



ประมวลการสอน (Course Syllabus)
ประจำภาคปลาย ปีการศึกษา 2560 วิทยาเขตบางเขน

1. ฝ่ายวิชาบูรณาการ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2. รหัสวิชา 01999011 ชื่อวิชา (ไทย) อาหารเพื่อมนุษยชาติ
จำนวน 3 หน่วยกิต (อังกฤษ) Food for Mankind
หมู่ 1 วันจันทร์, ศุกร์ เวลา 13.00-14.30 น. ศูนย์เรียนรวม 3 ห้อง 304

3. คณะผู้สอน

- 3.1 ศ.ดร.วิชัย หลุทัยธนาสันต์ อาจารย์พิเศษ (ข้าราชการบำนาญ)
โทร. 089-4445031, Email : fagivch@ku.ac.th
- 3.2 รศ.ดร.วิชา นิยม อาจารย์พิเศษ (ข้าราชการบำนาญ)
โทร. 081 830 759, Email : wicha_niyom@yahoo.com
- 3.3 ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โตบัณฑิต ภาพ ภาควิชาพืชไร่-นา คณะเกษตร
โทร. 087-0093646, Email : fagrpt@ku.ac.th
- 3.4 ผศ.ดร.ประภิต สุขใย ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร. 085-9179657, Email : fagipks@ku.ac.th
- 3.5 รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
โทร. 081-8295730, Email : ffwswcw@ku.ac.th
- 3.6 ผศ.ดร.พรรณวดี โสพรรณรัตน์ ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร
โทร. 087-7533311, 02-5791120, Email : fagrpd@ku.ac.th
- 3.7 อ.ดร.อำพร แจ่มผล ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
โทร. 081-8225259, Email : fagramt@ku.ac.th
- 3.8 ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
โทร. 061-550-5985, Email : fagrsrpr@ku.ac.th
- 3.9 อ.ดร.พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
โทร. 02-5795514 ภายใน 1312 ต่อ 127, Email : fagrptp@ku.ac.th
- 3.10 อ.ดร.กนิษฐพร วังใน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร.02-5625037 Email : fagikpp@ku.ac.th
- 3.11 อ.ดร.ปัทมา อุดมไพจิตรกุล ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร.02-562-5020 ภายใน 5237, Email : pathima.u@ku.ac.th
- 3.12 นางจินตนา สมศรี ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
เลขานุการรายวิชา โทร. 081-5627179 ภายใน 4077, Email : ffwswcw@ku.ac.th

4. การให้โอกาสเข้าพบนอกเวลาเรียนแก่นิสิตและให้คำแนะนำในด้านการเรียน

- รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง โทร. 081-829-5730

5. เนื้อหารายวิชา

ความสัมพันธ์ของการผลิตอาหารกับความต้องการอาหารของประชากร ชนิดและแหล่งอาหาร ระบบการผลิตอาหารและการสูญเสียระหว่างการผลิต พฤติกรรมการบริโภคและความสำคัญของการบริโภคต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย หลักการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร บทบาทขององค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวกับการจัดการเรื่องอาหารของมนุษยชาติ

6. วัตถุประสงค์ของวิชา

- 6.1. เพื่อให้นิสิตได้เข้าใจถึงความสัมพันธ์ของแหล่งกับความต้องการอาหาร
- 6.2. เพื่อให้นิสิตได้เข้าใจถึงระบบการผลิตและเทคโนโลยีการผลิตอาหารจากแหล่งต่าง ๆ
- 6.3. เพื่อให้นิสิตได้เข้าใจพฤติกรรมการบริโภค ความสำคัญของการบริโภคต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย รวมทั้งคุณค่าและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
- 6.4. เพื่อให้นิสิตเข้าใจหลักการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร

7. คำโครงวิชา (Course outline)

7.1 Introduction

- ความสำคัญในการศึกษาวิชาดังกล่าว
- กล่าวนำในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง

7.2 อาหารและประชากร

- การเพิ่มขึ้นของประชากรกับปริมาณความต้องการอาหาร
- การเสื่อมโทรมของทรัพยากร
- อาหารกับเสถียรภาพของสังคม
- พฤติกรรมผู้บริโภค

7.3 วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ

- ระบบการผลิตและระดับเทคโนโลยีในการผลิตของแหล่งอาหาร (การกลั่นกรอง, การเกษตรทฤษฎีใหม่, สัตวบาล, ประมง, ป่าไม้)
- ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมขณะทำการผลิต
- การสูญเสียในระบบการผลิต
- แหล่งผลิตที่สำคัญของโลกและอาเซียน

7.4 โภชนาการของมนุษยชาติ

- หลักโภชนาการ บทบาทหน้าที่ทั่ว ๆ ไป และปัจจัยที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของมนุษย์
- ความปลอดภัยของอาหารในการบริโภค
- ปัญหาโภชนาการของมวลมนุษยชาติ และแนวทางแก้ไข

7.5 การถนอมอาหารและการเก็บรักษา

- หลักในการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร
- การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ
- ชนิดและแหล่งอาหารในแต่ละภูมิภาค และภูมิปัญญาท้องถิ่น

