาข้าวเปลือกแตกต่างกัน, 2559 5. ผลของวิธีการทำแห้งและเวลาในการทำ ให้พองตัวด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อ คุณภาพของข้าวพองและการใช้ ประโยชน์สำหรับการผลิตอาหารขบ เคี้ยวชนิดแท่งรสลาบ, 2559 6. การพัฒนาสูตรสับปะรดกวนลดน้ำตาล โดยใช้สารทดแทนความหวาน, 2557 7. Effect of extrusion condition on quality of the extrudates made from Sungyod Phatthalung Rice, 2560 8. Pre-treatment conditions affect quality and sensory acceptability of dried osmotic dehydrated coconut, 2559 9. Development of calorie reduced cheese shake biscuit from germinated homnin brown rice flour, 2559 10. Preference mapping of commercial khao -tan rice cracker, 2558 11. Antioxidant activity, free gamma- aminobutyric acid content, selected physical properties and consumer acceptance of germinated brown rice extrudates as affected by extrusion process, 2558 12. Effect of packaging films on the	01017499	01017499

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>quality and shelf stability of cheese shake biscuits made from germinated hom nin brown rice flour with sugar reduced pineapple paste, 2558</p> <p>13. Development of calorie reduced cheese shake biscuit from germinated homnin brown rice flour, 2557</p> <p>14. Pre-treatment conditions affect quality and sensory acceptability of dried osmotic dehydrated coconut, 2557</p>		
6.	นางสาวพรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ * อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 M.Sc. (Nutrition and Dietetics) University of Wollongong Australia, 2553 Ph.D. (Food and Nutrition) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2559 3-9011-00071-08-0	<p><b>งานวิจัย</b></p> <p>1. ผลของโปรแกรมอาหารสุขภาพต่อดัชนีมวลกายของบุคลากร โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์, 2560</p> <p>2. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ต่อลักษณะทางกายภาพและสารต้านอนุมูลอิสระในข้าวไร่, 2560</p> <p>3. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการผลิตแบบหีบเย็น, 2560</p> <p>4. คุณลักษณะทางกายภาพและการยอมรับโมสซึคโกแลตที่ผลิตด้วยนมพาสเจอร์ไรซ์ทางการค้าที่มีปริมาณไขมันแตกต่างกัน, 2557</p> <p>5. Interaction between ascorbic acid and gallic acid in a model of fructose-mediated protein glycation and oxidation. Electronic Journal of Biotechnology, 2560</p> <p>6. Comparison of amylose and starch contents between awn seed and awnless seed of upland rice (<i>Oryza sativa</i> L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan</p>	<p>01017321</p> <p>01017399</p> <p>01017423</p> <p>01017490</p> <p>01017497</p> <p>01017498</p> <p>01017499</p>	<p>01017221</p> <p>01017222</p> <p>01017321</p> <p>01017322</p> <p>01017323</p> <p>01017399</p> <p>01017414</p> <p>01017421</p> <p>01017422</p> <p>01017424</p> <p>01017425</p> <p>01017490</p> <p>01017497</p> <p>01017498</p> <p>01017499</p>

