



ประมวลการสอน (Course Syllabus)

ประจำภาคต้น ปีการศึกษา 2562 วิทยาเขตบางเขน

1. ฝ่ายวิชาบูรณาการ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2. รหัสวิชา 01999011 ชื่อวิชา (ไทย) อาหารเพื่อมนุษยชาติ
จำนวน 3 หน่วยกิต (อังกฤษ) Food for Mankind
หมู่ 1 วันจันทร์, ศุกร์ เวลา 14.30-16.00 น. ศูนย์เรียนรวม 1 ห้อง 101

3. คณะผู้สอน

- 3.1 รศ.ดร.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ อาจารย์พิเศษ
โทร. 089-444-5031 Email : fagivch@ku.ac.th
- 3.2 รศ.ดร.วิชา นิยม อาจารย์พิเศษ
โทร. 081-830-7597 Email : fforwcn@ku.ac.th
- 3.3 ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โตบันลือภาพ ภาควิชาพืชไร่-นา คณะเกษตร
โทร. 087-009-3646, 0 2579-3130 Email : fagrpt@ku.ac.th
- 3.4 ผศ.ดร.ประภิต สุขไย ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร. 085-917-9657 Email : fagipks@ku.ac.th
- 3.5 รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
โทร. 081-829-5730 Email : ffishwcw@ku.ac.th
โทรภายใน 4088
- 3.6 ผศ.ดร.กนิษฐพร วังโน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร. 0 2562-5020, ภายใน 615020 Email : fagikpp@ku.ac.th
- 3.7 อ.ดร.ปัทธิมา อุดมไพจิตรกุล ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร. 0 2562-5020 ต่อ 5227 Email : fagipmu@ku.ac.th
- 3.8 ผศ.ดร.พรรณวดี โสพรรณรัตน์ ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร Email : agrpds@ku.ac.th
โทร. 087-753 -3311
- 3.9 อ.ดร.อำพร แจ่มผล ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร Email : agramt@ku.ac.th
โทร. 081-822-5259
- 3.10 ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร Email : argsrpr@ku.ac.th
โทร. 08 1920 8188
- 3.12 นางจินตนา สมศรี สำนักงานเลขานุการ คณะประมง
เลขานุการรายวิชา โทร. 081-562-7179 Email : ffishjis@ku.ac.th
โทรภายใน 4077

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. เพื่อให้นิสิตได้เข้าใจพฤติกรรมกรรมการบริโภค 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 อุทัยพัฒนา-ชีพ, สิริพันธุ์ จุลกรังคะ, บรรณาธิการ. 2556. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- 12.2 สถิติการเกษตร 2539 – 40 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ศึกษาจาก internet
http : //oae.hpcc.nectec.or.th
- 12.3 ลือชา วรรัตน์. 2536. แผนอาหารและโภชนาการแห่งชาติ, น. 27 – 34 ใน อารี วัลยะเสวี
ประภาศรี ภูเสถียร และ ประไพศรี ศิริจักรวาล (บรรณาธิการ). อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
สถาบันวิจัยโภชนาการ และคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี, กรุงเทพฯ
- 12.4 สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 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 วิชา 01999011 อาหารเพื่อมนุษยชาติ วิทยาเขตบางเขน
ภาคต้น ปีการศึกษา 2562
หมู่ 1 วันจันทร์ และ วันศุกร์ เวลา 14.30-16.00 น. ณ ศูนย์เรียนรวม 1 ห้อง 101

