



ประมวลการสอน (Course Syllabus)
ประจำภาคปลาย ปีการศึกษา 2561 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. ห้อง LH 3-402

3. คณะผู้สอน

- 3.1 รศ.ดร.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ อาจารย์พิเศษ
โทร. 089-4445031, Email : fagivch@ku.ac.th
- 3.2 รศ.ดร.วิชา นิยม อาจารย์พิเศษ
โทร. 081-8307597, Email : fforwcn@ku.ac.th
- 3.3 ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โตบันลือภาพ ภาควิชาพืชไร่-นา คณะเกษตร
โทร. 087-0093646, Email : agrppt@ku.ac.th
- 3.4 ผศ.ดร.ประกิต สุขไย ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร. 085-9179657, Email : fagipks@ku.ac.th
- 3.5 รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง
โทร. 081-8295730, Email : ffiswcv@ku.ac.th
- 3.6 ผศ.ดร.พรรณวดี โสพรรณรัตน์ ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร
โทร. 087-7533311, 02-5791120, Email : agrpds@ku.ac.th
- 3.7 อ.ดร.อำพร แจ่มผล ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
โทร. 081-8225259, Email : agramt@ku.ac.th
- 3.8 ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
โทร. 061-7724895, Email : agrsrpr@ku.ac.th
- 3.10 ผศ.ดร.กนิษฐพร วังใน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร.02-5625037 Email : fagikpp@ku.ac.th
- 3.11 อ.ดร.ปัทธิมา อุดมไพจิตรกุล ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
โทร.02-562-5020 ภายใน 5237, Email : fagipmu@ku.ac.th
- 3.12 นางจินตนา สมศรี สำนักงานเลขานุการ คณะประมง
เลขานุการรายวิชา โทร. 081-5627179 Email : ffisjis@ku.ac.th
ภายใน 4077

4. การให้ออกาสนอกเวลาเรียนแก่นิสิตเข้าพบและให้คำแนะนำ ในด้านการเรียน

รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง โทร. 081-8295730

5. เนื้อหารายวิชา

ความสัมพันธ์ของการผลิตอาหารกับความต้องการอาหารของประชากร ชนิดและแหล่งอาหาร ระบบการผลิตอาหารและการสูญเสียระหว่างการผลิต พฤติกรรมการบริโภคและความสำคัญของการบริโภคต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย หลักการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร บทบาทขององค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวกับการจัดการเรื่องอาหารของมนุษยชาติ

6. วัตถุประสงค์ของวิชา

- 6.1 เพื่อให้นิสิตได้เข้าใจถึงความสัมพันธ์ของแหล่งกับความต้องการอาหาร
- 6.2 เพื่อให้นิสิตได้เข้าใจถึงระบบการผลิตและเทคโนโลยีการผลิตอาหารจากแหล่งต่าง ๆ
- 6.3 เพื่อให้นิสิตได้เข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภค 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, สัตว์บาล, 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 และ การทัศนศึกษาเยี่ยมชมกิจการต่าง 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 %
- การสอบปลายภาค บทที่ 4-7	30 %
	<u>100%</u>

* การเข้าเรียนถือเป็นตามกฎระเบียบว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

11. การประเมินผลการเรียน

ใช้หลักเกณฑ์การอิงกลุ่ม โดยหาค่าเฉลี่ยมาตรฐาน ตัวกลางเฉลี่ยอยู่ในช่วง C ถึง B โดยขึ้นอยู่กับคะแนนสูงสุดและต่ำสุด

12. เอกสารอ่านประกอบ

- 12.1 อาหารเพื่อมนุษยชาติ /คณะกรรมการบริหารวิชาบูรณาการ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ; อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, สิริพันธ์ 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 ภูวเสถียร และ ประไพศรี ศิริจักรวาล (บรรณาธิการ). อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
สถาบันวิจัยโภชนาการ และคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี, กรุงเทพฯ
- 12.4 สิริพันธ์ 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. 2555. สถิติการประมงแห่งประเทศไทย พ.ศ.2551. กรมประมง
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 91 หน้า
- 12.10 FAO. 2014. The state of world fisheries and aquaculture 2014. Rome. 197 p.

13. ตารางกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียนวิชา 01999011 อาหารเพื่อมนุษยชาติ
ภาคปลาย ปีการศึกษา 2561
หมู่ 1 วันจันทร์ และ วันศุกร์ เวลา 13.00-14.30 น. ห้อง LH 3-402