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		Province, 2560 7. Protein glycation inhibitory activity and antioxidant capacity of clove extract, 2558		
7.	นางมาริษา ภูภิญญกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2533 Ph.D. (Environmental Health) University of Birmingham, UK., 2542 3-1002-02778-94-4	<b>งานวิจัย</b> 1. ภาวะโภชนาการผู้สูงอายุในอำเภอ นางรอง จังหวัดบุรีรัมย์, 2558 2. การเสริมแกนตะวันผดต้องค์ประกอบ ทางเคมี สมบัติทางกายภาพ และการ ยอมรับของขนมในขนมไข่, 2557 3. การพัฒนาคู่มือการแต่งหน้าเค้กด้วยโรล ฟองดองท์ (Rolled Fondant), 2557 4. สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของ สถานศึกษา สังกัดสำนักงาน คณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในเขต อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์, 2557	01017211 01017312 01017315 01017319 01017322 01017399 01017412 01017490 01017497 01017498 01017499	01017321 01017399 01017423 01017490 01017497 01017498 01017499
8.	นางสาวฤทัย เรืองธรรมสิงห์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 3-1019-00061-57-4	<b>งานวิจัย</b> 1. การพัฒนาสูตรพุดดิ้งนมสดที่ทดแทน ด้วยน้ำนมข้าวโพด, 2559 2. Investigation of physical and antioxidant properties of Karanda fruit ( <i>Carissa carandas</i> Linn.) during Puree production, 2558 3. Effect of the different coconut milk types on acceptability and nutritional quality of Thong Maun, 2557	01017211 01017314 01017399 01017414 01017490 01017498 01017499	01017211 01017312 01017315 01017319 01017322 01017399 01017412 01017490 01017497 01017498 01017499
9.	นางศิริพร เรียบร้อย คิม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีการประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 วท.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2550 5-8698-90000-14-1	<b>งานวิจัย</b> 1. การเปลี่ยนแปลงโปรตีนกล้ามเนื้อระหว่าง การหมักกึ่งสัมที่มีการเติมกล้ำเชื้อ <i>Lactobacillus plantarum</i> D6SM3, 2559 2. คุณลักษณะทางกายภาพและการ ยอมรับของซีสซ็อกโกแลตที่ผลิตด้วยนมพาส เจอร์ไรซ์ทางการค้าที่มีปริมาณไขมัน แตกต่างกัน, 2557 3. $\beta$ -glucosidase producing <i>Bacillus</i>	01017212 01017213 01017313 01017317 01017324 01017399 01017413 01017490 01017497 01017498	01017211 01017314 01017399 01017414 01017490 01017498 01017499

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>Isolated from Thua-nao, an indigenous fermented soybean food in Thailand, 2560</p> <p>4. Antioxidant activity of jiaogulan (<i>Gynostemma pentaphyllum</i>, Thunb.) and its application for salad dressing, 2560</p> <p>5. Effect of commercial yeast levels on physical characteristics and microstructure of home-made Chinese steamed bread, 2560</p> <p>6. Comparative study on characteristics of Moo-som, a Thai style fermented slice-pork, added with rice and glutinous rice, 2560</p> <p>7. Effect of setting conditions on proteolysis and gelling properties of spotted featherback (<i>Chitala ornata</i>) muscle, 2559</p> <p>8. Effect of phosphate replacer on physicochemical of beef, 2559</p> <p>9. Some characteristics and acceptability of cream salad dressing added with dried-roselle calyces, 2559</p> <p>10. Effect of sugars on some characteristics and acceptability of fried sweet-pork, 2559</p> <p>11. Comparative studies on stability of roselle juice added with sucrose and aspartame during refrigerated storage, 2559</p> <p>12. Change in isoflavone aglycone content during fermentation of Thua-nao inoculated with and without <i>Bacillus subtilis</i>, 2558</p> <p>13. Gel and sensorial properties of</p>	01017499	



ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>spotted featherback (Chitala ornata) meat as affected by different levels of chitosan addition, 2558</p> <p>14. Comparative studies on chemical composition, phenolic compounds and antioxidant activities of brown and white perilla (<i>Perilla frutescens</i>) seeds, 2558</p> <p>15. Some characteristics and antioxidant activity of commercial sugars produced in Thailand, 2557</p> <p>16. Comparative studies on chemical composition, proteolysis and chitin characteristics of commercial Kung-som and Kung-jom, 2557</p>		
10.	นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์ * อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2539 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง, 2542 3-1006-02812-27-9	<b>งานวิจัย</b> 1. การศึกษาชนิดของรำข้าวที่มีผลต่อ คุณภาพของโดนัท, 2559 2. Effect of extrusion condition on quality of the extrudates made from Sungyod Phatthalung Rice, 2560	01017211 01017221 01017222 01017313 01017316 01017317 01017390 01017411 01017497 01017498 01017499	01017212 01017213 01017313 01017317 01017324 01017399 01017413 01017490 01017497 01017498 01017499
11.	นางอำพร แจ่มผล * อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558 3-7003-00104-58-6	<b>งานวิจัย</b> 1. การผลิตยากล้วยกรอบน้ำพริกเผาพร้อม บริโภค, 2561 2. ผลของโปรแกรมอาหารสุขภาพต่อดัชนี มวลกายของบุคลากร โรงพยาบาล จุฬาลงกรณ์, 2560 3. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ต่อ ลักษณะทางกายภาพและสารต้านอนุมูล อิสระในข้าวไร่, 2560 4. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพ		01017211 01017221 01017222 01017311 01017313 01017316 01017317 01017390 01017399 01017411

\* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>ของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการผลิตแบบหีบเย็น, 2560</p> <p>5. การเปลี่ยนแปลงโปรตีนกลั่นเนื้อระหว่างการหมักกึ่งส้มที่มีการเติมกล่ำเชื้อ <i>Lactobacillus plantarum</i> D6SM3, 2559</p> <p>6. ปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ การเข้าใจ และ การใช้ประโยชน์จากข้อมูลฉลากโภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) บนผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวของนิสิตปริญญาตรี, 2559</p> <p>7. Comparison of amylose and starch contents between awn seed and awnless seed of upland rice (<i>Oryza sativa</i> L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan Province, 2560</p> <p>8. Microbiological quality for assessment of critical control points of mass production in the university canteen: case study of spicy boiled egg salad, 2558</p>		<p>01017414</p> <p>01017490</p> <p>01017497</p> <p>01017498</p> <p>01017499</p>

## 3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ไม่มี

## 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงาน สอนใน หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นายกิตติพงษ์ ห่วงรักษ์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526 วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2529 Dr.nat.tech (Food Technology) Agricultural University of Vienna, Austria, 2539 3-1005-03952-60-5	<b>งานแต่งเรียบเรียง</b> 1. อุตสาหกรรมเบเกอรี่, 2544 2. การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม, 2542 3. ผักและผลไม้, 2539 4. กระบวนการแปรรูปอาหาร, 2539 <b>งานวิจัย</b> 1. การทดแทนข้าวขาวด้วยข้าวกล้องงอกในขนมจีนแป้ง หมัก, 2544 2. การผลิตอราเร่และเซมเบ้จากข้าวไทยมีสี, 2554 3. การวิเคราะห์ปัญหาของผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เป็นไปตาม มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, 2554 4. Analysis of aroma compounds in trapping solvents of smoke from Tian Op, a Traditional Thai Scented Candle, 2554 5. Identification of Predominant Odorants in Thai desserts flavored by smoking with “Tian Op”, a Traditional Thai Scented Candle, 2552	01017313
2.	นางสาวชนิดา บัณฑิตการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2522 M.S. (Food Science and Technology) Mississippi State University, U.S.A., 2525 Ph.D. (Human Nutrition) Mississippi State University, U.S.A., 2528 M.P.H. (Master of Public Health) University of Alabama at Birmingham, U.S.A., 2533 Licensed Dietitian, 2531 Certified Dietitian of Thailand, 2552 3-1005-02153-85-1	<b>งานวิจัย</b> 1. Nutritional care process: From theory to practice, 2555 2. Practical dietary management for diabetes in Thailand, 2555 3. EDA: Easy dietary assessment, 2554 4. Knowledge, attitude and behavior of Thai Buddhist for foods given to the monks in Bangkok area, 2554 5. Development of menu sets for children with severe intellectual disability at lighthouse special learning center, 2554	01017421