7.6 องค์กรกับการผลิตอาหารเพื่อมนุษยชาติ

- บทบาทขององค์กรนานาชาติที่มีต่อการจัดการผลิตอาหารเพื่อมนุษยชาติ
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ต่อการผลิตบุคลากรเพื่อการค้นคว้าด้านอาหาร
- ประเทศไทยในฐานะผู้ผลิตอาหารเพื่อมนุษยชาติ

7.7 สรุป

8. วิธีการสอน

ได้แก่ การบรรยาย จำนวน 45 ชั่วโมง และการทัศนศึกษาเยี่ยมชมกิจการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนพร้อมทั้งทำรายงานประกอบ

9. อุปกรณ์สื่อการสอน

ได้แก่ เครื่องคอมพิวเตอร์ เครื่องฉายข้ามศีรษะ สไลด์ White board เอกสารประกอบคำบรรยาย

10. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

การส่งรายงานและการเข้าชั้นเรียน	10 %
การศึกษาดูงานและสรุปรายงานนอกสถานที่	15 %
การทำงานกลุ่ม และนำเสนอหน้าชั้นเรียน	15 %
- การสอบกลางภาค บทที่ 1-3	30 %
- การสอบไล่ บทที่ 4-7	30 %
รวม	<u>100 %</u>

* การเข้าเรียนถือเป็นตามกฎระเบียบว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

11. การประเมินผลการเรียน

ใช้หลักเกณฑ์การอิงกลุ่ม โดยหาค่าเฉลี่ยมาตรฐาน ตัวกลางเฉลี่ยอยู่ในช่วง C ถึง B โดยขึ้นอยู่กับคะแนนสูงสุดและต่ำสุด

12. เอกสารอ่านประกอบ

- 12.1 อาหารเพื่อมนุษยชาติ /คณะกรรมการบริหารวิชาบูรณาการ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ; อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, สิริพันธ์ จุลรังคะ, บรรณาธิการ. 2556. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- 12.2 สถิติการเกษตร 2539 – 40 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ศึกษาจาก internet
http : //oae.hpcc.nectec.or.th
- 12.3 ลือชา วนรัตน์. 2536. แผนอาหารและโภชนาการแห่งชาติ, น. 27 – 34 ใน อารี วัลยะเสวี ประภาศรี ภูวเสถียร และ ประไพศรี ศิริจักรวาล (บรรณาธิการ). อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ สถาบันวิจัยโภชนาการ และคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี, กรุงเทพฯ
- 12.4 สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2541. โภชนศาสตร์เบื้องต้น สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- 12.5 FAO Year Book ศึกษาจาก internet http : //www.fao.org/doc.crop
- 12.6 Potter, N.N., and J.H. Hetchkiss. 1996. Food Science 5 th.ed. Chapman & Hall. New York. 608 p.
- 12.7 Frankle, R.T. and Owen, A.L. 1993. Nutrition in the Community. 3rd. ed. Mosby – Year Book, inc., Missouri
- 12.8 Guthrie, A.W. and Picciano, M.F. 1995. Human Nutrition. Mosby – Book, Inc. Missouri
- 12.9 กลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการประมง. 2553. สถิติการประมงแห่งประเทศไทย พ.ศ.2551. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 91 หน้า
- 12.10 FAO. 2014. The state of world fisheries and aquaculture 2014. Rome. 197 p.

13. ตารางกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียน วิชา999011 อาหารเพื่อมนุษยชาติ วิทยาเขตบางเขน
ภาคปลาย ปีการศึกษา 2560
หมู่ 1 วันจันทร์ และ วันศุกร์ เวลา 13.00-14.30 น. ณ ศูนย์เรียนรวม 3 ห้อง 304

สัปดาห์ ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหาบรรยาย	อาจารย์ผู้สอน
1	จ. 8 ม.ค. 61	แนะนำ วิชา 01999011 อาหารเพื่อมนุษยชาติ	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 1.5 ชม.
1	ศ. 12 ม.ค. 61	1. บทนำ - ความสำคัญในการศึกษาวิชาดังกล่าว - กล่าวนำในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง	ผศ.ดร.ประกิต สุขไย จำนวน 1.5 ชม.
2	จ. 15 ม.ค. 61 ศ. 19 ม.ค. 61	2. อาหารและประชากร - การเพิ่มขึ้นของประชากรกับปริมาณความต้องการ อาหาร - การเสื่อมโทรมของทรัพยากร - อาหารกับเสถียรภาพของสังคม - พฤติกรรมผู้บริโภค	ศ.ดร.วิชัย หลุทัยธนาสันต์ จำนวน 3.0 ชม.
3	จ. 22 ม.ค. 61	3. วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ - ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกับการจัดการ - ระบบนิเวศวิทยา - วัตถุประสงค์อาหาร - ปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่ควบคุมการผลิตอาหาร - การกระจายแหล่งวัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติใน แต่ละภูมิภาคของโลก	รศ.ดร.วิชา นิยม จำนวน 1.5 ชม.
3-4	26 ม.ค. 2561 – 3 ก.พ. 2561 : งานวันเกษตรแห่งชาติ		
5	จ. 5 ก.พ. 61 ศ. 9 ก.พ. 61	3. วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ - ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกับการจัดการ - ระบบนิเวศวิทยา - วัตถุประสงค์อาหาร - ปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่ควบคุมการผลิตอาหาร - การกระจายแหล่งวัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติใน แต่ละภูมิภาคของโลก	รศ.ดร.วิชา นิยม จำนวน 3.0 ชม.
6	อา. 11 ก.พ. 61	ศึกษาดูงานนอกสถานที่	
6	จ. 12 ก.พ. 61 ศ. 16 ก.พ. 61	- แหล่งผลิตอาหารจากการปลูกพืชของโลก	ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โต้บันลือภาพ จำนวน 3.0 ชม.
7	ส. 17 ก.พ. 61 นัดชดเชย (09.00-12.00)	- แหล่งผลิตอาหารจากการจับและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 3.0 ชม.
8	จ. 19 ก.พ. 61 ศ. 23 ก.พ. 61	- แหล่งผลิตอาหารจากการเลี้ยงปศุสัตว์	ผศ.ดร.พรรณวดี โสพรรณรัตน์ จำนวน 3.0 ชม.
9	ส. 24 ก.พ. 61	สอบกลางภาค บทที่ 1-3 (เวลา 09.00-11.00 น.)	

สัปดาห์ ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหาบรรยาย	อาจารย์ผู้สอน
10 11	จ. 5 มี.ค. 61 ศ. 9 มี.ค. 61 จ. 12 มี.ค. 61 ศ. 16 มี.ค. 61	4. โภชนาการของมนุษย์ชาติ - หลักโภชนาการ	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม/ อ.ดร.พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ จำนวน 6.0 ชม.
12 13	จ. 19 มี.ค. 61 ศ. 23 มี.ค. 61 จ. 26 มี.ค. 61	4. โภชนาการของมนุษย์ชาติ - ความปลอดภัยของอาหารในการบริโภค - ปัญหาโภชนาการของมนุษย์ชาติและแนวทางแก้ไข	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม/ อ.ดร.พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ จำนวน 4.5 ชม.
13 14	ศ. 30 มี.ค. 61 จ. 2 เม.ย. 61	5. การถนอมอาหารและการเก็บรักษา - หลักการในการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร - การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ	อ.ดร.กนิษฐพร วังใน/ อ.ดร.ปัทมา อุดมไพจิตรกุล จำนวน 3.0 ชม.
14	ศ. 6 เม.ย. 61	หยุดวันจักรี	
15	จ. 9 เม.ย. 61	5. การถนอมอาหารและการเก็บรักษา - หลักการในการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร - การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ	อ.ดร.กนิษฐพร วังใน/ อ.ดร.ปัทมา อุดมไพจิตรกุล จำนวน 1.5 ชม.
15	ศ. 13 เม.ย. 61	หยุดวันสงกรานต์	
16	จ. 16 เม.ย. 61	หยุดชดเชยวันสงกรานต์	
16	ศ. 20 เม.ย. 61	5. การถนอมอาหารและการเก็บรักษา - หลักการในการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร - การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ	อ.ดร.กนิษฐพร วังใน/ อ.ดร.ปัทมา อุดมไพจิตรกุล จำนวน 1.5 ชม.
17	จ. 23 เม.ย. 61 ศ. 27 เม.ย. 61	6. องค์การกับการผลิตอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ - บทบาทขององค์กรนานาชาติ ที่มีต่อการจัดการผลิต อาหารเพื่อมนุษย์ชาติ - บทบาทของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ต่อการผลิต บุคลากรเพื่อการค้นคว้าด้านอาหาร 7. สรุป	ผศ.ดร.ประกิต สุขไย จำนวน 3.0 ชม.
18	จ. 30 เม.ย. 61 ศ. 4 พ.ค. 61	นำเสนอผลงานกลุ่ม	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล และคณาจารย์ประจำวิชาฯ จำนวน 3.0 ชม.
19	ส. 12 พ.ค. 61	สอบไล่ บทที่ 4-7 (เวลา 09.00-11.00 น.)	


หมายเหตุ

1. วันสอบกลางภาค และการสอบไล่ เป็นไปตามปฏิทินของมหาวิทยาลัย ห้าม นิสิตลงทะเบียนเรียนวิชาที่สอบซ้ำซ้อน
2. ขอให้นิสิตร่วมแสดงความคิดเห็นใน “แบบสำรวจผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป” โดยเข้าไปประเมินออนไลน์ที่ QR Code <https://goo.gl/QXZBvc>

อัตลักษณ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สำนึกดี มุ่งมั่น สร้างสรรค์ สามัคคี




ลงนาม.....

(รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล)

ประธานคณะกรรมการวิชาอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ

วันที่ 5 มกราคม 2561

นิสิตต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามประกาศ

สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ลงวันที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2553

เรื่องข้อบังคับว่าด้วยเครื่องแต่งกายของนิสิตระดับปริญญาตรี

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2553 จึงจะมีสิทธิเข้าห้องเรียน

และเข้าห้องสอบ