สัปดาห์ ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหาบรรยาย	กิจกรรมการเรียน การสอน	อาจารย์ผู้สอน
1	จ. 14 ม.ค. 62	แนะนำ วิชา 01999011 อาหารเพื่อมนุษยชาติ - แนะนำรายวิชาตามประมวลการสอน - อภิปรายอัตลักษณ์มหาวิทยาลัย - อภิปรายเรื่องระเบียบการแต่งกายเข้า ห้องเรียน และห้องสอบ	บรรยายด้วยสื่อการ สอน	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 1.5 ชม.
1	ศ. 18 ม.ค. 62	1. บทนำ - ความสำคัญในการศึกษาวิชาดังกล่าว - กล่าวนำในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ประกิต สุขไย จำนวน 1.5 ชม.
2	จ. 21 ม.ค. 62	3. วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ - แหล่งผลิตอาหารจากการปลูกพืชของโลก	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โตบัณฑิต จำนวน 1.5 ชม.
วันศุกร์ที่ 25 มกราคม-วันเสาร์ที่ 2 กุมภาพันธ์ 2562 งานวันเกษตรแห่งชาติ (ประกาศหยุดเรียน)				
3	จ. 4 ก.พ. 62	- แหล่งผลิตอาหารจากการปลูกพืชของโลก (ต่อ)	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โตบัณฑิต จำนวน 1.5 ชม.
3	ศ. 8 ก.พ. 62	3. วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ - ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและ การจัดการ - ระบบนิเวศวิทยา - วัตถุประสงค์อาหาร - ปัจจัยที่ควบคุมต่อการผลิตของวัตถุประสงค์ อาหารตามธรรมชาติ - การกระจายของแหล่งผลิตวัตถุประสงค์อาหาร จากแหล่งธรรมชาติในแต่ละภูมิภาคของโลก	บรรยายเนื้อหาวิชา	รศ.ดร.วิชา นิยม จำนวน 1.5 ชม.
4	จ. 11 ก.พ. 62 ศ. 15 ก.พ. 62	3. วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ (ต่อ)	บรรยายเนื้อหาวิชา	รศ.ดร.วิชา นิยม จำนวน 3.0 ชม.
5	จ. 18 ก.พ. 62 ศ. 22 ก.พ. 62	2. อาหารและประชากร - การเพิ่มขึ้นของประชากรกับปริมาณ ความต้องการอาหาร - การเสื่อมโทรมของทรัพยากร - อาหารกับเสถียรภาพของสังคม - พฤติกรรมผู้บริโภค	บรรยายเนื้อหาวิชา	รศ.ดร.วิชัย หฤทัยณาสันต์ จำนวน 3.0 ชม.
วันเสาร์ที่ 23 กุมภาพันธ์ 2561 ศึกษาตุงานนอกสถานที่				
6	จ. 25 ก.พ. 62 ศ. 1 มี.ค. 62	- แหล่งผลิตอาหารจากการจับและการ เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	บรรยายเนื้อหาวิชา	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 3.0 ชม.
7	จ. 4 มี.ค. 62 ศ. 8 มี.ค. 62	- แหล่งผลิตอาหารจากการเลี้ยงปลุสัตว์	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.พรรณวดี ไสพรรณรัตน์ จำนวน 3.0 ชม.
วันเสาร์ที่ 9 มีนาคม 2562 สอบกลางภาค บทที่ 1-3 (เวลา 09.00-11.00 น.)				

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2561 (ต่อ)

หมู่ 1 วันจันทร์ และ วันศุกร์ เวลา 13.00-14.30 น. ห้อง LH 3-402

สัปดาห์ ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหาบรรยาย	กิจกรรมการเรียน การสอน	อาจารย์ผู้สอน
8	จ. 18 มี.ค.62	4. โภชนาการของมนุษย์ชาติ - หลักโภชนาการ	บรรยายเนื้อหาวิชา	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ จำนวน 7.5 ชม.
9	จ. 25 มี.ค. 62			
10	ศ. 29 มี.ค. 62			
10	จ. 1 เม.ย. 62	4. โภชนาการของมนุษย์ชาติ - ความปลอดภัยของอาหารในการบริโภค - ปัญหาโภชนาการของ มนุษย์ชาติและแนวทางแก้ไข	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม/ จำนวน 1.5 ชม.
10	ศ. 5 เม.ย. 62			
	จ. 8 เม.ย. 62			
11	ศ. 12 เม.ย. 62	4. โภชนาการของมนุษย์ชาติ (ต่อ) - ความปลอดภัยของอาหารในการบริโภค - ปัญหาโภชนาการของ มนุษย์ชาติและแนวทางแก้ไข	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย คิม/ จำนวน 1.5 ชม.
	จ. 15 เม.ย. 62	หยุดวันสงกรานต์	งดเรียน	-
11	ศ. 19 เม.ย. 62	5. การถนอมอาหารและการเก็บรักษา - หลักการในการแปรรูปและเก็บรักษา อาหาร - การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธี ต่างๆ	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.กนิษฐพร วังใน/ อ.ดร.ปัทมิกา อุดมไพจิตรกุล จำนวน 6.0 ชม.
12	จ. 22 เม.ย. 62			
13	ศ. 26 เม.ย. 62 จ. 29 เม.ย. 62			
13	ศ. 3 พ.ค. 62	6. องค์การกับการผลิตอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ - บทบาทขององค์กรนานาชาติที่มีต่อการ จัดการผลิตอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ 7. สรุป	บรรยายเนื้อหาวิชา	ผศ.ดร.ประกิต สุขไย จำนวน 1.5 ชม.
14	จ. 6 พ.ค. 62 ศ. 10 พ.ค. 62	นำเสนอผลงานกลุ่ม	อภิปรายกรณีศึกษา	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล และคณาจารย์ประจำวิชา จำนวน 3.0 ชม.
วันจันทร์ที่ 13-ศุกร์ที่ 24 พฤษภาคม 2562 เวลา 09.00-11.00 น. (สอบไล่ บทที่ 4-7)				



ลงนาม.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล)

ประธานคณะกรรมการวิชาอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ

วันที่ ธันวาคม 2561

หมายเหตุ

1. วันสอบกลางภาคและการสอบไล่ เป็นไปตามปฏิทินของมหาวิทยาลัย ห้าม นิสิตลงทะเบียนเรียนวิชาที่สอบซ้ำซ้อน

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

อัครลักษณ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สำนักดี มุ่งมั่น สร้างสรรค์ สามัคคี