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงาน สอนใน หลักสูตร ปรับปรุง
3.	นายสิริชัย อติศักดิ์วัฒนา รองศาสตราจารย์ วท.บ. (เคมี) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543 วท.ด. (เภสัชวิทยา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549 3-1104-00649-48-2	<b>งานวิจัย</b> 1. Alginate-based encapsulation of polyphenols from <i>Clitoria ternatea</i> petal flower extract enhances stability and biological activity under simulated gastrointestinal conditions, 2559 2. Cyanidin-3-rutinoside attenuates methylglyoxal-induced protein glycation and DNA damage via carbonyl trapping ability and scavenging reactive oxygen species, 2559 3. Oxidative stability of cooked pork patties incorporated with <i>Clitoria ternatea</i> extract (blue pea flower petal) during refrigerated storage, 2559 4. Effect of replacing sucrose by isomaltulose in green tea beverage on postprandial glucose level and antioxidant capacity in healthy subjects, 2558 5. Inhibitory effect of herbal medicines and their trapping abilities against methylglyoxal-derived advanced glycation end-products, 2558	01017322 01017323 01017421 01017425

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

หลักสูตรกำหนดให้บัณฑิตเลือกการฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา

- นำทักษะทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร มาประยุกต์ในการทำงาน สามารถใช้ความรู้เพื่อการปฏิบัติการเสนอแนะวิธีการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง
- มีความอดทนในการฝึกฝน ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของหน่วยงาน และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- มีทักษะการสื่อสารด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน พร้อมทั้งสามารถคิดวิเคราะห์เพื่อประมวลผลได้

##### 4.2 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

##### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

การฝึกงานตามเวลาทำงานของหน่วยงานที่เข้าฝึกงาน โดยให้ได้เวลาการฝึกงานรวมอย่างน้อย 900 ชั่วโมง หรือฝึกงานร่วมกับสหกิจศึกษา ในหน่วยงานราชการ และหน่วยงานเอกชน ตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้จัดการวิชาและตัวแทนจากหน่วยงานนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 900 ชั่วโมง

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรกำหนดให้นิสิตเรียนวิชา 01017498 ปัญหาพิเศษ เพื่อมุ่งเน้นให้นิสิตได้เรียนรู้กระบวนการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ ด้วยกระบวนการคิดแบบวิทยาศาสตร์ มีการนำเหตุผลมาร่วมแก้ปัญหา ซึ่งเป็นการเรียนรู้ด้วยการสร้างโครงงาน นิสิตสามารถนำความรู้และแนวคิดไปประยุกต์ใช้ต่อไป โดยคาดหวังผลการเรียนรู้แต่ละด้านดังนี้

5.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

5.1.2 ความรู้

5.1.3 ทักษะทางปัญญา : การนำความรู้มาประยุกต์ใช้ด้วยการทำโครงงาน

5.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5.1.5 ทักษะการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นิสิตสามารถนำความรู้จากการเรียนในรายวิชาตาม มคอ.2 หมวด 4 ข้อ 3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) และฝึกทักษะทางปัญญามาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ การวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหา นิสิตสามารถร่วมงานกับผู้อื่นได้ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีความรับผิดชอบ และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารได้อย่างสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

### 5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

หลักสูตรกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ เพื่อให้คำแนะนำ กำหนดช่วงเวลา และช่วยเหลือด้านต่าง ๆ เช่น การเลือกหัวข้อ กระบวนการศึกษาค้นคว้า การประเมินผล การนำเสนอ การติดตามความก้าวหน้า ปัญหาและอุปสรรค

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 การส่งและนำเสนอโครงการปัญหาพิเศษก่อนเริ่มทำการวิจัย

5.6.2 การส่งรายงานความก้าวหน้าของโครงการวิจัย อย่างน้อย 2 ครั้ง

5.6.3 การนำเสนอผลงานจากโครงการและรายงานฉบับสมบูรณ์

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์การสอนและการประเมิน
นิสิตสามารถเป็นนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารที่มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการประกอบอาหาร และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์อาหารและโภชนาการปัจจุบัน รวมทั้งสามารถบูรณาการองค์ความรู้เหล่านั้นมาช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและสังคม	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การถ่ายทอดประสบการณ์จากอาจารย์ที่มีความรู้ความสามารถในรูปแบบที่หลากหลายแก่นิสิตผ่านรายวิชา และประเมินโดยการตรวจผลงาน การนำเสนอที่เหมาะสม</li> <li>2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้และส่งเสริมนิสิตให้ได้รับประสบการณ์จริง และจัดให้มีการประเมินร่วมกันระหว่างผู้สอนและนิสิต</li> </ol>