สัปดาห์ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหาบรรยาย	กิจกรรมการเรียนการสอน	อาจารย์ผู้สอน
1	จ. 15 ก.ค. 62	แนะนำ วิชา 01999011 อาหารเพื่อมนุษยชาติ	บรรยายด้วยสื่อการ สอน	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 1.5 ชม.
1 2	ศ. 19 ก.ค. 62 จ. 22 ก.ค. 62	2. อาหารและประชากร - การเพิ่มขึ้นของประชากรกับ ปริมาณความต้องการอาหาร - การเสื่อมโทรมของทรัพยากร - อาหารกับเสถียรภาพของสังคม - พฤติกรรมผู้บริโภค	บรรยายเนื้อหาวิชา	รศ.ดร.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ จำนวน 3.0 ชม.
2	ศ. 26 ก.ค. 62	1. บทนำ - ความสำคัญในการศึกษาวิชา ดังกล่าว - กล่าวนำในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ประกิต สุขไย จำนวน 1.5 ชม.
3	จ. 29 ก.ค. 62	หยุดชดเชยวันเฉลิมพระชนมพรรษาพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ		
3 4	ศ. 2 ส.ค. 62 จ. 5 ส.ค. 62 ศ. 9 ส.ค. 62	3. วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ - ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม กับการจัดการ - ระบบนิเวศวิทยา - วัตถุประสงค์อาหาร - ปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่ควบคุมการผลิต อาหาร - การกระจายแหล่งวัตถุประสงค์อาหาร จากแหล่งธรรมชาติใน แต่ละภูมิภาคของโลก	บรรยายเนื้อหาวิชา	รศ.ดร.วิชา นิยม จำนวน 4.5 ชม.
5	จ. 12 ส.ค. 62	หยุด วันแม่แห่งชาติ		
5	ศ. 16 ส.ค. 62	- แหล่งผลิตอาหารจากการปลูกพืช ของโลก	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โทบับลือภพ จำนวน 1.5 ชม.
5	ส. 17 ส.ค. 62	*นัดชดเชย เวลา 10.30-12.00 น. (ห้องเรียนประกาศายหลัง)		ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โทบับลือภพ จำนวน 1.5 ชม.
6	จ. 19 ส.ค. 62 ศ. 23 ส.ค. 62	- แหล่งผลิตอาหารจากการจับและ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	บรรยายเนื้อหาวิชา	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 3.0 ชม.
7	จ. 26 ส.ค. 62 ศ. 30 ส.ค. 62	- แหล่งผลิตอาหารจากการเลี้ยงปศุ สัตว์	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.พรรณวดี ไสพรรณรัตน์ จำนวน 3.0 ชม.
8	วันเสาร์ที่ 31 สิงหาคม 2562 เวลา 09.00-11.00 น. สอบกลางภาค (บทที่ 1-3)			
9	จ. 9 ก.ย. 62 ศ. 13 ก.ย. 62	4. โภชนาการของมนุษยชาติ - หลักโภชนาการ	บรรยายเนื้อหาวิชา	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม จำนวน 3.0 ชม.

สัปดาห์ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหาบรรยาย	กิจกรรมการเรียนการสอน	อาจารย์ผู้สอน
9	วันเสาร์ที่ 14 กันยายน 2562 ศึกษาดูงานนอกสถานที่			
10	จ. 16 ก.ย. 62 ศ. 20 ก.ย. 62	4. โภชนาการของมนุษย์ชาติ - หลักโภชนาการ (ต่อ)	บรรยายเนื้อหาวิชา	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม จำนวน 3.0 ชม.
11 12	จ. 23 ก.ย. 62 ศ. 27 ก.ย. 62 จ. 30 ก.ย. 62	4. โภชนาการของมนุษย์ชาติ - ความปลอดภัยของอาหารในการบริโภค - ปัญหาโภชนาการของมนุษย์ชาติและแนวทางแก้ไข	บรรยายเนื้อหาวิชา	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม จำนวน 4.5 ชม.
12 13	ศ. 4 ต.ค. 62 จ. 7 ต.ค. 62	5. การถนอมอาหารและการเก็บรักษา - หลักการในการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร - การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.กนิษฐพร วังใน/ อ.ดร.ปัทธิดา อุดมไพจิตรกุล จำนวน 3.0 ชม.
13	ศ. 11 ต.ค. 62	หยุด วันพิธีพระราชทานปริญญาบัตร		
14	จ. 14 ต.ค. 62	หยุดชดเชย วันคล้ายวันสวรรคต ร.9		
14 15	ศ. 18 ต.ค. 62 จ. 21 ต.ค. 62	5. การถนอมอาหารและการเก็บรักษา - หลักการในการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร - การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ (ต่อ)		ผศ.ดร.กนิษฐพร วังใน/ อ.ดร.ปัทธิดา อุดมไพจิตรกุล จำนวน 3.0 ชม.
15 16	ศ. 25 ต.ค. 62 จ. 28 ต.ค. 62	6. องค์กรกับการผลิตอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ - บทบาทขององค์กรนานาชาติ ที่มีต่อการจัดการผลิตอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ - บทบาทของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ต่อการผลิตบุคลากรเพื่อการค้นคว้าด้านอาหาร 7. สรุป	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ประกิต สุขไย จำนวน 3.0 ชม.
16 17	ศ. 1 พ.ย. 62 จ. 4 พ.ย. 62	นำเสนอผลงานกลุ่ม	อภิปรายกรณีศึกษา	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 3.0 ชม.
17	วันเสาร์ที่ 11 พฤศจิกายน 2562 เวลา 09.00-11.00 น. สอบไล่ (บทที่ 4-7)			

หมายเหตุ

1. วันสอบกลางภาคและการสอบไล่ เป็นไปตามปฏิทินของมหาวิทยาลัย ห้าม นิสิตลงทะเบียนเรียนวิชาที่สอบซ้ำซ้อน

นิสิตต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามประกาศ

สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ลงวันที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2553 เรื่องข้อบังคับว่าด้วยเครื่องแต่งกายของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2553 จึงจะมีสิทธิเข้าห้องเรียน และเข้าห้องสอบ

ลงนาม.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล)
ประธานคณะกรรมการวิชาอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ
วันที่ 5 กรกฎาคม 2562

อัครลักษณ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สำนักกี มุ่งมั่น สร้างสรรค์ สามัคคี