### 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

#### 2.1 การพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความสามารถในการจัดการปัญหาโดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น</li> <li>2. สำนึกดี สามัคคี มีวินัย และมีความซื่อสัตย์ มีความรับผิดชอบต่อสังคม เคารพกฎระเบียบ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เรียนรู้จากประสบการณ์จริง</li> <li>2. สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน</li> <li>3. การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สังเกตพฤติกรรม</li> <li>2. ประเมินผลจากผู้ใช้บัณฑิต</li> </ol>

#### 2.2 ความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. มีความรู้ในหลักการและทฤษฎี	1. บูรณาการการสอนที่หลากหลาย เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการรวมทั้งศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง และส่งเสริมการนำไปประยุกต์ใช้	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการ</li> <li>2. ประเมินจากผลงานระหว่างภาคการศึกษา เช่น รายงาน การศึกษาค้นคว้า การอภิปรายในชั้นเรียน การเข้าร่วมกิจกรรม</li> </ol>

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. สามารถนำความรู้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายไปประยุกต์ใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องและเหมาะสม 2. สามารถคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุมีผลและเป็นระบบ	1. บูรณาการการสอนที่หลากหลาย เพื่อให้ผู้เรียนได้เกิดทักษะทางความคิดและแก้ไขปัญหา 2. มีการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเปิดโอกาสให้มีการอภิปรายและแสดงความคิดเห็น	1. ประเมินจากผลงานตามที่ได้รับมอบหมาย 2. ประเมินจากการสอบที่ใช้ทักษะทางปัญญา 3. สังเกตพฤติกรรม

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. มีภาวะความเป็นผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี 2. มีความรับผิดชอบ มุ่งมั่นที่จะพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และประสบการณ์การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 2. มอบหมายงานในหลากหลายหน้าที่ และมีการสลับบทบาท 3. ใช้การเรียนรู้การสอนแบบกระบวนการกลุ่ม	1. ประเมินความสามารถในการทำงานเป็นกลุ่ม และผลงานจากการทำกิจกรรม 2. ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย 3. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

## 2.5 ทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานและสื่อสารได้อย่างเหมาะสมกับบุคคลที่แตกต่างกัน 2. ใช้ความรู้ทางสถิติ คณิตศาสตร์ในการศึกษาค้นคว้าและแก้ไขปัญหา	1. จัดประสบการณ์การเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่มีรูปแบบและวิธีการที่หลากหลาย 2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะทางภาษาการสื่อสาร และความรู้ทางสถิติ คณิตศาสตร์ ในการศึกษาค้นคว้าและแก้ไขปัญหา	1. ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย

### 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา  
(Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้	3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะในการ วิเคราะห์เชิงตัวเลขการ สื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	
	1	2	1	1	2	1	2	1	2
01017201	○	●	●	●	○	●	○	○	
01017211	○	●	●	●	○	●	○	○	
01017212	●	●	●	●	●	○	●	○	
01017213		●	●	○	●	●	○	○	○
01017221	○	●	●	●	●	●	●	○	
01017222	○	●	●	●	○	●	○	●	○
01017311	○	●	●	●	○	●	●	○	
01017312	●	●	●	●	○	●	○	○	
01017313	●	○	●	●	●	○	●	○	
01017314	○	●	●	●	○	○	○	○	○
01017315	○	●	●	●	○	●	●	●	
01017316	○	●	●	○	●	○	●	○	○
01017317	○	●	●	●		●	○	○	
01017318	○	●	●	●	○	●	○	○	
01017319	○	●	●	●	○	●	○	○	
01017321	●	●	●	●	●	●	●	●	○
01017322	●	○	●	●	○	●	●	○	○
01017323	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017324	○	●	●	●	●	●	●	○	●
01017325	●	●	●	●	●	●	○	●	○
01017390	●	●	●	●	●	●	○	○	○
01017399	●	●	●	●	●	●	●	○	○
01017411	○	●	●		●	●	○	○	
01017412	○	●	●	●	○	●	○	○	
01017413	●	●	●	●	●	●	●	●	○
01017414	○	●	●	●	○	○	○	○	



รหัสวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้	3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะในการ วิเคราะห์เชิงตัวเลขการ สื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	
	1	2	1	1	2	1	2	1	2
01017415	○	●	●	○	●	●		○	●
01017421	●	●	●	○	●	●	●	○	
01017422	●	●	●	○	●	●	●	○	
01017423	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017424	●	●	●	○	●	●	●	○	
01017425	●	●	●	●	●	●	●	○	○
01017490	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017496	○	○	●	●	●	○		○	
01017497	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017498	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017499	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01402311		○	●	●			○	○	
01402312		○	●	●		○		○	
01403111		○	●	●			○	○	
01403112		○	●	●		○		○	
01403221		○	●	●			○	○	
01403222		○	●	●		○		○	
01419211		○	●	●			○	○	
01419214		○	●	●		○		○	
01420119		○	●	●			○	○	
01422111		○	●	●			○	○	
01423251		○	●	●			○	○	
01424111		○	●	●			○	○	
01424112		○	●	●		○		○	

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบระดับรายวิชาของนิสิตขณะนิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

ดำเนินการทวนสอบ โดยสุ่มประเมินรายละเอียดรายวิชาทุกภาคการศึกษาให้สอดคล้องในแผนการสอนในรายวิชานั้น ๆ และประเมินโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒินอกหลักสูตร (กรรมการควบคุมคุณภาพหลักสูตร)

- ทวนสอบจากผลประเมินการสอนโดยนิสิต
- ทวนสอบเกณฑ์การให้คะแนน
- ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา

2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตรหลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

ดำเนินการทวนสอบทุกปีการศึกษา และประเมินโดยกรรมการประจำหลักสูตรร่วมกับคณะกรรมการนอกหลักสูตร

- ทวนสอบโดยผลการวิจัยภาวะการดำเนินงานของนิสิต
- ประเมินโดยผู้ใชบัณฑิต

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 ชี้แจงและมอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ หลักสูตร คู่มือนิสิต คู่มืออาจารย์ ฯลฯ ให้แก่อาจารย์ใหม่
- 1.2 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการอบรมเรื่องกลยุทธ์วิธีการสอน และการประเมินผล
- 1.3 แต่งตั้งและมอบหมายอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อให้คำแนะนำและติดตามการทำงานของอาจารย์ใหม่

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

#### 2.1 การพัฒนา การจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- 2.1.1 การอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล
- 2.1.2 การประชุมแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ ประสบการณ์ อภิปรายปัญหา และแนวทางแก้ไขระหว่างอาจารย์ในคณะและภาควิชา
- 2.1.3 สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุม ฝึกอบรมภายนอกสถาบัน และนำการเรียนรู้มาถ่ายทอดในภาควิชา
- 2.1.4 สนับสนุนให้อาจารย์ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้เกิดความหลากหลายในกระบวนการเรียนรู้

## 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- 2.2.1 การสนับสนุนการเข้าร่วมและนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการ
- 2.2.2 การพัฒนาทักษะการเขียนตำรา หนังสือ การวิจัย การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
- 2.2.3 การสนับสนุนการร่วมมือในการวิจัยทั้งในและต่างประเทศ
- 2.2.4 การพัฒนาคุณวุฒิให้สูงขึ้น
- 2.2.5 การพัฒนาเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ
- 2.2.6 การเพิ่มพูนและพัฒนาทักษะทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐาน

1.1 กำหนดระบบการบริหารหลักสูตร โดยกำหนดทิศทางและวัตถุประสงค์หลักสูตร มีการกำหนดแผนงานการจัดทำงบประมาณ และดำเนินการตามระบบประกันคุณภาพ โดยมีการจัดทำรายงานการประกันคุณภาพเพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

1.2 กลไกในการบริหารหลักสูตร ได้แก่ แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่ดำเนินงาน และควบคุมคุณภาพของหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน และมีประสิทธิภาพ

1.3 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี ทำการประเมิน และปรับปรุงหลักสูตร

### 2. บัณฑิต

2.1 มีการจัดการสำรวจ หรือนำข้อมูลวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความต้องการของตลาดแรงงานมาใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตร

2.2 มีการจัดการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และการวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร

2.3 บัณฑิตมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ

### 3. นิสิต

#### 3.1 การรับนิสิตและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 กำหนดคุณสมบัติผู้สมัคร

3.1.2 กำหนดการรับนิสิตให้มีจำนวนเป็นไปตามแผนการรับของหลักสูตร

3.1.3 มีการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาตามโครงการของมหาวิทยาลัย

#### 3.2 การควบคุมดูแล การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นิสิต

3.2.1 มีระบบการดูแลนิสิต โดยการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับนิสิตทุกชั้นปี

3.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการแนะนำข้อมูลการจัดแผนการศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการสอบขึ้นทะเบียนใบประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหาร

3.2.3 มีระบบการให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิต โดยคณะกรรมการฝ่ายวิชาการ

3.2.4 มีระบบการให้คำปรึกษาและแนะนำการทำกิจกรรมด้านต่าง ๆ แก่นิสิตโดยคณะกรรมการฝ่ายกิจการนิสิต

3.2.5 อาจารย์ทุกท่านแจ้งเวลาว่าง และวิธีการติดต่อสื่อสารแก่นิสิตในแผนการสอนทุกวิชา

### 3.3 กระบวนการหรือผลการดำเนินงาน

#### 3.3.1 การคงอยู่

มีการติดตามจำนวนนิสิตคงอยู่ในแต่ละชั้นปี และนำอัตราการคงอยู่มาวิเคราะห์เพื่อใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอนและการปรับปรุงหลักสูตร

#### 3.3.2 การสำเร็จการศึกษา

มีการติดตามจำนวนนิสิตที่จบการศึกษาและนำมาวิเคราะห์ปัจจัยผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา

#### 3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

นิสิตสามารถยื่นอุทธรณ์ได้โดยให้เขียนคำร้องผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาประจำตัวนิสิตเสนอต่อคณบดี

## 4. อาจารย์

### 4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ตั้งแต่ระบบการรับอาจารย์ใหม่

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมและหารือกระบวนการรับอาจารย์ใหม่และแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรด้วยการกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ เช่น คุณวุฒิปริญญาเอก สาขาความเชี่ยวชาญ ทักษะทางภาษาต่างประเทศ เพราะสาขาความเชี่ยวชาญของอาจารย์ใหม่มีความจำเป็นต่อการเรียนรู้ของนิสิต และเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการของหลักสูตร ด้วยการประเมินความเชี่ยวชาญและคุณวุฒิของอาจารย์ จากนั้นมีการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ พร้อมอาจารย์พี่เลี้ยง ผ่านหัวหน้าสาขา ประธานฝ่ายวิชาการ หัวหน้าภาควิชาฯ และคณบดี เพื่อเสนอคณะกรรมการบริหารคณะและคณะกรรมการประจำคณะ ร่วมกันกลั่นกรองเพื่อเสนอกรรมการบริหารการศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสภามหาวิทยาลัย และแจ้ง สกอ.ทราบต่อไป

### 4.2 กลไกการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โปร่งใส

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาตำแหน่งอาจารย์ใหม่ จากตำแหน่งอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการร่วมกับสาขาความเชี่ยวชาญที่ขาดแคลนและมีความจำเป็นสำหรับการเรียนการสอน จากนั้นกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่เพื่อเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และดำเนินการตามขั้นตอนการรับสมัครอาจารย์

### 4.3 คุณสมบัติของอาจารย์

การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์พิเศษนั้น หลักสูตรกำหนดคุณสมบัติ และประสบการณ์ การสอนและงานวิจัย คุณวุฒิ เป็นไปตามประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และดำเนินการเสนอแต่งตั้งตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

## 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 ดำเนินการออกแบบหลักสูตร ควบคุม และกำกับกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

5.2 มีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา

5.3 มีการประเมินผู้เรียน กำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย

5.4 มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

5.5 มีผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

5.6 อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร ติดตามผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียน นำมาวิเคราะห์และชี้แจงให้คณาจารย์ทราบ โดยจัดสัมมนาหรือประชุมเพื่อวางแผนการปรับปรุงหลักสูตร ทุกสิ้นปีการศึกษา

## 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และการจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนได้อย่างเพียงพอด้วยกระบวนการ ดังนี้

6.1 มีระบบการดำเนินงานของภาควิชา คณะ สถาบันเพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร

6.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

6.3 มีการดำเนินการปรับปรุงจากผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อการเรียนการสอน

6.4 มีการประเมินความเพียงพอและความพึงพอใจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และการจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนโดยนิสิตและนำมาปรับปรุงในปีงบประมาณถัดไป

6.5 มีการสำรวจคุณภาพและความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และการจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอน และเสนอต่อระบบการดำเนินงานของภาควิชา คณะ สถาบันเพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร

6.6 มีการติดตามจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	×	×	×	×	×
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	×	×	×	×	×
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	×	×	×	×	×
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อย ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	×	×	×	×	×
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ	×	×	×	×	×
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ โดยเฉพาะ เป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	×	×	×	×	×
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอนอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	×	×	×	×	×
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน	×	×	×	×	×
11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวมเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	×	×	×	×	×
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	×	×	×	×	×

\* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

## หมวดที่ 8 การประเมินและการปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 อาจารย์ผู้สอนประเมิน กลยุทธ์การสอนทุกภาคการศึกษา โดยการสังเกตพฤติกรรมของนิสิต และบรรยากาศการเรียนการสอน

1.1.2 นำผลประเมินการเรียนการสอนมาปรับปรุงแผนกลยุทธ์การสอน

1.1.3 มีการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนิสิต

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 มีการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนิสิต ได้แก่ กลวิธีการสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์ของรายวิชา เกณฑ์การวัดและประเมินผล และการใช้สื่อการสอน

1.2.2 อาจารย์ผู้สอนประเมินตนเองและเพื่อนร่วมงาน

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตร ทำการวิเคราะห์ข้อมูลและประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยใช้ข้อมูลจากอาจารย์ผู้สอน นิสิต บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิต และประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยนิสิตชั้นปีสุดท้าย ด้วยวิธีการดังนี้

2.1 ประชุมผู้แทนนิสิตกับผู้แทนอาจารย์

2.2 ประเมินโดยที่ปรึกษาหรือผู้ทรงคุณวุฒิจากรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร

2.3 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ให้มีการประเมินผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในหมวด 7 ข้อ 7 โดยคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

การนำข้อมูลจากการรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการประจำปีเสนอหัวหน้าภาควิชา

4.2 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร

4.3 คณะกรรมการประเมินหลักสูตร จัดทำรายงานผลการประเมิน และวิเคราะห์ประเด็นที่ควรปรับปรุงแก้ไขเมื่อสิ้นปีการศึกษา

4.4 จัดประชุมเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ทุก 5 ปีโดยมีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกในการวิพากษ์หลักสูตร เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตร