

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

KASETSART UNIVERSITY

BANGKOK, THAILAND

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 4 / 2566

เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2566

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 25 66

แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร

เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ฉบับ พ.ศ. 2566

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 และได้รับอนุมัติเปิดสอนจาก สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2561
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่ เมื่อวันที่
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2566 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

การศึกษาในระดับอุดมศึกษาเป็นการศึกษาที่เตรียมบุคลากรเข้าสู่อาชีพและสร้างบุคลากรที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศ บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร จะต้องเป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะและมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ตลอดจนเป็นไปตามมาตรฐานคุณลักษณะของนักกำหนดอาหาร ซึ่งเป็นสาขาหนึ่งของสาขาการประกอบโรคศิลปะที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

การปรับปรุงหลักสูตรจึงมีวัตถุประสงค์เพื่อให้มีความทันสมัยทางด้านวิชาการ และมีรายวิชาและเนื้อหาให้เป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนักกำหนดอาหาร โดยการปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้ได้มีการประชุมเพื่อสอบถามความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการใช้บัณฑิตและมาตรฐานคุณวุฒิ พบว่าหลักสูตรควรปรับย้ายหมวดรายวิชาเฉพาะเลือกบางรายวิชาให้มาอยู่ในรายวิชาหมวดบังคับ ซึ่งรายวิชาดังกล่าวเป็นรายวิชาที่มีความจำเป็นต้องใช้ในการสอบขอขึ้นทะเบียนประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร เปิดรายวิชาเพิ่มเติมที่ทันสมัยและมีความจำเป็นต่อวิชาชีพ ควรรวมบางรายวิชาที่มีสาระรายวิชาใกล้เคียงกันเพื่อให้จำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์ มีการปรับเพิ่มและปรับลดหน่วยกิตในบางรายวิชาเพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้กับการทำงานได้ในอนาคตตามความเหมาะสม นอกจากนี้ หลักสูตรยังใช้แบบประเมินความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อบัณฑิตมาประกอบการพิจารณาในการปรับปรุงหลักสูตร ทำให้หลักสูตรที่ปรับปรุงฉบับนี้มีความสมบูรณ์เป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ และมีวิชาการที่จำเป็นเพียงพอต่อการประกอบอาชีพของบัณฑิตในอนาคต

5. สารระในการปรับปรุงแก้ไข

5.1 เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 5 วิชา ดังนี้

01017111	หลักการจัดเตรียมและการประกอบอาหาร	4(2-4-6)
01017121	หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(2-0-4)
01017426	เภสัชวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
01017427	พยาธิวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
01017491	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)

5.2 ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 14 วิชา ดังนี้

01017212	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
01017222	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-6)
01017314	หลักการถนอมอาหาร	3(2-2-5)
01017315	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	3(2-3-6)
01017318	อาหารนานาชาติ	3(1-6-5)
01017322	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	3(2-3-6)
01017323	โภชนบำบัด	3(2-3-6)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	3(1-4-4)
01017327	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	4(2-4-6)
01017411	การจัดการระบบบริการอาหาร	4(2-6-7)
01017412	การผลิตขนมไทย	3(1-6-5)
01017413	การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ	3(3-0-6)
01017415	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	3(2-2-5)
01017425	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร	3(3-0-6)

5.3 ปิดรายวิชา จำนวน 7 วิชา ดังนี้

01017211	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
01017311	การจัดเตรียมอาหาร	3(1-6-5)
01017312	การบริการอาหารและจัดเลี้ยง	3(1-4-4)
01017313	ความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
01017316	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
01017325	การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วยในโรงพยาบาล	2(1-2-3)
01017424	การจัดการทางโภชนาการในโรงพยาบาล	3(2-2-5)

5.4 ยกเลิกรายวิชา จำนวน 3 วิชา ดังนี้

01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป	3(3-0-6)
01422111	หลักสถิติ	3(3-0-6)

5.5 เปลี่ยนเฉพาะรหัสวิชา จำนวน 1 วิชา ดังต่อไปนี้

รหัสเดิม	รหัสใหม่	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
01017421	01017326	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(2-3-6)

5.6 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2561	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต	-ลดหน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	
1.1 กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	1.1 กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	
01175xxx กิจกรรมพลศึกษา 1(0-2-1)	01175xxx กิจกรรมพลศึกษา 1(0-2-1)	
และให้เลือกรียนอีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	และให้เลือกรียนอีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	
1.2 กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	1.2 กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	
ให้เลือกรียนอีกไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	ให้เลือกรียนอีกไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	
1.3 กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต	1.3 กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต	ปรับตามโครงสร้างใหม่
01355xxx ภาษาอังกฤษ 9(--)	01355xxx ภาษาอังกฤษ 9(--)	
วิชาภาษาไทย 3(--)	วิชาภาษาไทย 3(--)	
วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์ 1(--)	วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์ ไม่น้อยกว่า 1(--)	
1.4 กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	1.4 กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	
01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน 2(2-0-4)	01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน 2(2-0-4)	
และเลือกรียนอีกไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	และเลือกรียนอีกไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	
1.5 กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	1.5 กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	
เลือกรียนไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	เลือกรียนไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต จากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 93 หน่วยกิต	-ลดหน่วยกิต
2.1 วิชาเฉพาะบังคับ 73 หน่วยกิต	2.1 วิชาเฉพาะบังคับ 72 หน่วยกิต	-ลดหน่วยกิต
	01017111 หลักการจัดเตรียมและการประกอบอาหาร 4(2-4-6)	-ปิดรายวิชาใหม่
	01017121 หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(2-0-4)	-ปิดรายวิชาใหม่
01017211 หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-6)		-ปิดรายวิชา
01017212 สุขากิจลาอาหาร 3(3-0-6)	01017212 สุขากิจลาอาหารและความปลอดภัยอาหาร 3(3-0-6)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017213 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-6)	01017213 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-6)	
01017221 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6)	01017221 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6)	
01017222 การประเมินภาวะโภชนาการ 2(1-2-3)	01017222 การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-3-6)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017311 การจัดเตรียมอาหาร 3(1-6-5)		-ปิดรายวิชา
01017313 ความปลอดภัยอาหาร 3(3-0-6)		-ปิดรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2561	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017314 หลักการถนอมอาหาร 3(2-2-5)		-ย้ายไปวิชาเฉพาะเลือก
01017315 เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ 4(2-4-6)		-ย้ายไปวิชาเฉพาะเลือก
	01017321 โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5)	-ย้ายมาจากวิชาเฉพาะเลือก
01017322 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต 3(2-3-6)	01017322 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต 3(2-3-6)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017323 โภชนบำบัด 3(2-3-6)	01017323 โภชนบำบัด 3(2-3-6)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017324 การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ 2(1-3-4)	01017324 การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ 3(1-4-4)	-ปรับปรุงรายวิชา
	01017326 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-3-6)	-ย้ายมาจากวิชาเฉพาะเลือกและเปลี่ยนรหัสจาก 01017421
	01017327 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 4(2-4-6)	-ย้ายมาจากวิชาเฉพาะเลือกและปรับปรุงวิชาจาก 01017422
01017411 การจัดการระบบบริการอาหาร 3(1-6-5)	01017411 การจัดการระบบบริการอาหาร 4(2-6-7)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017425 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร 1(1-0-2)	01017425 จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร 3(3-0-6)	-ปรับปรุงรายวิชา
	01017491 ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร 3(3-0-6)	-เปิดรายวิชาใหม่
01017497 สัมมนา 1	01017497 สัมมนา 1	
01017498 ปัญหาพิเศษ 3	01017498 ปัญหาพิเศษ 3	
01402311 ชีวเคมี I 2(2-0-4)	01402311 ชีวเคมี I 2(2-0-4)	
01402312 ปฏิบัติการชีวเคมี I 1(0-2-1)	01402312 ปฏิบัติการชีวเคมี I 1(0-3-2)	เปลี่ยนแปลงตามต้นสังกัด
01403111 เคมีทั่วไป 4(4-0-8)	01403111 เคมีทั่วไป 3(3-0-6)	เปลี่ยนแปลงตามต้นสังกัด
01403112 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2)	01403112 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2)	
01403221 เคมีอินทรีย์ 4(4-0-8)	01403221 เคมีอินทรีย์ 3(3-0-6)	เปลี่ยนแปลงตามต้นสังกัด
01403222 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ 1(0-3-2)		-ยกเลิกรายวิชา
01419211 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)	01419211 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)	
01419214 จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ 1(0-3-2)	01419214 จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ 1(0-3-2)	
01420119 ฟิสิกส์อย่างสังเขป 3(3-0-6)		-ยกเลิกรายวิชา
01422111 หลักสถิติ 3(3-0-6)		-ยกเลิกรายวิชา
01423251 สรีรวิทยาของมนุษย์ 3(2-3-6)	01423251 สรีรวิทยาของมนุษย์ 3(2-3-6)	
01424111 หลักชีววิทยา 3(3-0-6)	01424111 หลักชีววิทยา 3(3-0-6)	
01424112 ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ 1(0-3-2)	01424112 ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ 1(0-3-2)	
2.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต	2.2 วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต	-ลดหน่วยกิต
2.2.1 วิชาเฉพาะเลือกในสาขา	2.2.1 วิชาเฉพาะเลือกในสาขา	
ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้	ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้	
01017312 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง 3(1-4-4)		-ปิดรายวิชา
	01017314 หลักการถนอมอาหาร 3(2-2-5)	-ย้ายมาจากวิชาเฉพาะบังคับและปรับปรุงรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2561		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
		01017315 เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	3(2-3-6)	-ย้ายมาจากวิชาเฉพาะบังคับและปรับปรุงรายวิชา
01017316	การจัดการธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)			-ปิดรายวิชา
01017317	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม 3(2-3-6)	01017317 การจัดเตรียมเครื่องดื่ม	3(2-3-6)	
01017318	อาหารนานาชาติ 3(1-6-5)	01017318 อาหารนานาชาติ	3(1-6-5)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017319	อาหารอบจากแป้ง 3(1-6-5)	01017319 อาหารอบจากแป้ง	3(1-6-5)	
01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน 3(2-2-5)			-ย้ายไปวิชาเฉพาะบังคับ
01017325	การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วยในโรงพยาบาล 2(1-2-3)			-ปิดรายวิชา
01017412	การผลิตขนมไทย 3(1-6-5)	01017412 การผลิตขนมไทย	3(1-6-5)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017413	การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ 3(3-0-6)	01017413 การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ	3(3-0-6)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017414	อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)	01017414 อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	
01017415	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)	01017415 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	3(2-2-5)	-ปรับปรุงรายวิชา
01017421	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-3-6)			-ย้ายไปวิชาเฉพาะบังคับและเปลี่ยนรหัสวิชาเป็น 01017326
01017422	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ 3(2-2-5)			-ย้ายไปวิชาเฉพาะบังคับและปรับปรุงวิชาเป็น 01017327
01017423	อาหาร สิ่งแวดล้อม และสุขภาพ 3(3-0-6)	01017423 อาหาร สิ่งแวดล้อม และสุขภาพ	3(3-0-6)	
01017424	การจัดการทางโภชนาการในโรงพยาบาล 3(2-2-5)			-ปิดรายวิชา
01017496	เรื่องเฉพาะทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร 1-3	01017426 เกษขวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร 01017427 พยาธิวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร 01017496 เรื่องเฉพาะทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร 1-3	3(3-0-6) 3(3-0-6)	-เปิดรายวิชาใหม่
	และให้เลือกรียน ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้			-เปิดรายวิชาใหม่
01017390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(1-0-2)	01017390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1(1-0-2)	
01017399	การฝึกงานเบื้องต้น 3(0-15-8)	01017399 การฝึกงานเบื้องต้น	3(0-15-8)	
01017490	สหกิจศึกษา 6	01017490 สหกิจศึกษา	6	
01017499	การฝึกงานเฉพาะด้าน 3(0-15-8)	01017499 การฝึกงานเฉพาะด้าน	3(0-15-8)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	

6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวง การอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 93 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		73 หน่วยกิต	72 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก		ไม่น้อยกว่า 27 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต

7. หลักสูตร

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ A / 2566

เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2566

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 27 เมษายน 2566

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา 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 129 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

- 5.1 รูปแบบและประเภทของหลักสูตร หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี (ทางวิชาการ)
5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (ภาษาอังกฤษ)
5.3 การรับเข้าศึกษา รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ
5.4 ความร่วมมือกับสถาบันร่วมผลิต เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน
5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566
- ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2555
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2561

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 4/2566 เมื่อวันที่ 3 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2566 ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 4/2566 เมื่อวันที่ 24 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2566

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ในปีการศึกษา 2568

8. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางกานต์สุตา วันจันทิก	พย.บ. เกียรตินิยมอันดับสอง วท.ม. ปร.ด.	โภชนศาสตร์ โภชนศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาลตำรวจ	2548
					มหาวิทยาลัยมหิดล	2552
					มหาวิทยาลัยมหิดล	2558
2.	อาจารย์	นางทิพากร ม่วงถึก	ค.บ. บธ.ม.	คหกรรมศาสตร์ การจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาคาร	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	2543
					สถาบันรัชภาควัย	2556
3.	อาจารย์	นางสาวทิวาพร มณีรัตนศุภร	พย.บ. เกียรตินิยมอันดับสอง M.S. Ph.D.	Food and Nutrition for Development Human Nutrition	วิทยาลัยพยาบาลสภากาชาดไทย	2543
					มหาวิทยาลัยมหิดล	2551
					Utah State University, U.S.A.	2560
4.	อาจารย์	นางสาวพิมพ์อร สุขแล้ว	วท.บ. M.S. Ph.D.	โภชนาการและการกำหนดอาหาร Food and Nutrition Food and Nutrition	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2554
					จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2557
					จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2564
5.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาวฤทัย เรืองธรรมสิงห์	วท.บ. คศ.ม. ปร.ด.	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2549
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2565
6.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์	วท.บ. วท.ม. Ph.D.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Engineering and Bioprocess Technology	มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย	2539
					สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2542
					Asian Institute of Technology	2562

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
7.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางอำพร แจ่มผล	วท.บ. คศ.ม. ปร.ด.	คหกรรมศาสตร์ เกษตรเขตร้อน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2535
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
					มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558

9. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

10. แนวทางการออกแบบหลักสูตร

10.1 สถานการณ์ภายนอกหรือความต้องการกำลังคนของประเทศหรือนานาชาติ

ตามที่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566 – 2570) ได้กำหนดหมุดหมายการพัฒนาประเทศ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาที่มีลำดับสำคัญสูงต่อการพลิกโฉมประเทศไทยสู่ “สังคมก้าวหน้า เศรษฐกิจสร้างมูลค่าอย่างยั่งยืน” โดยหนึ่งในหมุดหมายที่เป็นยุทธศาสตร์สำคัญคือการส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางทางการแพทย์และสุขภาพมูลค่าสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ (Medical Hub) ซึ่งประกอบด้วย 1) ศูนย์กลางบริการเพื่อส่งเสริมสุขภาพ (Wellness Hub) 2) ศูนย์กลางบริการสุขภาพ (Medical Service Hub) 3) ศูนย์บริการวิชาการและงานวิจัย (Academic Hub) และ 4) ศูนย์กลางยาและผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Product Hub) เพื่อยกระดับคุณภาพบริการทางสาธารณสุขให้มีขีดความสามารถในการแข่งขันกับต่างประเทศ รวมทั้งส่งเสริมความยั่งยืนด้านทรัพยากรสาธารณสุขของประเทศไทย ดังนั้น การพัฒนานโยบายด้านสาธารณสุขที่มุ่งเน้นการยกระดับคุณภาพบริการด้านสาธารณสุขและสุขภาพของประชาชน โดยเน้นการป้องกันโรค สร้างกลไกการกระจายบุคลากรและทรัพยากรด้านการจัดการสุขภาพ นอกจากนี้ ยุทธศาสตร์สำคัญคือการสนับสนุนความร่วมมือระหว่างรัฐและเอกชนในการพัฒนาระบบบริการทางการแพทย์และสาธารณสุข ตลอดจนการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านการแพทย์กับองค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ซึ่งเป็นศาสตร์ที่มีความสำคัญต่อการดูแลสุขภาพ ดังนั้น นักกำหนดอาหารจึงถือเป็นส่วนหนึ่งในสหวิชาชีพทางการแพทย์ที่จำเป็นต่อการบำบัดและป้องกันโรค รวมถึงเป็นผู้ที่ให้ความรู้และคำแนะนำแก่ผู้ป่วยเพื่อช่วยส่งเสริมกระบวนการดูแลรักษาผู้ป่วยให้มีประสิทธิภาพ

10.2 การวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการผลิตบัณฑิต

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร มีโครงสร้างหลักสูตรที่จัดทำขึ้นเพื่อการผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางวิชาชีพที่มีคุณสมบัติเฉพาะด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และต้องมีคุณสมบัติเพียงพอในการขอขึ้นทะเบียนสอบเพื่อรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ สาขานักกำหนดอาหาร ตามประกาศในราชกิจจานุเบกษา หลักสูตรจึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาหลักสูตรการเรียนรู้ให้รายวิชาและเนื้อหาเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ ตลอดจนสร้างบัณฑิตที่มีคุณลักษณะและคุณสมบัติตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต หลักสูตรจึงได้มีการวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการผลิตบัณฑิต ดังนี้

1) หลักสูตรได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการพิจารณาคุณสมบัติในการพิจารณาสอบใบประกอบวิชาชีพ และใบประกอบโรคศิลปะนักกำหนดอาหาร พิจารณาหลักสูตรพบว่า หลักสูตรควรใช้ร่างพระราชกฤษฎีกาเป็นตัวหลักในการพิจารณาปรับโครงสร้างหลักสูตรที่จะปรับปรุงใหม่ ตัวอย่างเช่น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรควรมีอาจารย์ที่มีประสบการณ์โดยตรงเกี่ยวกับนักกำหนดอาหารวิชาชีพอย่างน้อย 1 ท่าน ซึ่งทางหลักสูตรได้มีการปรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นอาจารย์ที่ได้รับใบอนุญาต

ประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหารจำนวนทั้งสิ้น 3 ราย จากจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งสิ้น 7 ท่าน ได้แก่ ผศ.ดร.กานต์สุตา วันจันทร์, อ.ดร.ทิวาพร มณีรัตน์สุกร และ อ.ดร.พิมพ์อร สุขแล้ว และหลักสูตรมีโครงสร้างของหลักสูตรฯ ที่ได้รับการรับรองตามประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร เรื่อง การรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาระดับปริญญาสาขาการกำหนดอาหาร ประกาศ ณ วันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2565 ทำให้บัณฑิตที่จบจากหลักสูตรมีคุณสมบัติเหมาะสม สามารถเข้าทดสอบความรู้เพื่อสอบใบประกอบโรคศิลปะนักรกำหนดอาหารได้ นอกจากนี้ ผู้ทรงคุณวุฒิยังเสนอแนะให้มีการย้ายรายวิชาบางรายวิชาจากสาขาวิชาเฉพาะเลือกให้มาอยู่ในรายวิชาเฉพาะบังคับ เพื่อให้เป็นไปตามแนวทางการพิจารณาคุณสมบัติผู้สมัครสอบใบประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร นอกจากนี้ ผู้ทรงคุณวุฒิเสนอควรรวมรายวิชาที่มีเนื้อหาใกล้เคียงกัน เพื่อปรับลดจำนวนหน่วยกิต และเพิ่มจำนวนหน่วยกิตบางรายวิชา ที่เป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพนักรกำหนดอาหาร

2) หลักสูตรได้เก็บรวบรวมความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต พบว่าบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรมีความรู้ในสาขาที่เรียน มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง และสามารถนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้กับงานที่ทำ ตลอดจนมีการคิดเชิงวิเคราะห์อย่างมีเหตุผลและมีผลและเป็นระบบ สามารถแก้ปัญหาที่ซับซ้อน รู้จักหาวิธีแก้ปัญหาด้วยตนเองอย่างสร้างสรรค์

10.3 การออกแบบหลักสูตรที่สอดคล้องกับข้อ 10.1 และ 10.2

จากข้อกำหนดมาตรฐานวิชาชีพนักรกำหนดอาหาร ซึ่งต้องมีสมรรถนะทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อสร้างเสริมศักยภาพของนักรกำหนดอาหารในบทบาทด้านการป้องกัน ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการของบุคคลทั่วไป และผู้ป่วยให้อยู่ในสภาวะปกติ ดังนั้น ในการสร้างบัณฑิตให้มีศักยภาพที่สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพนักรกำหนดอาหาร และการสร้างบุคลากรทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร จึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาหลักสูตรการเรียนรู้อให้มีมาตรฐานของรายวิชา และเนื้อหาที่มีคุณสมบัติเพียงพอในการสอบใบประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร และสามารถสร้างสมรรถนะของบัณฑิตครอบคลุมความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการใช้บัณฑิต

11. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

11.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดย คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

11.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก และกลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์

11.1.2 วิชาเฉพาะบังคับ ได้แก่ เคมีทั่วไป (01403111) ปฏิบัติการเคมีทั่วไป (01403112) เคมีอินทรีย์ (01403221) ชีวเคมี (01402311) หลักชีววิทยา (01424111) ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ (01424112) จุลชีววิทยาทั่วไป (01419211) จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ (01419214) และ สรีรวิทยาของมนุษย์ (01423251)

11.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้ คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

01017201 โภชนศาสตร์ทั่วไป (General Human Nutrition)

11.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำหน้าที่ควบคุมและประสานคณะที่ให้บริการรายวิชาต่างๆ เพื่อบริหารจัดการการเปิดรายวิชาตามแผนการเรียนของนิสิต เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนเป็นไปตามแผนการเรียนของหลักสูตร สำหรับการบริการรายวิชาให้กับคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น ทางหลักสูตรจะแจ้งไปยังประธานหลักสูตรนั้นๆ เพื่อทราบ จากนั้น อาจารย์ผู้จัดการรายวิชาจะดำเนินการประสานงานกับภาควิชาฯ และอาจารย์ผู้สอนในการพิจารณาข้อกำหนดรายวิชา การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผู้เรียน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

บูรณาการความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรทุกวัยอย่างยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร มาใช้ในการประกอบวิชาชีพ
- 1.2.2 เพื่อพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาการด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
- 1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิต ประกอบอาชีพด้วยความรับผิดชอบต่อสังคม

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร

- 1.3.1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
- 1.3.2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
- 1.3.3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
- 1.3.4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์และลักษณะบุคคล
- 1.3.5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบต่อ คุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบการจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน – เวลาราชการ

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – เดือนมีนาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ต้องเป็นผู้สำเร็จชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

1. เป็นผู้มีความประพฤติเสียหายอย่างร้ายแรง
2. เป็นคนวิกลจริต
3. เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคสำคัญที่จะเป็นอุปสรรคขัดขวางต่อการศึกษา
4. ถูกตัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะกระทำความผิดทางวินัย

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

นิสิตที่มีข้อจำกัดในการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น หรือมีปัญหาในการปรับตัวในการเรียน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

จากปัญหาของนิสิตในการปรับตัวในการเรียน หลักสูตรฯ จึงได้จัดโครงการที่ทำให้นิสิตมีปฏิสัมพันธ์กับอาจารย์ เพื่อนรุ่นพี่ และเพื่อนในชั้นเรียนให้มากขึ้น ผ่านกิจกรรมต่างๆ เช่น กิจกรรมรู้เรียน รู้เล่น รู้คิด ซึ่งเป็นกิจกรรมที่นิสิตจะได้รับทราบปรัชญาของหลักสูตร วัตถุประสงค์หลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียน และได้พบอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษา ตลอดจนได้รับทราบถึงกิจกรรมในแต่ละชั้นปีที่นิสิตจะได้เข้าร่วมและได้รับการพัฒนา ได้ฟังแนวทางการเรียนและการทำงานจากรุ่นพี่ปัจจุบันและศิษย์เก่าที่จบไปแล้ว กิจกรรมปฐมนิเทศทำให้ทั้งนิสิตและผู้ปกครองทราบถึงแนวทางการเรียน ทุนการศึกษา และกิจกรรมระหว่างเรียนของนิสิต นอกจากนี้ นิสิตจะได้รับการต้อนรับและทำกิจกรรมร่วมกับรุ่นพี่ของภาควิชาและสาขาวิชา เช่น กิจกรรมต้อนรับน้องเข้าบ้าน (คหกรรมศาสตร์)

กิจกรรมสอนร้องเพลง เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวจะทำให้บัณฑิตมีความเข้าใจในหลักสูตรและมีความพร้อมในการเรียนและมีคุณสมบัติที่ดีของการทำงานในอนาคต

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2566	2567	2568	2569	2570
1	35	35	35	35	35
2	-	35	35	35	35
3	-	-	35	35	35
4	-	-	-	35	35
รวม	35	70	105	140	140
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	-	-	140

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ-รายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายการ	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
งบประมาณรายรับ					
ค่าธรรมเนียมการศึกษาเหมาจ่าย	1,001,000	2,002,000	3,003,000	4,004,000	4,004,000
รวมทั้งสิ้น	<u>1,001,000</u>	<u>2,002,000</u>	<u>3,003,000</u>	<u>4,004,000</u>	<u>4,004,000</u>
งบประมาณรายจ่าย					
งบบุคลากร	950,000	1,000,000	1,050,000	1,110,000	1,170,000
งบดำเนินการ	900,000	1,800,000	2,700,000	3,600,000	3,600,000
งบลงทุน	50,000	100,000	150,000	200,000	200,000
งบอุดหนุน	190,000	190,000	190,000	190,000	190,000
รวมทั้งสิ้น	<u>2,090,000</u>	<u>3,090,000</u>	<u>4,090,000</u>	<u>5,100,000</u>	<u>5,160,000</u>
จำนวนนิสิต	35	70	105	140	140
ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร	59,714	44,142	38,952	36,428	36,857

* ประมาณการบนพื้นฐานเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาจำนวน 14,300 บาท/คน/ภาคการศึกษา

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 20 การเทียบรายวิชาและการโอนหน่วยกิต

20.1 นิสิตที่มีสิทธิขอเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิต ประกอบด้วย

20.1.1 นิสิตที่ย้ายคณะ ย้ายหลักสูตร หรือย้ายสาขาวิชาเอก มีสิทธิเทียบทุกรายวิชาที่ปรากฏอยู่ในหลักสูตรที่รับเข้า

20.1.2 นิสิตที่สอบคัดเลือกเข้ามาใหม่ไม่มีสิทธิเทียบรายวิชา ยกเว้นนิสิตของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ ที่สิ้นสุดสถานภาพนิสิตในระยะเวลาไม่เกิน 2 ปี จึงมีสิทธิขอเทียบรายวิชาที่มีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ 2.0

20.1.3 นิสิตในโครงการความร่วมมือ ที่ได้กำหนดไว้ในโครงการว่าสามารถขอเทียบรายวิชาได้

20.1.4 นิสิตที่รับโอนหรือรับเข้าศึกษาต่อมาจากสถานศึกษาอื่น

20.1.5 นิสิตที่ได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนข้ามสถานศึกษาหรือวิทยาเขต

20.2 เกณฑ์การเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิต ประกอบด้วย

20.2.1 การเทียบรายวิชาสำหรับนิสิตที่รับโอนหรือรับเข้าศึกษาต่อมาจากสถานศึกษาอื่น เป็นรายวิชาที่เทียบได้กับรายวิชาในหลักสูตรที่รับเข้า โดยได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ 2.0 ให้บันทึกเป็น P เท่านั้น ทั้งนี้ นิสิตที่รับโอนสามารถเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินครึ่งหนึ่งของหน่วยกิตรวมตามหลักสูตรที่รับเข้า ส่วนนิสิตที่รับเข้าศึกษาต่อสามารถเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินสองในสามของหน่วยกิตรวมตามหลักสูตรของคณะที่รับเข้า

20.2.2 การเทียบรายวิชา สำหรับนิสิตต่างสถาบันให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชานั้น

20.3 การเทียบโอนในลักษณะกลุ่มวิชา

20.3.1 เนื้อหาโดยรวมของกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบกับเนื้อหาโดยรวมของกลุ่มวิชาที่เทียบได้ ต้องมีความสอดคล้องกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และจำนวนหน่วยกิตรวมของกลุ่มวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนต้องไม่น้อยกว่าจำนวนหน่วยกิตของกลุ่มวิชาที่เทียบโอนได้

20.3.2 ทุกรายวิชาในกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ 2.0 เทียบได้ระดับคะแนน P

20.3.3 กรณีที่รายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนเป็นรายวิชาในระบบการเรียนที่มีใช้ระบบทวิภาค ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอนุมัติของคณบดีสังกัดรายวิชา โดยพิจารณาเทียบหน่วยกิตให้ได้ตามเกณฑ์ของระบบทวิภาค

20.4 การเทียบโอนจากประสบการณ์ การเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบ และการเทียบโอนจากระบบการศึกษาตามอัธยาศัยให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดหลักสูตร โดยอาจจัดให้มีการทดสอบข้อเขียน หรือภาคปฏิบัติเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

20.5 นิสิตต้องดำเนินการขอเทียบรายวิชา เพื่อยกเว้นไม่ต้องเรียน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต และส่งหลักฐานการขออนุมัติต่อคณบดีเจ้าสังกัดนิสิตภายในภาคการศึกษาปกติแรกที่นิสิตย้ายคณะ ย้ายหลักสูตร ย้ายสาขาวิชาเอก ได้รับคัดเลือกเข้าศึกษาหรือรับโอนมาจากสถานศึกษาอื่น กรณีที่มีความจำเป็นไม่อาจดำเนินการให้แล้วเสร็จตามกำหนด ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอนุมัติของคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต

ข้อ 21 การลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันและการเรียนข้ามวิทยาเขต

21.1 นิสิตอาจลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันได้ในแต่ละภาคการศึกษา หากเป็นการลงทะเบียนเรียนเพื่อเพิ่มพูนความรู้ ประเภทไม่นับหน่วยกิต (audit) การอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันให้เป็นอำนาจของคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต

21.2 นิสิตที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันเพื่อนับหน่วยกิตในหลักสูตร จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งดังนี้

21.2.1 เป็นนิสิตที่อยู่ในโครงการของหลักสูตรที่จัดให้มีการเรียนการสอนร่วมระหว่างสถาบัน โดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีเจ้าสังกัดหลักสูตร

21.2.2 เป็นนิสิตที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปีสุดท้าย แต่รายวิชาที่จะเรียนไม่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้นๆ

21.3 รายวิชาที่จะลงทะเบียนเรียนในสถาบันอื่นจะต้องได้รับการเทียบรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย การเทียบให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอนุมัติของคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชา โดยถือเกณฑ์เนื้อหาและจำนวนหน่วยกิตเป็นหลัก

21.4 ผลการเรียนจากสถาบันอื่นให้บันทึกเป็น P หรือ NP และไม่นำไปคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม ยกเว้นการลงทะเบียนเรียนข้ามวิทยาเขตและการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่อยู่ในหลักสูตรที่จัดร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถาบันอื่น ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอนุมัติของคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชา โดยสามารถนำมาคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

21.5 การผ่อนผันเงื่อนไขตามข้อ 21.4 จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต และอนุมัติโดยรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลงานด้านวิชาการ

21.6 นิสิตลงทะเบียนเรียนข้ามวิทยาเขตได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต ทั้งนี้ ต้องลงทะเบียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ณ วิทยาเขตที่ นิสิตสังกัดก่อนจึงจะชำระค่าธรรมเนียมการรับลงทะเบียนข้ามวิทยาเขตตามประกาศ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3. หลักสูตร

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต
- กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต
- กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต
- กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต
- กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 93 หน่วยกิต

- วิชาเฉพาะบังคับ 72 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต
- 01175xxx กิจกรรมพลศึกษา 1 1(0-2-1)

(Physical Education Activities)

และให้เลือกรเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

ให้เลือกรเรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า

5 หน่วยกิต

- กลุ่มสาระภาษากับการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต

01355xxx ภาษาอังกฤษ 9(--)

01xxxxxx ภาษาไทย 3(--)

01xxxxxx สารสนเทศ / คอมพิวเตอร์ ไม่น้อยกว่า 1(--)

-	กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	ไม่น้อยกว่า	4	หน่วยกิต
	01999111 ศาสตร์แห่งแผ่นดิน		2	2(2-0-4)
	(Knowledge of the Land)			

และให้เลือกรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก อีกไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

-	กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	4	หน่วยกิต
	ให้เลือกรียนจากรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต			

2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	93	หน่วยกิต
------------------	-------------	----	----------

-	วิชาเฉพาะบังคับ		72	หน่วยกิต
	01017111*	หลักการจัดเตรียมและการประกอบอาหาร		4(2-4-6)
		(Principles of Culinary)		
	01017121*	หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร		2(2-0-4)
		(Principles of Nutrition and Dietetics)		
	01017212**	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร		3(3-0-6)
		(Food Sanitation and Food Safety)		
	01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		3(2-3-6)
		(Science of Cookery)		
	01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์		3(3-0-6)
		(Human Nutrition)		
	01017222**	การประเมินภาวะโภชนาการ		3(2-3-6)
		(Nutritional Assessment)		
	01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน		3(2-2-5)
		(Community Nutrition)		
	01017322**	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต		3(2-3-6)
		(Nutrition in Life Cycle)		
	01017323**	โภชนบำบัด		3(2-3-6)
		(Diet Therapy)		
	01017324**	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ		3(1-4-4)
		(Food and Nutrition Analysis)		

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01017326	โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)	3(2-3-6)
01017327**	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Counseling)	4(2-4-6)
01017411**	การจัดการระบบบริการอาหาร (Food Service System Management)	4(2-6-7)
01017425**	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนด อาหาร (Professional Ethics and Laws for Dietitians)	3(3-0-6)
01017491*	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางอาหาร โภชนาการ และการ กำหนดอาหาร (Basic Research Methods in Food, Nutrition and Dietetics)	3(3-0-6)
01017497	สัมมนา (Seminar)	1
01017498	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	3
01402311	ชีวเคมี I (Biochemistry I)	2(2-0-4)
01402312	ปฏิบัติการชีวเคมี I (Laboratory in Biochemistry I)	1(0-3-2)
01403111	เคมีทั่วไป (General Chemistry)	3(3-0-6)
01403112	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป (Laboratory in General Chemistry)	1(0-3-2)
01403221	เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	3(3-0-6)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology)	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01419214	จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Fundamental Microbiology)	1(0-3-2)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์ (Human Physiology)	3(2-3-6)
01424111	หลักชีววิทยา (Principles of Biology)	3(3-0-6)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ (Laboratory for Biology)	1(0-3-2)
- วิชาเฉพาะเลือก		ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต
ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต จากตัวอย่างรายวิชาต่อไปนี้		
01017314**	หลักการถนอมอาหาร (Principles of Food Preservation)	3(2-2-5)
01017315**	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ (Presentation Techniques in Food and Nutrition)	3(2-3-6)
01017317	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม (Beverage Operation)	3(2-3-6)
01017318**	อาหารนานาชาติ (International Cuisine)	3(1-6-5)
01017319	อาหารอบจากแป้ง (Bakery)	3(1-6-5)
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)

** รายวิชาปรับปรุง

01017415**	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ (Food Product Design and Development for Nutrition)	3(2-2-5)
01017423	อาหาร สิ่งแวดล้อม และสุขภาพ (Food, Environment and Health)	3(3-0-6)
01017426*	เภสัชวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร (Pharmacology for Dietitians)	3(3-0-6)
01017427*	พยาธิวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร (Pathology for Dietitians)	3(3-0-6)
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)
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

* 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

3.1.4.1 แผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่ไม่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา

ปีที่ 1	ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017111	หลักการจัดเตรียมและการประกอบอาหาร	4(2-4-6)
01403111	เคมีทั่วไป	3(3-0-6)
01403112	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-2)
01999111	ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
	วิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(- -)
	วิชาสารสนเทศ/คอมพิวเตอร์	1(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	3(- -)
	รวม	<u>20(- -)</u>

ปีที่ 1	ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017121	หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(2-0-4)
01403221	เคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
01424111	หลักชีววิทยา	3(3-0-6)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2-1)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ I	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	2(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	4(- -)
	รวม	<u>19(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017212	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
01402311	ชีวเคมี I	2(2-0-4)
01402312	ปฏิบัติการชีวเคมี I	1(0-3-2)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
01419214	จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์	3(2-3-6)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ II	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	2(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
01017222	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-6)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	3(1-4-4)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	3(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017322	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	3(2-3-6)
01017323	โภชนบำบัด	3(2-3-6)
01017327	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	4(2-4-6)
01017411	การจัดการระบบบริการอาหาร	4(2-6-7)
01017425	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
	วิชาเลือกเสรี	3(- -)
	รวม	<u>20(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
01017326	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(2-3-6)
01017491	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ III	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก	6(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017399	การฝึกงานเบื้องต้น	3(0-15-8)
01017497	สัมมนา	1
01017498	ปัญหาพิเศษ	3
	วิชาเฉพาะเลือก	<u>6(- -)</u>
	รวม	<u>13(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017499	การฝึกงานเฉพาะด้าน	<u>3(0-15-8)</u>
	รวม	<u>3(- -)</u>

3.1.4.2 แผนการศึกษาสำหรับนิสิตที่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา

ปีที่ 1	ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017111	หลักการจัดเตรียมและการประกอบอาหาร	4(2-4-6)
01403111	เคมีทั่วไป	3(3-0-6)
01403112	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-2)
01999111	ศาสตร์แห่งแผ่นดิน	2(2-0-4)
	วิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(- -)
	วิชาสารสนเทศศ/คอมพิวเตอร์	1(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระอยู่ดีมีสุข	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>20(- -)</u>

ปีที่ 1	ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017121	หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(2-0-4)
01403221	เคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
01424111	หลักชีววิทยา	3(3-0-6)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2-1)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ I	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระศาสตร์แห่งผู้ประกอบการ	2(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระสุนทรียศาสตร์	<u>4(- -)</u>
	รวม	<u>19(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017212	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
01402311	ชีวเคมี I	2(2-0-4)
01402312	ปฏิบัติการชีวเคมี I	1(0-3-2)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
01419214	จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ	1(0-3-2)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์	3(2-3-6)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ II	3(- -)
	วิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระพลเมืองไทยและพลเมืองโลก	<u>2(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
01017222	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-6)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	3(1-4-4)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(- -)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(- -)</u>
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017322	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	3(2-3-6)
01017323	โภชนบำบัด	3(2-3-6)
01017327	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	4(2-4-6)
01017411	การจัดการระบบบริการอาหาร	4(2-6-7)
01017425	จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
	วิชาเลือกเสรี	3(- -)
	รวม	<u>20(- -)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
01017326	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(2-3-6)
01017491	ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ III	3(- -)
	วิชาเฉพาะเลือก	6(- -)
	รวม	<u>18(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1(1-0-2)
01017497	สัมมนา	1
01017498	ปัญหาพิเศษ	3
	วิชาเฉพาะเลือก	<u>6(- -)</u>
	รวม	<u>11(- -)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01017490	สหกิจศึกษา	6
	รวม	<u>6(- -)</u>

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

3.1.5.1 รายวิชาที่เป็นรหัสวิชาของหลักสูตร

- รายวิชาในหลักสูตร

C1017111*	หลักการจัดเตรียมและการประกอบอาหาร (Principles of Culinary) หลักการเลือกวัตถุดิบ การเตรียม และเทคนิคการประกอบอาหาร การเขียนตำรับอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่ Principles of food materials selection. Preparation and cooking techniques. Recipe conduction. Food decoration. Field trip required.	4(2-4-6)
C1017121*	หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Principles of Nutrition and Dietetics) ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร บทบาทหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร ผลของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ กระบวนการดูแลทางโภชนาการ ข้อเสนอแนะในการบริโภคอาหาร Basic knowledge of nutrition and dietetics. Roles of dietitians. Effects of food and nutrition on health. Nutrition care process. Dietary guidelines.	2(2-0-4)
C1017212**	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร (Food Sanitation and Food Safety) ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่ปลอดภัย ทางด้านเคมี กายภาพ และชีวภาพ โรคที่เกิดจากอาหารเป็นพาหะและโรคอาหารเป็นพิษ กฎหมายอาหารของไทย หลักการสุขาภิบาลอาหารและหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารจำนวนมาก การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การวิเคราะห์ความเสี่ยง การทวนสอบย้อนกลับ Chemical, physical and biological causal factors for unsafe food. Foodborne diseases and food poisoning. Food law in Thailand. Principles of food sanitation and Good Manufacturing Practice in mass catering. Hazard Analysis and Critical Control Points. Risk analysis. Traceability.	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

C1017213	<p>วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery)</p> <p>ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์และโภชนาการของอาหาร การศึกษาทดลองเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร การศึกษานอกสถานที่</p> <p>Meaning and relationship of science and nutrition of food. Experimental study on physical and chemical changes in food. Food quality evaluation. Field trip required.</p>	3(2-3-6)
C1017221	<p>โภชนศาสตร์มนุษย์ (Human Nutrition)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403221 หรือเรียนพร้อมกัน</p> <p>สารอาหาร การย่อย การดูดซึม การเมแทบอลิซึม บทบาทของสารอาหารต่อชีวิตมนุษย์ ผลของเทคโนโลยีต่อคุณภาพอาหาร ฉลากโภชนาการ ความต้องการสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและปัญหาสุขภาพ จากความไม่สมดุลของสารอาหาร</p> <p>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.</p>	3(3-0-6)
C1017222**	<p>การประเมินภาวะโภชนาการ (Nutritional Assessment)</p> <p>หลักการและวิธีการประเมินภาวะโภชนาการในชุมชน บุคคลและผู้ป่วย เครื่องมือและเทคนิคการประเมินประวัติการบริโภค การวัดสัดส่วนร่างกาย การตรวจทางคลินิก และค่าชีวเคมี การฝึกภาคปฏิบัติในการคัดกรองการประเมิน การแปลผล การวินิจฉัย และติดตามภาวะโภชนาการของผู้ป่วย การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการประเมินภาวะโภชนาการและดัชนีชี้วัดทางโภชนาการ กรณีศึกษาและการศึกษาดูงานนอกสถานที่</p>	3(2-3-6)

** รายวิชาปรับปรุง

	Principles and methods of nutritional assessment in community, individuals and patients. Dietary, anthropometric, clinical and biochemical assessment tools and techniques. Practices in screening, assessment, interpretation, diagnosis and monitoring patient's nutritional status. Application of technologies and innovations for nutritional status assessment and nutritional indicators. Case studies and field trips required.	
C1017314**	หลักการถนอมอาหาร (Principles of Food Preservation) การบูดเสียของอาหาร กลไกและวิธีการของการถนอมอาหารเพื่อ การบริโภค และการผลิตระดับครัวเรือน เทคนิคการแก้ไขปัญหา Food spoilage. Mechanisms and methods of food preservation for consumption and homemade production. Problem solving techniques.	3(2-2-5)
C1017315**	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ (Presentation Techniques in Food and Nutrition) หลักการและเทคนิคการนำเสนอทางด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำสื่อในรูปแบบที่หลากหลาย การสาธิต การเผยแพร่ความรู้และการ ประเมินผล กรณีศึกษาและการฝึกปฏิบัติ 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.	3(2-3-6)
C1017317	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม (Beverage Operation) การแบ่งประเภทเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเทคนิคในการเตรียมเครื่องดื่ม การศึกษานอกสถานที่ Beverage classification. Equipment and techniques in beverage operation. Field trip required.	3(2-3-6)

** รายวิชาปรับปรุง

C1017318**	<p>อาหารนานาชาติ (International Cuisine)</p> <p>หลักการ เทคนิคการจัดเตรียมอาหาร ส่วนประกอบอาหาร และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารนานาชาติ การศึกษานอกสถานที่</p> <p>Principles, food preparation techniques, food ingredients and serving patterns of international cuisine. Field trip required.</p>	3(1-6-5)
C1017319	<p>อาหารอบจากแป้ง (Bakery)</p> <p>อุปกรณ์ในการผลิต การเปลี่ยนแปลง สมบัติทางเคมีและกายภาพของเครื่องปรุงต่างๆ ในขั้นตอนการเตรียมและการอบ วิธีการ เทคนิค และการคำนวณสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดธุรกิจอาหารอบ มีการค้นคว้าทดลอง</p> <p>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. Research experiment.</p>	3(1-6-5)
C1017321	<p>โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017221</p> <p>ภาวะโภชนาการและสภาวะอาหารของชุมชนต่างๆ การประเมินและการปรับปรุงภาวะโภชนาการของประชากร มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Nutritional status of population and food situation in different communities. Assessment and improvement of nutritional status. Field trip required.</p>	3(2-2-5)
C1017322**	<p>โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต (Nutrition in Life Cycle)</p> <p>การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาตลอดวัฏจักรชีวิต ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับแต่ละกลุ่มอายุ</p> <p>Physiological changes throughout life cycle. Energy and nutrients requirement. Menu planning appropriate for each age group.</p>	3(2-3-6)

** รายวิชาปรับปรุง

- C1017323** โภชนบำบัด (Diet Therapy) 3(2-3-6)
 การประยุกต์หลักโภชนศาสตร์ในการบำบัดโรค ที่เกี่ยวกับกายวิภาค สรีระ และเมแทบอลิซึมของผู้ป่วย
 Application of nutrition principles for therapeutic program concerning anatomy, physiology and metabolism of the patient.
- C1017324** การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Analysis) 3(1-4-4)
 หลักการและเทคนิคพื้นฐานของเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์สมบัติทางเคมีและกายภาพของอาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร การวิเคราะห์ปริมาณสารอาหาร และพลังงาน วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อนในอาหาร
 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.
- C1017326 โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy) 3(2-3-6)
 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017323
 การประเมินทางชีวเคมีและคลินิก อันตรกิริยาระหว่างสารอาหารและยา อาหารบำบัด การเมแทบอลิซึมของสารอาหารระหว่างภาวะป่วย โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยใน การดัดแปลงอาหารสำหรับการให้อาหารเข้าทางเดินอาหาร 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.

** รายวิชาปรับปรุง

01017327**	<p>การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Counseling)</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017323 หรือเรียนพร้อมกัน</p> <p>หลักการสื่อสาร เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร กระบวนการปรับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารและการดำเนินชีวิต การพัฒนาสื่อด้านโภชนาการศึกษ กรณีศึกษา</p> <p>Communication principles, techniques and counseling methods for nutrition and dietetics. Process of food consumption behavior and lifestyle modification. Development of nutritional education media. Case studies.</p>	4(2-4-6)
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)

** รายวิชาปรับปรุง

- C1017411** การจัดการระบบบริการอาหาร 4(2-6-7)
(Food Service System Management)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01017111
ระบบการบริการอาหารในสถานประกอบการ การวางแผนรายการอาหาร ระบบการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การบิกจ่ายวัตถุดิบ การผลิตอาหารจำนวนมากและการควบคุมคุณภาพ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการให้บริการอาหาร เทคนิคการบริการ การฝึกปฏิบัติการผลิตอาหารจำนวนมาก และการบริการอาหาร การศึกษานอกสถานที่
Food service system in premises. Menu planning. Purchasing, receiving, storing and issuing raw material system. Mass food production and quality control. Tools and equipment for food service. Service techniques. Mass production practice and food service. Field trip required.
- C1017412** การผลิตขนมไทย 3(1-6-5)
(Thai Dessert Production)
ชนิด ส่วนประกอบ การผลิต การบรรจุ และการพัฒนาขนมไทย สำหรับงานเลี้ยงและการค้า มีการศึกษานอกสถานที่
Types, components, production, packaging and development of Thai dessert for catering and commercial purposes. Field trip required.
- C1017413** การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ 3(3-0-6)
(Quality Assurance in Food Business and Service)
มาตรฐานของห้องเตรียมอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ระบบการควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ มีการศึกษานอกสถานที่
Standard of kitchen and equipment. International food standard. Quality control and quality assurance systems in food business and service. Field trip required.

** รายวิชาปรับปรุง

C1017414 อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
(Alternative Foods for Health)

ความหมาย ความสำคัญของอาหารทางเลือกต่อสุขภาพที่สัมพันธ์กับรูปแบบการดำเนินชีวิต ประเภทของอาหารทางเลือก อาหารแมโครไบโอติกส์ อาหารลดความดันโลหิตสูง อาหารพิวซัน อาหารที่มีการเติมสารให้ความหวานทางเลือกและสารทดแทนไขมัน ส่วนประกอบอาหารทางเลือกจากเครื่องเทศและอาหารหมัก อาหารเมดิเตอร์เรเนียน อาหารมังสวิรัตติ ประโยชน์และผลกระทบของอาหารทางเลือกต่อสุขภาพ การประยุกต์ใช้อาหารทางเลือกกับรูปแบบการดำเนินชีวิต สถานการณ์ปัจจุบันของการวิจัยอาหารทางเลือก

Meaning and significance of alternative foods for health with lifestyle. 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 lifestyle. Current issues in alternative food research.

C1017415** การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ 3(2-2-5)
(Food Product Design and Development for Nutrition)

การออกแบบและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ สถิติเพื่อการวางแผนการทดลอง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อป้องกัน และบำบัดโรค การประเมินคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัส การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร มีการศึกษานอกสถานที่

Designs and steps of food product development for nutrition. Statistics for experimental design. Food development for the prevention and treatment of diseases. Evaluations of physical, chemical, microbiological and sensorial qualities. Shelf-life evaluation of food products. Field trip required.

** รายวิชาปรับปรุง

C1017423	<p>อาหาร สิ่งแวดล้อม และสุขภาพ (Food, Environment and Health)</p> <p>แหล่งของมลพิษและการปนเปื้อนในโซ่อาหาร การประเมินการรับสัมผัส ผลของมลพิษต่อสุขภาพ โครงการระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางแก้ไข การศึกษาจากกรณีศึกษาการศึกษาการศึกษานอกสถานที่</p> <p>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.</p>	3(3-0-6)
C1017425**	<p>จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร (Professional Ethics and Laws for Dietitians)</p> <p>บทบาทและความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารต่อวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระเบียบการปฏิบัติ และจรรยาบรรณวิชาชีพ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร พระราชบัญญัติประกอบโรคศิลปะ พระราชบัญญัติสถานพยาบาล พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>Role and responsibilities of dietitians in dietetic profession. Importance of moral and professional ethics. Practice procedures and professional ethics. Basic knowledge on laws and professional ethics of dietitians. Healing arts practices act. Medical facilities act and other related laws.</p>	3(3-0-6)
C1017426*	<p>เภสัชวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร (Pharmacology for Dietitians)</p> <p>หลักการทางเภสัชวิทยา การจำแนกประเภทและกลไกการออกฤทธิ์ของยา เภสัชพลศาสตร์และเภสัชจลนศาสตร์ ผลของยาและอันตรกิริยาของอาหารกับยาต่อภาวะโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงกลไกการออกฤทธิ์ของยาจากอาหาร สารอาหาร และสารพิษเคมี กระบวนการดูแลทางโภชนาการเพื่อการป้องกันและบำบัดภาวะทุพโภชนาการที่มีผลจากยา</p>	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

	Principles of pharmacology, classification and mechanisms of drug action, pharmacodynamics and pharmacokinetics. Effects of drugs and food-drug interactions on nutritional status. Modification of drug action by food, nutrients and phytochemical compounds. Nutrition care process to prevent and treat drug-induced malnutrition.	
C1017427*	<p>พยาธิวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร (Pathology for Dietitians)</p> <p>เซลล์วิทยาและการอักเสบ พยาธิวิทยาของระบบทางเดินอาหาร ระบบต่อมไร้ท่อ ไตและระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบทางเดินหายใจ โลหิตวิทยา ระบบภูมิคุ้มกัน ระบบหัวใจและหลอดเลือด ระบบโครงสร้างกระดูก และกล้ามเนื้อ ระบบประสาท และระบบสืบพันธุ์ โรคทางโภชนาการและเมแทบอลิซึม</p> <p>Cytology and inflammation. Pathology of gastrointestinal tract system, endocrine system, kidney and urinary tract system, respiratory tract system, hematology, immune system, cardiovascular system, musculoskeletal system, nervous system, and reproductive system. Nutrition and metabolic diseases.</p>	3(3-0-6)
C1017490	<p>สหกิจศึกษา (Cooperative Education)</p> <p>การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมายตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ</p> <p>On the job training as a temporary employee according to the assigned project including report and presentation.</p>	6
C1017491*	<p>ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร (Basic Research Methods in Food, Nutrition and Dietetics)</p> <p>หลักและระเบียบวิธีการวิจัยทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร การกำหนดปัญหา การวางรูปแบบการวิจัย การตั้งวัตถุประสงค์และสมมติฐาน การเก็บรวบรวมข้อมูล การสร้างแบบสอบถาม การวิเคราะห์และตีความข้อมูล การใช้สถิติสำหรับการวิจัย การเขียนรายงานและการเสนอผลการวิจัย</p>	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

	Principles and research methods in food, nutrition and dietetics, identification of research problems, formulation of research objectives and hypotheses, collection of data, construction of questionnaire, data analysis and interpretation, application of statistics for research, report writing and presentation.	
C1017496	เรื่องเฉพาะทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร (Selected Topics in Food, Nutrition and Dietetics) 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.	1-3
C1017497	สัมมนา (Seminar) การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารในระดับปริญญาตรี Presentation and discussion on current interesting topics in food, nutrition and dietetics at the bachelor's degree level.	1
C1017498	ปัญหาพิเศษ (Special Problems) การศึกษาค้นคว้าทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารระดับปริญญาตรี และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน Study and research in food, nutrition and dietetics at the bachelor's degree level and compile into a written report.	3
C1017499	การฝึกงานเฉพาะด้าน (Specific Practicum) การฝึกงานเฉพาะด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร Specific practicum in food, nutrition and dietetics.	3(0-15-8)

- รายวิชาบริการ

C1017201 โภชนศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)
(General Human Nutrition)

ระบบการย่อย การดูดซึมและการขับถ่าย บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ผลของการได้รับสารอาหารไม่สมดุล การสูญเสียสารอาหารในขั้นตอนการเตรียมและการแปรรูปอาหาร

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

C1402311 ชีวเคมี I 2(2-0-4)
(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.

C1402312 ปฏิบัติการชีวเคมี I 1(0-3-2)
(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.

- C1403111 เคมีทั่วไป 3(3-0-6)
(General Chemistry)
อะตอมและโครงสร้างอะตอม ระบบพีริออดิก พันธะเคมี ปฏิกิริยาเคมี แก๊ส ของเหลว ของแข็ง สารละลาย อุณหพลศาสตร์ จลนพลศาสตร์เคมี สมดุลเคมี อิเล็กโทรไลต์และการแตกตัวเป็นไอออน กรดและเบส สมดุลของไอออน
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.
- C1403112 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2)
(Laboratory in General Chemistry)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403111 หรือพร้อมกัน หรือ 01403119 หรือพร้อมกัน หรือ 01403155 หรือพร้อมกัน
ปฏิบัติการสำหรับวิชา 01403112 เคมีทั่วไป หรือ 01403119 เคมีทั่วไป สำหรับวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือ 01403155 เคมีทั่วไปสำหรับเคมีอุตสาหกรรม
Laboratory work for 01403111 General Chemistry or 01403119 General Chemistry for Medical Sciences or 01403155 General Chemistry for Industrial Chemistry.
- C1403221 เคมีอินทรีย์ 3(3-0-6)
(Organic Chemistry)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01403111 หรือ 01403115 หรือ 01403117 หรือ 01403155
ทฤษฎีทางเคมีอินทรีย์ การจำแนกประเภทของสารประกอบอินทรีย์ ปฏิกิริยาเคมีและกลไกของปฏิกิริยา สเตอริโอเคมี สมบัติและปฏิกิริยาของสารแอลิแพติกไฮโดรคาร์บอน แอลคิล เฮไลด์ แอโรแมติกไฮโดรคาร์บอน แอลกอฮอล์ อีเทอร์ สารประกอบฟีนอล แอลดีไฮด์ คีโตน กรดอินทรีย์ อนุพันธ์กรดอินทรีย์ และเอมีน สมบัติของลิพิด คาร์โบไฮเดรต กรดอะมิโน โปรตีน และกรดนิวคลีอิก การหาโครงสร้างของสารประกอบอินทรีย์โดยวิธีทางสเปกโทร สโกปี

Theories in organic chemistry. Classification of organic compounds. Chemical reactions and mechanisms. Stereochemistry. Properties and reactions of aliphatic hydrocarbons. Alkyl halides. Aromatic hydrocarbons alcohols. Ethers. Phenolic compounds. Aldehydes. Ketones. carboxylic acids. derivatives of carboxylic acids and amines. Properties of lipids. Carbohydrates. Amino acids. Proteins and nucleic acids. Structural determination of organic compounds by spectroscopic methods.

- | | | |
|----------|---|----------|
| C1419211 | <p>จุลชีววิทยาทั่วไป
(General Microbiology)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01424111</p> <p>หลักทางจุลชีววิทยา จุลินทรีย์ชนิดต่างๆ โครงสร้างของเซลล์ พันธุกรรม การเจริญและเมแทบอลิซึม การจัดหมวดหมู่ การประยุกต์ทางการเกษตร อาหาร อุตสาหกรรม สิ่งแวดล้อม การสาธารณสุข และการแพทย์</p> <p>Principles of microbiology, groups of microorganisms, cell structures, genetics, growth and metabolism, classification, applications in agriculture, food, industry, environment, public health and medical approach.</p> | 3(3-0-6) |
| C1419214 | <p>จุลชีววิทยาพื้นฐานภาคปฏิบัติการ
(Laboratory in Fundamental Microbiology)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01419211 หรือพร้อมกัน
ปฏิบัติการสำหรับ 01419211
Laboratory for 01419211</p> | 1(0-3-2) |
| C1423251 | <p>สรีรวิทยาของมนุษย์
(Human Physiology)
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01424111</p> <p>หน้าที่และระบบภายในร่างกายของมนุษย์
Systematic functions of the human body.</p> | 3(2-3-6) |
| 01424111 | <p>หลักชีววิทยา
(Principles of Biology)</p> <p>ชีวโมเลกุลของสิ่งมีชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์และวิวัฒนาการ ความหลากหลายของชนิดสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของสัตว์และพืช นิเวศวิทยาและพฤติกรรม</p> | 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 เอนไซม์และพลังงานในสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อพืชและสัตว์ วัฏจักรของเซลล์และการแบ่งเซลล์ การสืบพันธุ์และการเจริญของสิ่งมีชีวิต ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิตและนิเวศวิทยา

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 bio development, species diversity and ecology.

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

4.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

หลักสูตรกำหนดให้บัณฑิตเลือกการฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา

- นำทักษะทางด้านอาหารโภชนาการและการกำหนดอาหารในการฝึกงานด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน ทางด้านโภชนาคลินิก และทางด้านโภชนาการชุมชน ไม่น้อยกว่า 900 ชั่วโมง

- มีความอดทนในการฝึกฝน ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของหน่วยงาน และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

- มีทักษะการสื่อสารด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน พร้อมทั้งสามารถคิดวิเคราะห์เพื่อประมวลผลได้

4.2 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

การฝึกงานตามเวลาทำงานของหน่วยงานที่เข้าฝึกงาน โดยให้ได้เวลาการฝึกงานรวมอย่างน้อย 900 ชั่วโมง หรือฝึกงานร่วมกับสหกิจศึกษา ในหน่วยงานราชการ และ/หรือหน่วยงานเอกชน ตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้จัดการวิชาและตัวแทนจากหน่วยงานนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 900 ชั่วโมง

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

โครงการหรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสาขาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ของนิสิตมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งเน้นให้นิสิตได้เรียนรู้กระบวนการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ โดยใช้กระบวนการคิดและการออกแบบงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ได้เรียนรู้มา ตลอดจนมีการนำเหตุผลมาร่วมแก้ปัญหา มีการทำงานร่วมกันเป็นทีม และมีขอบเขตโครงการหรืองานวิจัยที่สามารถสำเร็จในระยะเวลาที่กำหนดได้

5.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการวิจัย
- 2) สามารถแก้ไขปัญหาผ่านกระบวนการวิจัย
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล
- 4) สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลทางสถิติ หรือการทำงานวิจัย
- 5) สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- 6) มีทักษะความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด

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

- 1) การส่งและนำเสนอโครงการปัญหาพิเศษก่อนเริ่มทำการวิจัย
- 2) การส่งรายงานความก้าวหน้าของโครงการวิจัย อย่างน้อย 2 ครั้ง
- 3) การนำเสนอผลงานจากโครงการและรายงานฉบับสมบูรณ์

หมวดที่ 4 การจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1.1 ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร กลยุทธ์และวิธีการประเมิน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตาม ทฤษฎีและหลักการ	บูรณาการการสอนที่หลากหลาย เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร รวมทั้งศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง	ประเมินผลจากการสอบทั้ง ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติการ รวมทั้งรายงานการ คี ศึกษาค้นคว้า และการอภิปรายในชั้นเรียน
PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ	ใช้การสอนแบบอภิปรายจาก ตัวอย่างกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง และประสบการณ์การฝึกปฏิบัติงานการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม	ประเมินผลจากการสอบและการฝึกปฏิบัติงานทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ที่บูรณาการความรู้และประสบการณ์
PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การอภิปราย การแสดงความคิดเห็น การแสดงความสามารถในการแก้ไขปัญหา การออกแบบ และพัฒนาโครงการตามแนวคิดของผู้ เรี ยน และการจัดประสบการณ์ การเรี ยนรู้ที่เกี่ยวข้อง	ประเมินผลจากงานที่ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการตามสถานการณ์ จำลอง หรือกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในห้องปฏิบัติการและนอกสถานที่
PLO4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยี เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์และลักษณะบุคคล	จัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม กระบวนการกลุ่ม และการสร้างประสบการณ์จากสถานการณ์จำลอง โดยใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีในการนำเสนอผลงาน	ประเมินจากการนำเสนอผลงาน สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีที่เลือกใช้ในการเผยแพร่ข้อมูล ประเมินความสามารถในการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพื่อการสื่อสารระหว่างบุคคล และการสื่อสารสาธารณะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจรรยาบรรณ และจรรยาบรรณวิชาชีพ	สอดแทรกคุณธรรมจรรยาบรรณ จรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหา รายวิชา และปลูกฝังคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการทำงานร่วมกับผู้อื่น การฝึกฝนและสร้างความรับผิดชอบต่อตนเอง ต่อผู้ร่วมงาน และสังคม ผ่านการมอบหมายงานในชั้นเรียนและสถานการณ์ในชุมชน หรือสังคม	ประเมินความสามารถและผลงานในการทำงานเป็นกลุ่ม การสังเกตพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบต่อ คุณธรรมจรรยาบรรณ และการแสดงออกถึงการปฏิบัติงานตามมาตรฐาน จรรยาบรรณวิชาชีพ ผลการประเมินจากผู้ร่วมชั้นเรียนหรือผู้ร่วมงานกลุ่ม

1.2 ตารางแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังแต่ละชั้นปีของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี (YLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร				
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
YLO 1.1 อธิบายความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อนำความรู้ไปต่อยอดในการศึกษาเฉพาะด้าน	✓				
YLO 1.2 สามารถใช้ทักษะภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐานในการสื่อสารทั่วไปและการสื่อสารในวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม	✓				
YLO 2.1 ประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ร่วมกับความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ด้วยความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และทันต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมรอบตัว		✓			
YLO 2.2 สามารถปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์ สุจริต ตามข้อบังคับ กฎระเบียบขององค์กรและสังคม โดยคำนึงถึงจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ					✓
YLO 3.1 อธิบายเชิงลึกด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และสามารถเชื่อมโยงศาสตร์ด้านต่างๆ ผ่านกิจกรรมทางด้านวิชาการและงานพัฒนานิสิตได้		✓	✓		
YLO 3.2 แก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์เพื่อบรรลุเป้าหมายของการทำงานร่วมกับผู้อื่นและการเป็นผู้ประกอบการ รวมถึงปฏิบัติงานตามจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ			✓	✓	✓

ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี (YLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร				
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
YLO 4.1 บุรณาการความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงได้อย่างเหมาะสมตามจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ และมีทัศนคติที่ดีต่อการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง			✓	✓	✓
YLO 4.2 มีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศปฏิบัติงานสามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหาข้อมูลอย่างรู้เท่าทันและหลากหลาย			✓	✓	✓

2. การพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ

2.1 ด้านจริยธรรม

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
1. นิสิตสามารถแสดงออกถึงความซื่อสัตย์ทางวิชาการ 2. นิสิตสามารถแสดงออกถึงการเคารพกฎระเบียบและค่านิยมอันดีงามของสังคมและจรรยาบรรณวิชาการหรือวิชาชีพ	1. สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน 2. การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา	1. สังเกตพฤติกรรม 2. ประเมินผลจากผู้ใช้บัณฑิต

2.2 ด้านความรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
1. นิสิตสามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาโดยใช้ความรู้เฉพาะสาขาวิชาได้	1. บุรณาการการสอนหลากหลายเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร รวมทั้งศาสตร์ที่เกี่ยวข้องและส่งเสริมการนำไปประยุกต์ใช้	1. ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการ 2. ประเมินจากผลงานระหว่างภาคการศึกษา เช่น รายงานการศึกษาค้นคว้า การอภิปรายในชั้นเรียน

2.3 ทักษะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
<ol style="list-style-type: none"> 1. นิสิตสามารถแก้ปัญหาโดยใช้กระบวนการคิดอย่างมีเหตุผลตามหลักวิชาการในสาขาวิชา 2. นิสิตสามารถสื่อสารองค์ความรู้กับบุคคลที่หลากหลายได้ 3. นิสิตสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแสวงหาข้อมูล และนำเสนอได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. บูรณาการการสอนที่หลากหลายเพื่อให้ผู้เรียนได้เกิดทักษะทางความคิดและแก้ไขปัญหา 2. มีการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเปิดโอกาสให้มีการอภิปรายและแสดงความคิดเห็น 3. จัดประสบการณ์การเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่มีรูปแบบและวิธีการนำเสนอที่หลากหลาย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ประเมินจากผลงานตามที่ได้รับมอบหมาย 2. ประเมินจากการสอบที่ใช้ทักษะในการแก้ไขปัญหาจากกรณีศึกษา 3. ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย

2.4 ลักษณะบุคคล

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการจัดการเรียนรู้
<ol style="list-style-type: none"> 1. นิสิตแสดงออกถึงความมุ่งมั่น ตั้งใจสามารถปฏิบัติงาน ที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ สร้างสรรค์ และสามัคคีที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของนิสิตมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2. นิสิตแสดงออกถึงการมีภาวะผู้นำ ใฝ่รู้ใฝ่เรียน ตระหนักรู้ทางสังคม และวัฒนธรรม (Social Awareness) 3. สามารถเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองได้ 4. นิสิตแสดงออกถึงแนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ ในด้านการเห็นคุณค่าของการใช้ทรัพยากร กล้าตัดสินใจ ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรค 	<ol style="list-style-type: none"> 1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอน และประสบการณ์การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 2. มอบหมายงานในหลากหลายหน้าที่ และมีการเรียนการสอนแบบกระบวนการกลุ่ม 3. กิจกรรมอภิปรายโดยเน้นการอภิปรายกลุ่มเกี่ยวกับสาเหตุของปัญหาและการแก้ไขปัญหา 4. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการสื่อสารความคิดระหว่างบุคคล การอภิปรายกลุ่มและนำเสนอในชั้นเรียน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ประเมินความสามารถในการทำงานเป็นกลุ่ม และผลงานจากการทำกิจกรรม 2. ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย 3. ประเมินจากการที่ นิสิตจะต้องตั้งคำถามและให้คำตอบได้ด้วยตนเอง 4. ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนิสิตขณะทำกิจกรรมและจากความคิดเห็นของเพื่อนร่วมกลุ่มทำงานและจากเพื่อนร่วมชั้นเรียน

3. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 ตารางแสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ตามคุณวุฒิ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

PLO	1. จริยธรรม		2. ความรู้	3. ทักษะ			4. ลักษณะบุคคล			
	1	2	1	1	2	3	1	2	3	4
PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และ ศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ	●		●	●	○		●	●	●	
PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการ กำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ	●	○	●	●	○	○	●	●	●	
PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/ หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	●	○	●	●	○	○	●		○	●
PLO4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้าน อาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์ และลักษณะบุคคล	●	○	●		●	●	●	●	●	
PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนด อาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○

3.2 ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLO)	1. จริยธรรม		2. ความรู้	3. ทักษะ			4. ลักษณะบุคคล			
		1	2	1	1	2	3	1	2	3	4
วิชาเฉพาะบังคับ											
01017111	1, 5	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○
01017121	1, 2, 5	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○
01017212	2, 3	●	○	●	●	○	○	●	○		
01017213	2, 3	●	○	●	●	○	○	●	○		
01017221	1, 3, 4	○	●	●	●	○	●	○	○	○	
01017222	1, 2, 4, 5	●	○	●	●	●	○	●	●	○	
01017321	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
01017322	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○

รหัสวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLO)	1. จริยธรรม		2. ความรู้	3. ทักษะ			4. ลักษณะบุคคล			
		1	2	1	1	2	3	1	2	3	4
01017323	1, 2, 3, 4, 5	●	○	●	●	○	●	○	●	●	
01017324	1, 2, 5	●	○	●	●	○		○	○		
01017326	1, 2, 3, 4, 5	●	○	●	●	○	●	○	○	○	
01017327	1, 2, 4	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○
01017411	1, 2, 3, 4, 5	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●
01017425	1, 2, 4, 5	●	●	●	●	○	●	○	○	○	●
01017491	1, 2, 3, 5	●	○	●	●	○	●	●	●	○	
01017497	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017498	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01402311	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01402312	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01403111	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01403112	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01403221	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01419211	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01419214	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01423251	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01424111	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
01424112	1, 2	●	○	●	●	○	○	●	●	○	
วิชาเฉพาะเลือก											
01017314	2, 3, 5	○	○	●	○	○		●	○	●	○
01017315	1, 2, 4	●	○	●	○	●	●	●	○	●	○
01017317	1, 3	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○
01017318	1, 2, 5	●	○	●	●	○	○	○		○	
01017319	1, 2, 3, 5	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●
01017412	1, 2, 3	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01017413	2, 3, 5	○	●	●	●	○		○		○	●
01017414	3, 4, 5			●			●	●		●	
01017415	1, 2, 3, 5	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○
01017423	3, 4, 5	●	○	●	●	○	○	●	○		
01017426	1, 2, 3	●	○	●	●	●	●	●	●	○	
01017427	1, 2, 3	●	○	●	●	○	●	●	●	○	
01017496	2, 3, 5	○	○	●	●	●	○	●	○	○	○

รหัสวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับหลักสูตร (PLO)	1. จริยธรรม		2. ความรู้	3. ทักษะ			4. ลักษณะบุคคล			
		1	2	1	1	2	3	1	2	3	4
01017390	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●
01017399	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017490	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017498	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01017499	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
วิชาบริการ											
01017201		●	○	●	●	○	●	●	○	●	○

4. ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

4.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นางกานต์สุตา วันจันทิก* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พย.บ. (เกียรติคุณอันดับสอง) วิทยาลัยพยาบาลตำรวจ, 2548 วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552 ปร.ด. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558	งานวิจัย 1. Macular Pigment Optical Density in A Thai Sample, 2565 2. Consumption of Lutein and Zeaxanthin and Its Relation to the Level of Macular Pigment Optical Density in Thai Subjects, 2565 3. Proximate Composition, Dietary Fibre, Beta-Glucan Content and Inhibition of Key Enzymes Linked to Diabetes and Obesity in Cultivated and Wild Mushrooms, 2565	01017221	01017121
			01017222	01017221
			01017322	01017222
			01017325	01017321
			01017399	01017322
			01017490	01017323
			01017497	01017326
			01017498	01017390
			01017499	01017399
				01017427
				01017423
				01017426
				01017427
	01017490			
	01017499			
	01017497			
	01017498			

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
2.	นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2540 วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 ปร.ด. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550	งานวิจัย 1. Food Insecurity Situation among Undergraduate Students during the COVID-19 Pandemic, 2564 2. Proximate Composition, Dietary Fibre, Beta-Glucan Content and Inhibition of Key Enzymes Linked to Diabetes and Obesity in Cultivated and Wild Mushroom, 2565. 3. Composition of Lutein and Zeaxanthin and Its Relation to the Level of Macular Pigment Optical Density in Thai Subjects, 2565	01017201	01017121
			01017221	01017201
			01017222	01017221
			01017321	01017222
			01017322	01017321
			01017323	01017322
			01017325	01017323
			01017390	01017326
			01017399	01017327
			01017414	01017390
			01017421	01017399
			01017424	01017414
			01017425	01017425
			01017490	01017490
01017497	01017491			
01017498	01017497			
01017499	01017498			
			01017499	
3.	นางทิพากร ม่วงถึก* อาจารย์ ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2543 บธ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหาร และภัตตาคาร) สถาบันรัชภาควัย, 2556	งานวิจัย 1. ผลของตำรับอาหารไทยมี้อกลางวันที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก, 2562 2. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu-Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice, 2562. 3. Food Insecurity Situation among Undergraduate Students during the COVID-19 Pandemic, 2564	01017211	01017111
			01017311	01017318
			01017318	01017327
			01017399	01017399
			01017411	01017411
			01017490	01017490
			01017496	01017491
			01017497	01017496
			01017498	01017497
			01017499	01017498
	01017499			

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
4.	นางสาวทิวพร มณีรัตนศุภกร* อาจารย์ พย.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาลัยสหประชาชาติไทย, 2543 M.S. (Food and Nutrition for Development) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2551 Ph.D. (Human Nutrition) Utah State University, U.S.A., 2560	งานวิจัย 1.การพัฒนาแบบสอบถามความถี่การ บริโภคทั้งปริมาณและการเปรียบเทียบกับ แบบประเมินอาหาร เพื่อประเมินการ บริโภคคูตินและซีแซนทีน, 2563 2. Comparison of Diet Quality among Female Students in Different Majors at Taibah University, 2563 3. Food Insecurity Situation among Undergraduate Students during the Covid-19 Pandemic, 2564	01017201	01017121
			01017221	01017201
			01017222	01017221
			01017321	01017222
			01017322	01017321
			01017323	01017322
			01017325	01017323
			01017399	01017326
			01017414	01017327
			01017421	01017399
			01017424	01017414
			01017496	01017415
			01017497	01017427
			01017498	01017491
01017499	01017497			
	01017498			
	01017499			
5.	นางนอญช ศิริวงศ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2538 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, 2549	งานวิจัย 1. ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าว เจ้าหรือแป้งมันสำปะหลังในการผลิต แซชบราวน์แช่แข็งปลอดกลูเตนจากมัน สำปะหลังพันธุ์ห่านาที, 2565 2. Potential Yield and Cyanogenic Glucoside Content of Cassava Root and Pasting Properties of Starch and Flour from <i>Cassava Hanatee</i> Var. and Breeding Lines Grown under Rain-Fed Condition, 2563. 3. Effect of Sweet Cassava Flour and Rice Flour on Physical Properties and Sensory Evaluation of Gluten- Free Takoyaki Product, 2564	01017324	01017319
			01017399	01017324
			01017412	01017399
			01017413	01017412
			01017490	01017413
			01017497	01017415
			01017498	01017490
			01017499	01017491
				01017497
				01017498
	01017499			

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
6.	นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2547 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2556	งานวิจัย 1. Optimization of Ratio of Silkworm Pupae Powder to Broken Rice Flour and of Barrel Temperature to Develop High Protein Breakfast Cereal using Response Surface Methodology, 2563 2. Selected Nutritional Quality and Physicochemical Properties of Silkworm Pupae (Frozen or Powdered) from Two Species, 2564 3. Selected Physicochemical Properties and Sensory Acceptability as Affected by Addition of Lecithin and Calcium Carbonate in Extruded Breakfast Cereals Made with Silkworm Pupae Powder and Rice Flour, 2565	01017212	01017212
			01017313	01017399
			01017399	01017413
			01017413	01017415
			01017415	01017490
			01017490	01017491
			01017497	01017497
			01017498	01017498
			01017499	01017499
			7.	นางสาวพิมพ์อร สุขแล้ว* อาจารย์ วทบ. (โภชนาการและการกำหนด อาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2554 M.S. (Food and Nutrition), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2557 Ph.D. (Food and Nutrition), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2564
01017421	01017221			
01017422	01017321			
01017424	01017323			
01017497	01017326			
01017498	01017327			
	01017399			
	01017411			
	01017415			
	01017491			
	01017497			
	01017498			
	01017499			

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
8.	นางสาวอุทัย เรืองธรรมสิงห์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2565	งานวิจัย 1. ผลของตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันที่มีต่อ ภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัด สำนักงานเขต พื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก, 2562 2. ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าว เจ้าหรือแป้งมันสำปะหลัง ต่อคุณภาพของ แซบโบราณแช่แข็งปลอดกลูเตนจากมัน สำปะหลังพันธุ์ห่านาที่, 2565 3. Development of Frozen Hash Brown from Hanatee Sweet Cassava, 2562	01017211	01017315
			01017312	01017319
			01017315	01017399
			01017319	01017411
			01017322	01017412
			01017399	01017490
			01017412	01017491
			01017490	01017497
			01017497	01017498
			01017498	01017499
9.	นางศิริพร เรียบร้อย คิม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีการประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 วท.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2550	งานวิจัย 1. Autolysis of Clown Featherback (<i>Chitala Ornata</i>) Muscle, 2562 2. Characteristics of Thai Native Beef Slaughtered by Traditional Halal Method, 2562. 3. Food Insecurity Situation among Undergraduate Students during the Covid-19 Pandemic, 2564	01017211	01017111
			01017314	01017314
			01017399	01017390
			01017414	01017399
			01017490	01017414
			01017498	01017490
			01017499	01017491
				01017496
				01017498
				01017499

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
10.	นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2539 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง, 2542 Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology) Asian Institute of Technology, 2562	งานวิจัย 1. Probiotic Cereal-Based Food and Beverages, Their Production and Health Benefits, 2565 2. Carbohydrate-Based Valorization of Agro-Industrial Byproducts: Sustainable Approaches for Industrial Transformation, 2565 3. Effect of Physicochemical Modification on Granule Morphology, Pasting Behavior and Functional Properties of Rice Berry Rice (<i>Oryza Sativa</i> L.) Starch, 2565	01017212	01017212
			01017213	01017213
			01017313	01017317
			01017317	01017324
			01017324	01017399
			01017399	01017413
			01017413	01017490
			01017490	01017491
			01017497	01017497
			01017498	01017498
01017499	01017499			
11.	นางอำพร แจ่มผล* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558	งานวิจัย 1. ผลของตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่มีต่อ ภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขต พื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก, 2562 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีบเสริม แคลเซียมจากผงเปลือกไข่ไก่, 2565 3. A Study about Brahmi (<i>Bacopa Monnieri</i>) Preparation Steps on Its Saponin Quantity, 2564	01017211	01017111
			01017221	01017212
			01017222	01017221
			01017311	01017222
			01017313	01017317
			01017316	01017390
			01017317	01017399
			01017390	01017411
			01017399	01017414
			01017411	01017490
			01017414	01017491
			01017490	01017497
			01017497	01017498
01017498	01017499			
01017499				

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์ผู้สอน

ไม่มี

4.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงาน สอนใน หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นายครรชิต จุดประสงค์ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป) วิทยาลัยครูธนบุรี, 2532 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อ โภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2540 วท.ด. (เคมีวิเคราะห์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550	งานวิจัย 1. Effect of Different Pre-Boiling Treatment on <i>in vitro</i> Protein and Amino Acid Digestibility of Mung Beans [<i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek], 2562 2. Key Organic Acids in Indigenous Plants in Thailand, 2562 3. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants During the First 6 Months using the Dose-to- Mother Deuterium Dilution Method, 2563 4. Nutritional Composition of Indigenous Durian Varieties, 2563 5. Association between Adiposity Indicators and Cardiorespiratory Fitness Among Rural Northeastern Thai Adolescents, 2563	01017222 01017322
2.	นางสาวชนิดา ปโชติการ 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	บทความทางวิชาการ การดูแลภาวะโภชนาการในโรคไตเรื้อรัง, 2562	01017326

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงาน สอนใน หลักสูตร ปรับปรุง
3.	<p>พล.อ.ต. นพ. วิบูลย์ ตระกูลขุน พ.บ. คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล, 2516 ว. (ศัลยศาสตร์ทั่วไป) แพทยสภา, 2521 Research Physician (Critical care; Trauma; Nutrition) San Francisco General Hospital, U.S.A., 2531 ว. (เวชศาสตร์การบิน) สถาบันเวชศาสตร์การบิน, 2536 อ. (เวชบำบัดวิกฤต) แพทยสภา, 2542 อ. (โภชนศาสตร์คลินิก) แพทยสภา, 2543 การช่วยเหลือผู้ป่วยอุบัติเหตุขั้นสูง รศท. (ATLS), 2547</p>	<p>บทความทางวิชาการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินคัดกรองภาวะทุพโภชนาการในผู้ป่วย (ผู้ใหญ่) ตามแนวความคิดเห็นใหม่ของสากลจากแบบฟอร์ม BNT 2000 เป็น NT 2013, 2556 2. A Recommended Nutrition Screening and Nutrition Format for Practical Clinical Use in Hospitalized Patients in Thailand., 2562 3. แนวทางปฏิบัติการประเมินภาวะทุพโภชนาการในผู้ป่วย (ผู้ใหญ่) ด้วยแบบฟอร์ม NT2013, 2563 	<p>01017326 01017427</p>
4.	<p>นายสิริชัย อติศักดิ์วัฒนา ศาสตราจารย์ วท.บ. (เคมี) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543 วท.ด. (เภสัชวิทยา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549</p>	<p>งานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cyanidin Attenuates Methylglyoxal-Induced Oxidative Stress and Apoptosis in INS-1 Pancreatic β-cell by Increasing Glyoxalase-1 Activity, 2563 2. Postprandial Effect of Yogurt Enriched with Anthocyanins from Rice Berry Rice on Glycemic Response and Antioxidant Capacity in Healthy Adults, 2563 3. Anthocyanin-Rich Fraction from Thai Berries Interferes with the Key Steps of Lipid Digestion and Cholesterol Absorption, 2563 4. Physicochemical and Functional Characteristics of RD43 Rice Flour and its Food Application, 2563 5. Inhibitory Effect of Antidesma Bunius Fruit Extract on Carbohydrate Digestive Enzymes Activity and Protein Glycation <i>in vitro</i>, 2564 	<p>01017414</p>

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

14. การวัดและประเมินผลการศึกษา

14.1 การประเมินผลการศึกษาของแต่ละรายวิชาจะกระทำได้เป็นระดับคะแนนต่างๆ ซึ่งมีความหมาย และแต้มคะแนน ดังต่อไปนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	แต้มคะแนน
A	ดีเยี่ยม (excellent)	4.0
B+	ดีมาก (very good)	3.5
B	ดี (good)	3.0
C+	ค่อนข้างดี (fairly good)	2.5
C	พอใช้ (fair)	2.0
D+	อ่อน (poor)	1.5
D	อ่อนมาก (very poor)	1.0
F	ตก (fail)	0.0
I	ยังไม่สมบูรณ์ (incomplete)	-
S	พอใจ (satisfactory)	-
U	ไม่พอใจ (unsatisfactory)	-
P	ผ่าน (passed)	-
NP	ไม่ผ่าน (not passed)	-
N	ยังไม่ทราบระดับคะแนน (grade not reported)	-

ระดับคะแนน I ใช้เฉพาะกรณีที่นิสิตมีงานบางส่วนในวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ แต่มีการวัดผลอย่างอื่นของวิชานั้นตลอดภาคการศึกษา และเป็นที่พอใจของอาจารย์ผู้สอน

ระดับคะแนน S และ U ใช้สำหรับรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนประเภทไม่นับหน่วยกิต (audit)

ระดับคะแนน P ใช้สำหรับรายวิชาที่ไม่นำค่าของหน่วยกิตมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม การฝึกงานที่ไม่มีหน่วยกิต หรือรายวิชาที่มีการเทียบโอนจากการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน

ระดับคะแนน N ใช้เฉพาะกรณีที่ยังไม่ได้รับรายงานการประเมินผลการศึกษา

14.2 นิสิตต้องดำเนินการขอแก้ไขระดับคะแนน I และ N ให้เสร็จสิ้นภายใน 30 วัน หลังวันส่งคะแนนวันสุดท้ายของภาคการศึกษานั้น การผ่อนผันต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชานั้น ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสิ้นภาคการศึกษาปกติถัดไป หากไม่ปฏิบัติตามให้ถือว่านิสิตผู้นั้นได้รับคะแนน F หรือ U ในรายวิชานั้น

14.3 การแก้ไขระดับคะแนนต้องมีเหตุผลความจำเป็นพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณา โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา คณะกรรมการประจำคณะเจ้าสังกัดรายวิชานั้น และได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลงานด้านวิชาการ

14.4 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

14.4.1 การคิดแต้มเฉลี่ยสะสมของนิสิต ให้คิดจากแต้มคะแนนทุกรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนประเภทนับหน่วยกิต (credit) ทั้งรายวิชาที่สอบได้ และรายวิชาที่สอบตก

14.4.2 การคิดแต้มเฉลี่ยสะสมของนิสิตที่ย้ายสาขาวิชาเอก ย้ายหลักสูตร ย้ายคณะ ให้คิดแต้มคะแนนของทุกรายวิชาที่มีปรากฏในหลักสูตรวิชาเอกที่รับเข้า ไม่ว่าจะป็นรายวิชาที่เทียบให้หรือไม่ก็ตาม ส่วนรายวิชาที่ไม่ปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาเอกที่รับเข้า ไม่สามารถนำมาคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

14.4.3 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมของนิสิตที่โอนมาจากสถานศึกษาอื่น และนิสิตที่จบอนุปริญญา หรือเทียบเท่า และได้รับอนุมัติให้เข้าศึกษาต่อ ให้คิดเฉพาะแต้มคะแนนของรายวิชาที่เรียนใหม่เท่านั้น

14.4.4 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม เพื่อพิจารณาสถานภาพทางการศึกษาของนิสิตตามเกณฑ์ในข้อ 26.4.9 และ 26.4.10 นั้น ให้คิดปีละสองครั้ง คือ เมื่อสิ้นสุดการศึกษาภาคต้นและภาคปลาย ส่วนผลการศึกษาในภาคฤดูร้อน ให้นำไปนับรวมกับผลการศึกษาภาคต้นถัดไป เว้นแต่กรณีผู้จบการศึกษาในภาคฤดูร้อน

14.5 คณะสามารถระงับการประกาศ หรือการคัดผลการศึกษาให้แก่บัณฑิต หากนิสิตค้างชำระหนี้สินในภาควิชา และในขณะนั้น ๆ

14.6 มหาวิทยาลัยสามารถระงับหรือเพิกถอนการออกไปแสดงผลการศึกษา และใบรับรองใด ๆ ให้แก่นิสิต หากนิสิตค้างชำระหนี้สินภายในหรือภายนอกมหาวิทยาลัยที่มหาวิทยาลัยรับทราบ ถึงแม้ได้มีการประกาศผลการศึกษาไปแล้วก็ตาม

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบระดับรายวิชาของนิสิตขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

- ดำเนินการทวนสอบจากการสุ่มประเมินรายละเอียดรายวิชาในทุกภาคการศึกษา เพื่อให้สอดคล้องในแผนการสอนรายวิชานั้น ๆ และประเมินโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒินอกหลักสูตร (กรรมการควบคุมคุณภาพหลักสูตร)

- ทวนสอบจากผลประเมินการเรียนการสอนโดยนิสิต

- ทวนสอบจากความเหมาะสมของการให้คะแนนโดยใช้เกณฑ์การให้คะแนนจากข้อสอบ รายงาน และงานอื่น ๆ ที่นิสิตได้รับมอบหมาย เป็นต้น

- ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา

2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตรหลังจากนิตินิติสำเร็จการศึกษา

ดำเนินการทวนสอบทุกปีการศึกษา และประเมินโดยกรรมการประจำหลักสูตรร่วมกับคณะกรรมการนอกหลักสูตร

- การทวนสอบโดยผลการวิจัยภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิต
- การประเมินโดยแหล่งฝึกงาน สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต
- การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่ครอบคลุมผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 28 การขอจบและอนุมัติปริญญา หรืออนุปริญญา

28.1 นิสิตต้องยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอจบการศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษา และคณบดีเจ้าสังกัด นิสิตภายใน 30 วัน นับแต่วันเปิดเรียนของภาคการศึกษาสุดท้ายที่นิสิตคาดว่าจะสอบได้หน่วยกิตครบถ้วน ตามหลักสูตร

28.2 นิสิตที่มีสิทธิ์ขอรับปริญญา ต้องศึกษารายวิชาและปฏิบัติตามข้อกำหนดครบถ้วนตามความต้องการแห่งหลักสูตร โดยมีแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป และมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่ต่ำกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร 4 ปี หรือไม่ต่ำกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร 5 ปี และไม่ต่ำกว่า 10 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร 6 ปี ทั้งนี้ ยกเว้นผู้ที่ได้รับการเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิต

28.3 นิสิตต้องสอบได้ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนไว้ จึงมีสิทธิ์ขอจบและรับปริญญาได้ กรณีที่สอบตก (F) ในรายวิชาที่เป็นวิชาเลือกเสรี อาจเลือกเรียนรายวิชาอื่นทดแทนได้ โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหรือหัวหน้าภาควิชา และคณบดีเจ้าสังกัดนิสิต

28.4 นิสิตอาจยื่นคำร้องขอรับอนุปริญญาได้ กรณีเมื่อเรียนครบหลักสูตรและเงื่อนไขว่าด้วยอนุปริญญาที่กำหนดไว้ในแต่ละหลักสูตร หรือกรณีที่นิสิตเรียนครบตามหลักสูตร ในข้อ 28.2 และปฏิบัติตามครบตามข้อกำหนดและระเบียบ แต่ได้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.00

28.5 นิสิตต้องชำระหนี้สินทั้งหมดที่มีต่อมหาวิทยาลัย ต่อคณะ หรือต่อภาควิชาให้เรียบร้อยเสร็จสิ้นก่อน จึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญา หรืออนุปริญญา

28.6 นิสิตที่สมควรได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญาหรืออนุปริญญา ต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบของมหาวิทยาลัยและวินัยของนิสิต

28.7 สภามหาวิทยาลัย เป็นผู้พิจารณาอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญา

28.8 ผู้สำเร็จการศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอเข้ารับพระราชทานปริญญาหรืออนุปริญญาได้ ต้องผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมนิสิตและต้องเข้าร่วมทดสอบความรู้หรือทักษะอื่นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

28.9 พิธีประสาทปริญญากำหนดปีละหนึ่งครั้ง

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 แนะนำอาจารย์ใหม่ต่ออาจารย์ประจำหลักสูตรรวมทั้งอาจารย์และบุคลากรของภาควิชา อธิบายชี้แจงรายละเอียดของหลักสูตร ระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาและบทบาทของเนื้อหารายวิชาทั้งหมดในหลักสูตรและรายวิชาที่อาจารย์ใหม่รับผิดชอบสอน รวมทั้ง มอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ หลักสูตร คู่มือนิสิต คู่มืออาจารย์ ฯลฯ ให้แก่อาจารย์ใหม่

1.2 อาจารย์ใหม่เข้ารับการปฐมนิเทศและเข้าร่วมอบรมด้านกลยุทธ์วิธีการสอน การเตรียมแผนการสอน และการประเมินผลที่ถูกต้องและเหมาะสม ตลอดจนการอบรมเพื่อเข้าสู่การขอตำแหน่งทางวิชาการ

1.3 แต่งตั้งและมอบหมายอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อให้คำแนะนำและดูแลเกี่ยวกับการสอนและการประเมินผล และการนำผลการประเมินมาปรับปรุงการเรียนการสอน รวมทั้งติดตามการทำงานด้านอื่น ๆ ของอาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะด้านวิชาชีพอาจารย์

2.1.1 ส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าอบรมทักษะการสอน การเตรียมแผนการสอน รวมถึงการวัดและประเมินผล การสอนที่ถูกต้องและเหมาะสมโดยใช้บริการจากของมหาวิทยาลัยและการจัดโดยหน่วยงานอื่นตามความเหมาะสม และจัดการอบรมทักษะที่จำเป็นให้แก่คณาจารย์ตามความเหมาะสมอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์คณะและภาควิชา ได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนการเรียนรู้และประสบการณ์ อภิปรายปัญหาและจัดหาแนวทางการปรับปรุงแก้ไข

2.1.3 สนับสนุนให้อาจารย์ร่วมสอนในวิชาเดียวกันเพื่อให้เกิดความหลากหลายของกระบวนการเรียนรู้

2.2 การพัฒนาวิชาการ

2.2.1 สนับสนุนการพัฒนาอาจารย์ด้านวิชาการและวิชาชีพนักกำหนดอาหาร หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้องให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ ด้วยการส่งเสริมและสนับสนุนให้คณาจารย์ การเข้าร่วมประชุมและสัมมนาวิชาการ การนำเสนอผลงาน และการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานในระดับชาติและนานาชาติอย่างต่อเนื่อง

2.2.2 ส่งเสริมการพัฒนาความรู้และทักษะที่มีความจำเป็นอันจะนำไปสู่การพัฒนาตำแหน่งทางวิชาการ เช่น หลักการเขียนตำรา หลักการเขียนงานวิจัยเพื่อลงตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.3 การส่งเสริมและสนับสนุนความร่วมมือการเรียนการสอนและการวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

หมวดที่ 7 การบริหารคุณภาพหลักสูตร

1. การบริหารคุณภาพหลักสูตร

1.1 การกำกับมาตรฐาน

1.1.1 กำหนดระบบการบริหารหลักสูตร โดยกำหนดทิศทางและวัตถุประสงค์หลักสูตร มีการกำหนดแผนงาน การจัดทำงบประมาณ และดำเนินการตามระบบประกันคุณภาพ โดยมีการจัดทำรายงานการประกันคุณภาพเพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

1.1.2 กลไกในการบริหารหลักสูตร ได้แก่ แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำหน้าที่ดำเนินงาน กำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรฯ อย่างสม่ำเสมอ และควบคุมคุณภาพของหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน และมีประสิทธิภาพ

1.1.3 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี ทำการประเมิน และปรับปรุงหลักสูตร

1.2 บัณฑิต

1.2.1 มีการจัดการสำรวจ หรือนำข้อมูลวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความต้องการของตลาดแรงงานมาใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตร หรือ

1.2.2 มีการจัดการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และการวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต หรือ

1.2.3 มีการสำรวจบัณฑิตมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระเพื่อปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนและเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

1.3 นิสิต

1.3.1 การรับนิสิตและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

1.3.1.1 กำหนดคุณสมบัติผู้สมัคร

1.3.1.2 กำหนดการรับนิสิตให้มีจำนวนเป็นไปตามแผนการรับของหลักสูตร

1.3.1.3 มีการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาตามโครงการของมหาวิทยาลัย

1.3.2 การควบคุมดูแล การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นิสิต

1.3.2.1 มีระบบการดูแลนิสิต โดยการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับนิสิตทุกชั้นปี

1.3.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการแนะนำข้อมูลการจัดแผนการศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมในการสอบขึ้นทะเบียนประกอบวิชาชีพกำหนดอาหาร

1.3.2.3 มีระบบการให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิต โดยคณะกรรมการฝ่ายวิชาการ

1.3.2.4 มีระบบการให้คำปรึกษาและแนะนำการทำกิจกรรมด้านต่าง ๆ แก่นิสิตโดยคณะกรรมการฝ่ายกิจการนิสิต

1.3.2.5 อาจารย์ทุกท่านแจ้งเวลาว่าง และวิธีการติดต่อสื่อสารแก่นิสิตในแผนการสอนทุกวิชา

1.3.3 กระบวนการหรือผลการดำเนินงาน

1.3.3.1 การคงอยู่

มีการติดตามจำนวนนิสิตคงอยู่ในแต่ละชั้นปี และนำอัตราการคงอยู่มาวิเคราะห์เพื่อใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอนและการปรับปรุงหลักสูตร

1.3.3.2 การสำเร็จการศึกษา

มีการติดตามจำนวนนิสิตที่จบการศึกษาและนำมาวิเคราะห์ปัจจัยผลกระทบต่อความสำเร็จการศึกษา

1.3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

นิสิตสามารถยื่นอุทธรณ์ได้โดยให้เขียนคำร้องผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาประจำตัวนิสิตเสนอต่อคณบดี และมีการติดตามข้อร้องเรียน เพื่อรับฟังความพึงพอใจต่อผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

1.4 อาจารย์

1.4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ตั้งแต่ระบบการรับอาจารย์ใหม่

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกันประชุมและหารือกระบวนการรับอาจารย์ใหม่และแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรด้วยการกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ เช่น คุณวุฒิปริญญาเอก สาขาความเชี่ยวชาญ และทักษะทางภาษาต่างประเทศ เป็นต้น สาขาความเชี่ยวชาญของอาจารย์ใหม่มีความจำเป็นต่อการเรียนรู้ของนิสิตและเนื้อหาด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารของหลักสูตร ดังนั้น การประเมินความเชี่ยวชาญและคุณวุฒิของอาจารย์ให้ตรงตามคุณลักษณะของเนื้อหาวิชาของหลักสูตรฯ จากนั้นจึงมีการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ พร้อมการแต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยง ผ่านหัวหน้าสาขา ประธานฝ่ายวิชาการ หัวหน้าภาควิชา และคณบดี เพื่อเสนอคณะกรรมการบริหารคณะและคณะกรรมการประจำคณะ ร่วมกันกลั่นกรองเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการบริหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ สป.อว. ตามลำดับ

1.4.2 กลไกการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โปร่งใส

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาตำแหน่งอาจารย์ใหม่ จากตำแหน่งอาจารย์ที่เกี่ยวข้องอายุราชการร่วมกับสาขาความเชี่ยวชาญที่ขาดแคลนและมีความจำเป็นสำหรับการเรียนการสอน จากนั้นกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่เพื่อเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร ดำเนินการตามขั้นตอนการรับสมัครอาจารย์

1.4.3 คุณสมบัติของอาจารย์

การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์พิเศษนั้นหลักสูตรกำหนดคุณสมบัติ และประสบการณ์การสอนและงานวิจัย คุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน และมีคุณสมบัติสอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2565 และดำเนินการเสนอแต่งตั้งตามระเบียบของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

1.5.1 ดำเนินการออกแบบหลักสูตร ควบคุม และกำกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

1.5.2 มีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา

1.5.3 มีการประเมินผู้เรียน กำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย

1.5.4 มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

1.5.5 มีผลการดำเนินงานหลักสูตรตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

1.5.6 อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร ติดตามผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อคุณภาพการสอนของอาจารย์และสิ่งสนับสนุนการเรียน นำมาวิเคราะห์และชี้แจงให้คณาจารย์ทราบ โดยจัดสัมมนาหรือประชุมเพื่อวางแผนการปรับปรุงหลักสูตร ทุกสิ้นปีการศึกษา

1.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกันจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1.6.1 มีระบบการดำเนินงานของภาควิชา คณะ สถาบันเพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1.6.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

1.6.3 มีการดำเนินการปรับปรุงจากผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อการเรียนการสอน

1.6.4 มีการประเมินความเพียงพอและความพึงพอใจสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และการจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนโดยนิสิตและนำมาปรับปรุงในปีงบประมาณถัดไป

1.6.5 มีการสำรวจคุณภาพและความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และการจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอน และเสนอต่อระบบการดำเนินงานของภาควิชา คณะ สถาบันเพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวก หรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1.6.6 มีการติดตามจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

1.7 แผนการดำเนินงาน

ชื่อแผน	วัตถุประสงค์	วิธีการดำเนินงาน	ระยะเวลาดำเนินงาน	หลักฐาน หรือ ตัวบ่งชี้	ผู้รับผิดชอบ
1. การบริหารหลักสูตร โดยมุ่งเน้นกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	- เพื่อให้หลักสูตรมีแผนการดำเนินงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	1.1 ประชุมชี้แจงให้ความรู้ความเข้าใจกับอาจารย์ผู้สอนถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายของหลักสูตร 1.2 ส่งเสริมและพัฒนาทักษะด้านต่างๆ ให้อาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน 1.3 ติดตามผลการเรียนรู้ของนิสิตโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 1.4 การติดตามจำนวนผู้เข้าเรียนให้เป็นไปตามแผนการรับนิสิต และกำกับดูแลนิสิตให้สำเร็จการศึกษา ตามกรอบระยะเวลาของหลักสูตร	ปี 2566 - ปี 2569	1.1 รายงานการประชุมอย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี 1.2 มีการจัดทำรายละเอียดรายวิชาทุกรายวิชา 1.3 มีการจัดทำรายงานรายวิชาทุกรายวิชา 1.4 จัดทำรายงานหลักสูตรทุกปีการศึกษา 1.5 เอกสารการเข้าพัฒนาทักษะด้านต่างๆ หรือการฝึกอบรมของอาจารย์ และบุคลากรสายสนับสนุน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	- เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัย และเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานและผู้ใช้บัณฑิต	2.1 กำหนดแผนดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตร 2.2 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร 2.3 รวบรวมข้อมูลและจัดทำวิจัยสถาบันเพื่อกำหนดแนวทางการปรับปรุงหลักสูตร	ปี 2568	2.1 แผนการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร 5 ปี / ครั้ง 2.2 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร 2.3 รายงานวิจัยสถาบันและการวิพากษ์หลักสูตร 1 ฉบับ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
3. ส่งเสริมกิจกรรมนิสิตที่ครบถ้วนสอดคล้องกับคุณลักษณะของนิสิตที่พึงประสงค์	- เพื่อพัฒนาให้นิสิตมีคุณภาพเป็นไปตามที่ผู้ใช้บัณฑิตที่ต้องการ	3.1 กำหนดแผนดำเนินงานที่ส่งเสริมการจัดกิจกรรมของนิสิต	ปี 2566 - ปี 2569	3.1 โครงการ/กิจกรรมที่สอดคล้องอย่างน้อย 2 ครั้ง/ปีการศึกษา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่อแผน	วัตถุประสงค์	วิธีการดำเนินงาน	ระยะเวลาดำเนินงาน	หลักฐาน หรือ ตัวบ่งชี้	ผู้รับผิดชอบ
4. ปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	- เพื่อจัดสิ่งสนับสนุนเพื่อให้เอื้อต่อการเรียนของนิสิตและการสอนของอาจารย์	4.1 จัดสรรทรัพยากรที่เกี่ยวข้องเพื่อการวิจัยและการบริการวิชาการตามความเหมาะสม	ปี 2566 - ปี 2569	4.1 แผนการจัดสรรทรัพยากรของหน่วยงาน 4.2 ผลสำรวจความพึงพอใจของนิสิตอยู่ในระดับดี	อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร

2. การประกันคุณภาพหลักสูตร

2.1 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2566	2567	2568	2569	2570
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามผลลัพธ์การเรียนรู้ในรายวิชา อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน ในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานในปีการศึกษาที่ผ่านมา ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ	X	X	X	X	X
8. อาจารย์ประจำหลักสูตรคนใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการชี้แนะ ให้มีความรู้ความเข้าใจ โดยเฉพาะวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร รวมถึงคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการจัดการเรียนการสอน และเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอนอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2566	2567	2568	2569	2570
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้ความรับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวมเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X*	X

* เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้านี

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

วช.มก. 1-1

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

1. รหัสวิชา 01017111 4(2-4-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย หลักการจัดเตรียมและการประกอบอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Principles of Culinary
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
 - () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 - (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
 - () วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชา

การประกอบอาหารเป็นทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ การผลิตอาหารด้วยความรู้ความเข้าใจในหลักการและวิธีการจัดเตรียมอาหารอย่างถูกต้องสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการ มีความปลอดภัยต่อการบริโภค และมีคุณลักษณะเป็นที่พึงพอใจ เช่น ลักษณะปรากฏ รสชาติ เนื้อสัมผัส เป็นต้น

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. เลือกใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวได้ถูกต้อง	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
2. เลือกซื้อวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ และเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ ได้ถูกต้อง	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. ประกอบอาหารและจัดสำหรับอาหารคาวหวานได้ถูกต้อง	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
4. ตกแต่งจานอาหารด้วยความคิดสร้างสรรค์	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
5. ทำงานกลุ่มด้านการจัดเตรียมและการประกอบอาหารด้วยความรับผิดชอบ	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการเลือกวัตถุดิบ การเตรียม และเทคนิคการประกอบอาหาร การเขียนตำรับอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การศึกษานอกสถานที่

Principles of food materials selection. Preparation and cooking techniques. Recipe conduction. Food decoration. Field trip required.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

วช.มก. 1-1

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

1. รหัสวิชา 01017121 2(2-0-4)
ชื่อวิชาภาษาไทย หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Principles of Nutrition and Dietetics
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 วิชาเฉพาะบังคับ
 วิชาเฉพาะเลือก
 หมวดวิชาเลือกเสรี
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเป็นพื้นฐานสำคัญของกระบวนการให้โภชนบำบัดและการให้คำแนะนำทางโภชนาการที่ถูกต้อง บทบาทและหน้าที่ของนักกำหนดอาหารจึงมีความสำคัญในการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ เพื่อช่วยฟื้นฟูสุขภาพที่ดีของบุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายบทบาทหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร และบอกองค์ความรู้ที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพทางด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการกำหนดอาหารทั้งในสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
3. ให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้นที่เหมาะสมในแต่ละวัย	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร บทบาทหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร ผลของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ กระบวนการดูแลทางโภชนาการ ข้อเสนอแนะในการบริโภคอาหาร

Basic knowledge of nutrition and dietetics. Roles of dietitians. Effects of food and nutrition on health. Nutrition care process. Dietary guidelines.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

วช.มก. 1-1

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

1. รหัสวิชา 01017426 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เกษัชวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Pharmacology for Dietitians
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 วิชาเฉพาะบังคับ
 วิชาเฉพาะเลือก
 หมวดวิชาเลือกเสรี
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

กระบวนการรักษาผู้ป่วยให้เกิดประสิทธิภาพ การรักษาด้วยยาและการให้โภชนบำบัดที่ถูกต้อง เฉพาะเจาะจงกับโรคและสภาวะสุขภาพของผู้ป่วยเป็นสิ่งสำคัญต่อระยะเวลาการอยู่ในโรงพยาบาล การหายจากโรค การป้องกันภาวะแทรกซ้อน ตลอดจนการควบคุมให้โรคอยู่ในภาวะสงบ การรักษาผู้ป่วยด้วย ยาจะได้รับประสิทธิภาพดีก็ต่อเมื่อผู้ป่วยได้รับสารอาหารเพียงพอหรือมีภาวะโภชนาการที่เหมาะสม ในขณะเดียวกัน ยาหลายชนิดออกฤทธิ์ส่งผลเสียต่อภาวะโภชนาการหรือส่งผลให้เกิดภาวะทุพโภชนาการ (Drug-induced Nutritional Deficiency State) เช่น ยาที่มีผลข้างเคียงต่อการรับรส ความอยากอาหาร การเคลื่อนไหวของลำไส้ การดูดซึมและเมตาบอลิซึมสารอาหาร และเมื่อผู้ป่วยเกิดภาวะทุพโภชนาการก็จะส่งผลต่อการตอบสนองของยาเปลี่ยนไปเช่นกัน ความสัมพันธ์ระหว่างยากับสารอาหารที่ผู้ป่วยได้รับในขณะเจ็บป่วยและในระยะพักฟื้นจึงมีความสำคัญต่อกระบวนการรักษา เนื่องจากอาจมีการรบกวนฤทธิ์ต่อกัน ระหว่างยากับสารอาหาร

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายความรู้พื้นฐานทางเภสัชวิทยา คุณสมบัติทั่วไป กลไกการออกฤทธิ์ ผลข้างเคียงที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการ และอันตรกิริยาระหว่างยากับสารอาหาร	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้อง ตามทฤษฎีและหลักการ
2. ประเมินและวินิจฉัยปัญหาทางโภชนาการที่สัมพันธ์กับกระบวนการรักษาของแพทย์และการได้รับยา	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้อง และเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. วางแผนกระบวนการดูแลทางโภชนาการ (Nutrition Care Process) ที่สอดคล้องและส่งเสริมประสิทธิภาพการรักษาของแพทย์และการได้รับยา	PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการทางเภสัชวิทยา การจำแนกประเภทและกลไกการออกฤทธิ์ของยา เภสัชพลศาสตร์และเภสัชจลนศาสตร์ ผลของยาและอันตรกิริยาของอาหารกับยาต่อภาวะโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงกลไกการออกฤทธิ์ของยาจากอาหาร สารอาหาร และสารพฤกษเคมี กระบวนการดูแลทางโภชนาการเพื่อการป้องกันและบำบัดภาวะทุพโภชนาการที่มีผลจากยา

Principles of pharmacology, classification and mechanisms of drug action, pharmacodynamics and pharmacokinetics. Effects of drugs and food-drug interactions on nutritional status. Modification of drug action by food, nutrients and phytochemical compounds. Nutrition care process to prevent and treat drug-induced malnutrition.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

วช.มก. 1-1

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

1. รหัสวิชา 01017427 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย พยาธิวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Pathology for Dietitians
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรีดังนี้
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 วิชาเฉพาะบังคับ
 วิชาเฉพาะเลือก
 หมวดวิชาเลือกเสรี
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

ความรู้และความเข้าใจถึงสาเหตุกลไก การเกิด การเปลี่ยนแปลง ลักษณะพยาธิสภาพ อาการและอาการแสดง ตลอดจนพยาธิกรณ์โรค ซึ่งเป็นพื้นฐานในการศึกษาความเป็นมาของโรคแต่ละชนิด การเชื่อมโยงการเปลี่ยนแปลง ระหว่างโครงสร้างและหน้าที่ในโรคต่างๆ เกิดความเข้าใจและประเมินความเปลี่ยนแปลงที่ได้จากผลทางห้องปฏิบัติการอันเกิดจากโรค ช่วยให้นิสิตวางแผนและให้การดูแลทางโภชนาการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายสาเหตุกลไกการเกิด การเปลี่ยนแปลง ลักษณะพยาธิสภาพ อาการและอาการแสดง ตลอดจนพยากรณ์โรคได้ถูกต้อง	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้อง ตามทฤษฎีและหลักการ
2. วิเคราะห์ความรู้ด้านพยาธิวิทยา ร่วมกับ ความรู้ทางอาหาร โภชนาการ และการ กำหนดอาหารในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็น ระบบ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้าน อาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้อง และเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

เซลล์วิทยาและการอักเสบ พยาธิวิทยาของระบบทางเดินอาหาร ระบบต่อมไร้ท่อ ไตและระบบทางเดิน ปัสสาวะ ระบบทางเดินหายใจ โลหิตวิทยา ระบบภูมิคุ้มกัน ระบบหัวใจและหลอดเลือด ระบบโครงสร้างกระดูก และกล้ามเนื้อ ระบบประสาท และระบบสืบพันธุ์ โรคทางโภชนาการและเมแทบอลิซึม

Cytology and inflammation. Pathology of gastrointestinal tract system, endocrine system, kidney and urinary tract system, respiratory tract system, hematology, immune system, cardiovascular system, musculoskeletal system, nervous system, and reproductive system. nutrition and metabolic disease.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

วช.มก. 1-1

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

1. รหัสวิชา 01017491 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Basic Research Methods in Food, Nutrition and Dietetics
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรีดังนี้
 - () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 - (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
 - () วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชา
ความรู้และทักษะการแก้ปัญหาโดยระเบียบวิธีวิจัย เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน การออกแบบและวางแผนงานวิจัยด้วยกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ การทบทวนวรรณกรรมจากแหล่งสืบค้นข้อมูล การแปลผลข้อมูลอย่างถูกต้องและเหมาะสม ภายใต้จริยธรรมและจรรยาบรรณการวิจัย สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาสำหรับการประกอบอาชีพด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. แก้ปัญหาด้วยกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้สำหรับการทำวิจัยด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. พัฒนาโครงการวิจัยและออกแบบกระบวนการแก้ไขปัญหาด้วยระเบียบวิธีวิจัย	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ PLO3 พัฒนาโครงงานและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
3. วิเคราะห์และแปลผลข้อมูลจากงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
4. วางแผนกระบวนการวิจัยและรายงานผลงานวิจัยตามหลักจรรยาบรรณวิชาชีพ และหลักจริยธรรมการทำวิจัย	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงานด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักและระเบียบวิธีการวิจัยทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร การกำหนดปัญหา การวางรูปแบบการวิจัย การตั้งวัตถุประสงค์และสมมติฐาน การเก็บรวบรวมข้อมูล การสร้างแบบสอบถาม การวิเคราะห์และตีความข้อมูล การใช้สถิติสำหรับการวิจัย การเขียนรายงานและการเสนอผลการวิจัย

Principles and research methods in food, nutrition and dietetics, identification of research problems, formulation of research objectives and hypotheses, collection of data, construction of questionnaire, data analysis and interpretation, application of statistics for research, report writing and presentation.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

- รหัสวิชา 01017212 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Sanitation and Food Safety
- รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
- วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
- วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
- วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร เป็นองค์ความรู้ที่ทำให้ทราบถึงโรคที่เกิดจากของ ความไม่ปลอดภัยจากอาหาร สาเหตุของการทำให้อาหารไม่ปลอดภัย แนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหาร การดูแลการผลิตอาหารให้สะอาดและปลอดภัย ให้ความรู้เรื่องกฎหมาย มาตรฐานและพระราชบัญญัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารปลอดภัย ทำให้สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต และมีทักษะในการจัดการสุขาภิบาลในสถานที่ประกอบอาหารและผลิตอาหารปลอดภัยได้ ดังนั้น จึงต้องมีการปรับปรุงรายวิชา เพื่อให้เนื้อหาครอบคลุมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานความปลอดภัยที่ใช้ใน กระบวนการผลิตอาหาร ระบบการจัดการที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร และการวิเคราะห์อันตรายและสามารถควบคุมจุดที่ก่อให้เกิดอันตรายได้

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัยได้	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. เลือกวิธีการจัดการด้านมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารและน้ำที่ทำให้อาหารปลอดภัย	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ PLO2 ประยุกต์ความรู้ และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. วิเคราะห์มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ	PLO2 ประยุกต์ความรู้ และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01017212 สุขาภิบาลอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>Food Sanitation</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาด ปลอดภัย โรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหารกฎหมายอาหารของไทย</p> <p>Chemical, physical and biology causative factors of unsafe food. Food borne illness and food toxicity. Principles of food sanitation and Good Manufacturing Practice for food safety. Quality control follow Thai food regulation.</p>	<p>01017212 สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>Food Sanitation and Food Safety</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่ปลอดภัย ทางด้านเคมี กายภาพ และชีวภาพ โรคที่เกิดจากอาหารเป็นพาหะและอาหารเป็นพิษ กฎหมายอาหารของไทย หลักการสุขาภิบาลอาหารและหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารจำนวนมาก การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การวิเคราะห์ความเสี่ยง การทวนสอบย้อนกลับ</p> <p>Chemical, physical and biological causal factors for unsafe food. Foodborne diseases and food poisoning. Food law in Thailand. Principles of food sanitation and Good Manufacturing Practice in mass catering. Hazard Analysis and Critical Control Points. Risk analysis. Traceability.</p>	<p>-เปลี่ยนชื่อรายวิชา</p> <p>-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017222 3(2-3-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การประเมินภาวะโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Nutritional Assessment
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การประเมินภาวะโภชนาการเป็นองค์ความรู้และทักษะสำคัญในกระบวนการดูแลทางโภชนาการ (Nutrition Care Process) และเป็นข้อกำหนดที่ผู้จะขอสอบขึ้นทะเบียนประกอบโรคศิลปะ สาขานักกำหนดอาหาร จะต้องสอบผ่านองค์ความรู้ทางการประเมินภาวะโภชนาการ และยังมีความจำเป็นต่อการวินิจฉัยทางโภชนาการ เพื่อวางแผนการให้โภชนบำบัดที่เหมาะสม จึงได้ปรับปรุงรายวิชานี้โดยบูรณาการองค์ความรู้กับรายวิชาการประเมินภาวะโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล รหัสวิชา 01017325 เพื่อให้บัณฑิตได้รับความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและความสามารถในการประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลทั่วไปและผู้ป่วยในโรงพยาบาลอย่างมีประสิทธิภาพ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายหลักการและวิธีการประเมินทางโภชนาการได้ถูกต้องตามมาตรฐานวิชาชีพ	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. ใช้เครื่องมือประเมินภาวะโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามหลักการ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. เลือกใช้ดัชนีชี้วัดภาวะโภชนาการและเครื่องมือประเมินภาวะโภชนาการที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักการ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
4. แปลผลภาวะโภชนาการและประเมินความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการได้ถูกต้องตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01017222 การประเมินภาวะโภชนาการ 2(1-2-3) Nutritional Assessment</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017221</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน 01017221</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักการและวิธีการประเมินภาวะโภชนาการทั้งในระดับชุมชนและบุคคล เทคนิคการประเมินประวัติการบริโภค การวัดสัดส่วนร่างกาย การตรวจทางคลินิก และค่าชีวเคมีเพื่อประเมินภาวะโภชนาการ ค่ามาตรฐานและวิธีการในการประเมินความต้องการพลังงานและสารอาหารต่างๆ การประยุกต์ใช้ข้อมูลจากตารางแสดงส่วนประกอบของอาหาร ตารางอาหารแลกเปลี่ยน โปรแกรมคอมพิวเตอร์และเครื่องมือประเมินภาวะโภชนาการ การแปลผลและการรายงานผลเกี่ยวกับการประเมินทางโภชนาการ</p>	<p>01017222 การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-3-6) Nutritional Assessment</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักการและวิธีการประเมินภาวะโภชนาการในชุมชน บุคคลและผู้ป่วย เครื่องมือและเทคนิคการประเมินประวัติการบริโภค การวัดสัดส่วนร่างกาย การตรวจทางคลินิก และค่าชีวเคมี การฝึกภาคปฏิบัติในการคัดกรองการประเมิน การแปลผล การวินิจฉัย และติดตามภาวะโภชนาการของผู้ป่วย การประยุกต์เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมเพื่อการประเมินภาวะโภชนาการและดัชนีชี้วัดทางโภชนาการ กรณีศึกษาและการศึกษาดูงานนอกสถานที่</p>	<p>-เพิ่มหน่วยกิต</p> <p>-ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน</p> <p>-ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน</p> <p>-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>
<p>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.</p>	<p>Principles and methods of nutritional assessment in community, individuals and patients. Dietary, anthropometric, clinical and biochemical assessment tools and techniques. Practices in screening, assessment, interpretation, diagnosis and monitoring patient's nutritional status. Application of digital technologies and innovations for nutritional status assessment and nutritional indicators. Case studies and field trips required.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017314 3(2-2-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย หลักการถนอมอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Principles of Food Preservation
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรีดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

หลักการถนอมอาหาร เป็นความรู้และความเข้าใจวิธีปฏิบัติต่าง ๆ เพื่อถนอมอาหารสำหรับการบริโภคและระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน สามารถประยุกต์ความรู้เพื่อเลือกซื้ออาหารและเก็บรักษาอาหารอย่างถูกต้องในการใช้ชีวิตประจำวัน การเลือกวิธีการถนอมอาหารที่เหมาะสมสามารถคงคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การปรับปรุงเนื้อหาบรรยายและปฏิบัติการให้ทันสมัยและสอดคล้องกับการพัฒนาทักษะด้านความรู้และทักษะทางปัญญา รวมทั้งทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ นิสิตสามารถนำความรู้ความเข้าใจไปใช้ในการชีวิตประจำวันภายใต้หลักคุณธรรมจริยธรรม สามารถมองเห็นโอกาสและประโยชน์ของหลักการถนอมอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. เลือกวิธีการถนอมอาหารได้ตามหลักการถนอมอาหาร	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
2. ปฏิบัติงานกลุ่มการถนอมอาหารด้วยความรับผิดชอบ	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงานด้วยความรับผิดชอบต่อคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ
3. แก้ไขปัญหาการเน่าเสียของอาหารได้	PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017314 หลักการถนอมอาหาร 3(2-2-5) Principles of Food Preservation วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017211 และ 01419211 หรือ 01419214 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) สาเหตุการบูดเสียของอาหารและการป้องกันหลักการและวิธีการถนอมอาหารเพื่อใช้ในการบริโภค และเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ปัญหาและวิธีการแก้ไข Food spoilage and preservation. Principles of food preservation. Application techniques for home and small- scale food preservation. Problems and solving techniques.	01017314 หลักการถนอมอาหาร 3(2-2-5) Principles of Food Preservation วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การบูดเสียของอาหาร กลไกและวิธีการของการถนอมอาหาร เพื่อการบริโภคและการผลิตระดับครัวเรือน เทคนิคการแก้ไขปัญหา Food spoilage. Mechanisms and methods of food preservation for consumption and homemade production. Problem solving techniques.	-ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน -ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017315 3(2-3-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Presentation Techniques in Food and Nutrition
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 วิชาเฉพาะบังคับ
 วิชาเฉพาะเลือก
 หมวดวิชาเลือกเสรี
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การนำเสนอทางอาหารและโภชนาการเป็นทักษะที่สำคัญในการเผยแพร่ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการไปสู่กลุ่มเป้าหมาย ซึ่งต้องอาศัยความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในการผลิตสื่อเพื่อการสื่อสารและเลือกใช้สื่อเพื่อการนำเสนอให้เหมาะสมในแต่ละบริบท ปัจจุบันเทคโนโลยีในการผลิตสื่อมีความก้าวหน้าและพัฒนามากขึ้น จึงต้องมีการปรับปรุงเนื้อหาให้มีความสอดคล้อง กระชับ และทันสมัย

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายความรู้ที่จำเป็นในการผลิตสื่อทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้อย่างถูกต้องตามทฤษฎี	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. วางแผนและจัดทำสื่อเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร อย่างเป็นระบบตามมาตรฐานวิชาชีพ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. เผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร โดยเลือกเทคนิคการนำเสนอ สื่อ และเทคโนโลยีการสื่อสารที่เหมาะสมกับบุคคลและเนื้อหา	PLO4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์และลักษณะบุคคล

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01017315 เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ Presentation Techniques in Food and Nutrition</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>หลักการและเทคนิคการนำเสนอทางด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำสื่อในรูปแบบที่หลากหลาย การสาธิต การเผยแพร่ความรู้และการประเมินผล กรณีศึกษา และการฝึกปฏิบัติ มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>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.</p>	<p>01017315 เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ Presentation Techniques in Food and Nutrition</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>หลักการและเทคนิคการนำเสนอทางด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำสื่อในรูปแบบที่หลากหลาย การสาธิต การเผยแพร่ความรู้และการประเมินผล กรณีศึกษา และการฝึกปฏิบัติ มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>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.</p>	<p>-ลดหน่วยกิต</p> <p>-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017318 3(1-6-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย อาหารนานาชาติ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ International Cuisine
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

อาหารในแต่ละภูมิภาคมีเอกลักษณ์และวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน การเรียนรู้ลักษณะเฉพาะของอาหาร ตะวันตกและอาหารตะวันออก รวมถึงวัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคในการประกอบอาหาร และวิธีการจัดเสิร์ฟอาหาร จะทำให้นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการประกอบอาหารที่หลากหลายมากขึ้น การปรับปรุงรายวิชาให้มีองค์ความรู้และทักษะที่ทันสมัย กระชับ และสอดคล้องกับ ความนิยมของผู้บริโภคในปัจจุบัน จะสามารถช่วยให้นักศึกษานำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพที่ หลากหลายได้ในอนาคต

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายลักษณะเฉพาะ ชนิดและประเภทของอาหารตะวันออกและตะวันตก เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ได้เหมาะสม และจัดเสิร์ฟอาหารได้ถูกต้องตามรูปแบบของอาหาร	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. ประกอบอาหารตะวันตกและตะวันออก โดยใช้ทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำและผู้ร่วมงานด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017318 อาหารนานาชาติ 3(1-6-5) International Cuisine วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017211 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ลักษณะและเทคนิคการประกอบอาหาร วัสดุอาหาร อุปกรณ์ และการจัดเสิร์ฟอาหารตะวันออกและอาหารตะวันตก มีการศึกษานอกสถานที่ Characteristics, preparation techniques, ingredients, equipment and serving in Eastern and Western foods. Field trip required.	01017318 อาหารนานาชาติ 3(1-6-5) International Cuisine วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักการ เทคนิคการประกอบอาหาร ส่วนประกอบอาหาร และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารนานาชาติ การศึกษานอกสถานที่ Principles, food preparation techniques, food ingredients and serving patterns of international cuisine. Field trip required.	-ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน -ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017322 3(2-3-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Nutrition in Life Cycle
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ตามมาตรฐานองค์ความรู้ที่จำเป็นต่อการขอขึ้นทะเบียนใบประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร ซึ่งรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการที่เหมาะสมของแต่ละช่วงวัย ได้ถูกกำหนดให้เป็นรายวิชาเฉพาะบังคับในหลักสูตรที่มีการผลิตบัณฑิตสาขานี้ ดังนั้น จึงได้ปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้เริ่มการอารัมภบทตั้งแต่ความรู้เบื้องต้นทางด้านการเปลี่ยนแปลงทางกายวิภาคและสรีรวิทยา พัฒนาการทางด้านร่างกาย อารมณ์ และสังคม ตลอดจนปัจจัยจากกิจกรรมการดำเนินชีวิตและสิ่งแวดล้อม เพื่อเชื่อมโยงไปถึงความต้องการพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมของแต่ละช่วงวัย ตลอดจนแหล่งของพลังงานและสารอาหารที่มีคุณภาพ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายความต้องการพลังงานและสารอาหารของแต่ละกลุ่มอายุได้ถูกต้อง	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. คำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหารของแต่ละกลุ่มอายุได้ถูกต้อง	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. วางแผนเมนูอาหารและประกอบอาหารที่เหมาะสมกับแต่ละกลุ่มอายุ ถูกต้องตามหลักการและมีความคิดสร้างสรรค์	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
4. ให้คำแนะนำทางโภชนาการและเลือกใช้สื่อที่ถูกต้องเหมาะสมกับแต่ละกลุ่มอายุ	PLO4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์และลักษณะบุคคล
5. ปฏิบัติงานกลุ่มในการคิดคำนวณ วางแผนประกอบอาหาร และให้คำแนะนำทางโภชนาการของแต่ละกลุ่มอายุ โดยแสดงออกถึงความรับผิดชอบ คุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017322 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต 3(2-3-6) Nutrition in Life Cycle วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017221 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการพลังงาน และสารอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มอายุ Physiological changes, energy and nutrients requirement. Menu planning appropriate for each age group.	01017322 โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต 3(2-3-6) Nutrition in Life Cycle วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาตลอดวัฏจักรชีวิต ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การจัดอาหารให้ เหมาะสมกับแต่ละกลุ่มอายุ Physiological changes throughout life cycle. Energy and nutrients requirement. Menu planning appropriate for each age group.	-ยกเลิกรายวิชาที่ ต้องเรียนมาก่อน -ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขต บางเขน

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

1. รหัสวิชา 01017323 3(2-3-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย โภชนบำบัด
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Diet Therapy
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรีดังนี้
 - () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 - (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
 - () วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
โภชนบำบัดเป็นความรู้และความเข้าใจสารอาหารต่างๆ ที่มีผลต่อการดำเนินของโรค ความสัมพันธ์ของสารอาหารและอาการเจ็บป่วยของผู้ป่วยและความต้องการสารอาหารของผู้ป่วย สามารถประยุกต์ความรู้เพื่อให้การดูแลทางโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานที่เหมาะสมจึงปรับปรุงรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารต่างๆ กับการดำเนินของโรค	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. วางแผนการให้โภชนบำบัดที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจรรยาบรรณ และจรรยาบรรณวิชาชีพ
3. เลือกใช้สารสนเทศและนำเสนอแนวทางการให้โภชนบำบัดได้อย่างเหมาะสม	PLO4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์และลักษณะบุคคล

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017323 โภชนบำบัด 3(2-3-6) Diet therapy วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017221 และ 01017311 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การประยุกต์หลักโภชนศาสตร์ในการบำบัดโรคที่เกี่ยวข้องกับกายวิภาค สรีระ และเมแทบอลิซึมของผู้ป่วย Application of nutrition principles for therapeutic program concerning anatomy, physiology and metabolism of the patient.	01017323 โภชนบำบัด 3(2-3-6) Diet therapy วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ไม่เปลี่ยนแปลง	-ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017324 3(1-4-4)
ชื่อวิชาภาษาไทย การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food and Nutrition Analysis
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
ทักษะและความชำนาญในการวิเคราะห์องค์ประกอบอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ ถือเป็นพื้นฐานสำคัญในการเรียนทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อให้บัณฑิตสามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีเทคโนโลยีที่ทันสมัยและนวัตกรรมใหม่ ในการวิเคราะห์สมบัติทางเคมีและกายภาพของอาหาร การวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารและพลังงาน การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร และทราบแนวทางในการประยุกต์องค์ความรู้ใช้กับรายวิชาอื่นๆ จึงได้ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัย กระชับ และเพิ่มทักษะการปฏิบัติการมากขึ้น

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายแนวทางนำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดในวิชาที่สูงขึ้นและนำไปประกอบวิชาชีพอย่างถูกต้อง	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. วิเคราะห์และประยุกต์ความรู้ในด้านการวิเคราะห์อาหารและโภชนาการได้อย่างเป็นระบบตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสมบนพื้นฐานของคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017324 การวิเคราะห์อาหารและ โภชนาการ Food and Nutrition Assessment วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01403221 และ 01403222 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) หลักการและเทคนิคพื้นฐานของเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์สมบัติทางเคมีและกายภาพของอาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร การวิเคราะห์ปริมาณสารอาหาร และพลังงาน วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อนในอาหาร 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.	01017324 การวิเคราะห์อาหารและ โภชนาการ Food and Nutrition Analysis วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ไม่เปลี่ยนแปลง	-เพิ่มหน่วยกิต -เปลี่ยนชื่อรายวิชา -ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017327 4(2-4-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Nutrition Counseling
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017323 โภชนบำบัด (Diet Therapy) หรือพร้อมกัน
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การให้คำปรึกษาทางโภชนาการเป็นการช่วยให้ผู้เข้ารับการศึกษาสร้างพฤติกรรมที่พึงประสงค์และ
ขจัดพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ในทางการบริโภคอาหาร โดยอาศัยเทคนิค กลวิธีและขั้นตอนในการสื่อสาร
การจัดทำสื่อการสอนและเผยแพร่ความรู้ การจัดกิจกรรมที่เหมาะสมเพื่อเอื้อให้เกิดการปรับเปลี่ยน
พฤติกรรม การประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรม การบริโภคอาหารและวิถีชีวิต
ของบุคคลหรือกลุ่มที่มีปัญหาทางด้านโภชนาการให้เหมาะสม ซึ่งการให้คำปรึกษาทางโภชนาการถือเป็น
ส่วนสำคัญของการให้โภชนบำบัดตามบทบาทหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร ซึ่งมีสภาวิชาชีพกำหนด
อาหารเป็นผู้วางมาตรฐานและตรวจสอบให้การเรียนการสอนมีเนื้อหาที่เหมาะสมและสอดคล้องกันแนวทาง
ที่สามารถทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรายวิชาให้มีเนื้อหาสอดคล้องกับมาตรฐาน
วิชาชีพและสามารถส่งเสริมศักยภาพของนิสิตเพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายความรู้ และ ประยุกต์ ทฤษฎี การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่คนไข้ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่คนไข้ได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักทฤษฎี	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. พัฒนาเครื่องมือ/นวัตกรรม/สื่อสิ่งพิมพ์ เพื่อประยุกต์ใช้ในการให้คำปรึกษาทางโภชนาการได้อย่างเหมาะสม	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ PLO4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์และลักษณะบุคคล
4. สื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ เป็นมิตร วางตัวเป็นกลางและเอื้ออำนาจในการตัดสินใจให้กับผู้ป่วยในระหว่างการให้คำปรึกษา	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01017422 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017323</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>การสัมภาษณ์ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาเพื่อแก้ไขปัญหาโภชนาการ หลักการสื่อสาร การปรับพฤติกรรมเพื่อสร้างเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่พึงประสงค์ การประเมินผล กรณีศึกษา</p> <p>Interviewing, techniques and counseling methods for nutritional problem solving. Communication principles. Behavioral modification toward desired food consumption behavior. Evaluation. Case studies.</p>	<p>01017327 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017323 หรือพร้อมกัน</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>หลักการสื่อสาร เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร กระบวนการปรับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารและการดำเนินชีวิต การพัฒนาสื่อด้านโภชนาการ กรณีศึกษา</p> <p>Communication principles, techniques and counseling methods for nutrition and dietetics. Process of food consumption behavior and lifestyle modification. Development of nutritional education media. Case studies.</p>	<p>-เปลี่ยนรหัสวิชา</p> <p>-เพิ่มหน่วยกิต</p> <p>-เพิ่มเงื่อนไข</p> <p>-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017411 4(2-6-7)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดการระบบบริการอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Service System Management
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
(✓) วิชาเฉพาะบังคับ
() วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017111 หลักการจัดเตรียมและการประกอบอาหาร (Principles of Culinary)
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การบริการอาหารในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงพยาบาล โรงเรียน โรงแรม ร้านอาหาร อย่างมีประสิทธิภาพและได้มาตรฐานต้องอาศัยความรู้ความเข้าใจหลายด้านทั้งระบบการจัดการและทักษะการบริการอย่างถูกต้อง และนำความรู้ความเข้าใจไปใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพภายใต้หลักคุณธรรมจริยธรรม ดังนั้น จึงจำเป็นต้องปรับปรุงเนื้อหาสาระของรายวิชา เพื่อให้ครอบคลุมการบริการอาหารในสถานประกอบการต่างๆ และนิสิตสามารถนำไปเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพที่หลากหลาย

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. ผลิตอาหารจำนวนมากและจัดบริการอาหารเพื่อการค้าและจำหน่ายได้จริง	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
2. เลือกใช้เทคโนโลยีเพื่อการประชาสัมพันธ์และการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารได้	PLO4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์และลักษณะบุคคล
3. ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นในการจัดบริการอาหารเพื่อการค้าและจำหน่ายได้	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงานด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจรรยาบรรณ และจรรยาบรรณวิชาชีพ
4. ให้บริการอาหารด้วยคุณธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงานด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจรรยาบรรณ และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม			รายวิชาปรับปรุง			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017411	การจัดการระบบบริการ อาหาร Food Service System Management	3(1-6-5)	0107411	การจัดการระบบบริการ อาหาร Food Service System Management	4(2-6-7)	-เพิ่มหน่วยกิต
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน	01017211		วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน	01017111		-เปลี่ยนรายวิชาที่ ต้องเรียนมาก่อน
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน	ไม่มี		วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน	ไม่มี		
คำอธิบายรายวิชา (Course Description)			คำอธิบายรายวิชา (Course Description)			-ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา
<p>ระบบการบริการอาหารในสถานประกอบการ การวางแผนรายการอาหาร ระบบการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การผลิตอาหารจำนวนมากและการควบคุมคุณภาพ การจัดการครัวและสุขาภิบาล การฝึกปฏิบัติการผลิตอาหารจำนวนมาก การศึกษานอกสถานที่</p> <p>Food service system in premises. Menu p.anning. Purchasing, receiving, storing and issuing raw material system. Mass food production and quality control. Kitchen and sanitation managements. Mass production practice. Field trip required.</p>			<p>ระบบการบริการอาหารในสถานประกอบการ การวางแผนรายการอาหาร ระบบการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่ายวัตถุดิบ การผลิตอาหารจำนวนมาก และการควบคุมคุณภาพ เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการให้บริการอาหาร เทคนิคการบริการ การฝึกปฏิบัติการผลิตอาหารจำนวนมากและการบริการอาหาร การศึกษานอกสถานที่</p> <p>Food service system in premises. Menu planning. Purchasing, receiving, storing and issuing raw material system. Mass food production and quality control. Tools and equipment for food service. Service techniques. Mass food production practice and food service. Field trip required.</p>			

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017412 3(1-6-5)
 ชื่อวิชาภาษาไทย การผลิตขนมไทย
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Thai Dessert Production
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
 - () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 - () วิชาเฉพาะบังคับ
 - (✓) วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ขนมไทย เป็นสิ่งที่แสดงถึงศิลปวัฒนธรรมไทย การดำรงชีวิต และความเป็นอยู่ของคนไทยในอดีต ที่เกิดจากการสั่งสมความรู้ ความเข้าใจ เทคนิคในการทำ และอาศัยทักษะการปฏิบัติที่ทำงานเกิดความชำนาญ สืบทอดการผลิตขนมไทยจากรุ่นสู่รุ่น แสดงถึงเอกลักษณ์ของชนชาติไทยมาจนถึงยุคปัจจุบัน การสืบทอดและสานต่อความรู้ในการผลิตขนมไทยจึงเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อให้องค์ความรู้คงอยู่และสืบทอดต่อไป ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงรายวิชาเพื่อเปิดโอกาสให้กับนิสิตที่สนใจสามารถลงทะเบียนเรียนได้อย่างไม่มีเงื่อนไข

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายความรู้ทางวิทยาศาสตร์และศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารผลิตขนมไทยที่ได้ถูกต้องตามหลักทฤษฎี	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดจากการผลิตขนมไทย และสามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. ออกแบบและผลิตขนมไทยเพื่อการค้าและสุขภาพได้อย่างเหมาะสม	PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017412 การผลิตขนมไทย 3(1-6-5) Thai Dessert Production วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017211 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ชนิด ส่วนประกอบ การผลิต การบรรจุ และการพัฒนาขนมไทยสำหรับงานเลี้ยงและการค้า มีการศึกษานอกสถานที่ Types, components, production, packaging and development of Thai dessert for catering and commercial purposes. Field trip required.	01017412 การผลิตขนมไทย 3(1-6-5) Thai Dessert Production วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ไม่เปลี่ยนแปลง	-ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

- รหัสวิชา 01017413 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Quality Assurance in Food Business and Service
- รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
 - หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 - หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 - วิชาเฉพาะบังคับ
 - วิชาเฉพาะเลือก
 - หมวดวิชาเลือกเสรี
 - วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
- วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
- วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
- วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

วิชาการประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ เป็นวิชาที่เสริมความรู้ให้กับนิสิตในด้านมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ การควบคุมคุณภาพ และการประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ ซึ่งนิสิตจะสามารถต่อยอดจากความรู้พื้นฐานในรายวิชาสาขาวิชาโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร ปัจจุบันเกณฑ์การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการมีการปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน จึงปรับปรุงรายวิชาเพื่อให้นิสิตได้มีความเข้าใจและเตรียมพร้อมที่จะไปทำงานในองค์กรที่มีมาตรฐานคุณภาพต่อไปในอนาคต

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. วิเคราะห์และประยุกต์ความรู้ในด้านการวิเคราะห์อาหารและโภชนาการได้อย่างเป็นระบบตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
2. วางแผนและพัฒนาโครงการที่เกี่ยวข้องในการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพในการเป็นผู้ประกอบการทางอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
3. ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสมบนพื้นฐานของคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01017413 การประกันคุณภาพในธุรกิจ อาหารและบริการ Quality Assurance in Food Business and Service วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017313 วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) มาตรฐานของห้องเตรียมอาหารและอุปกรณ์ เครื่องใช้ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ระบบการควบคุมคุณภาพและระบบประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและบริการ มีการศึกษานอกสถานที่ Standard of kitchen and equipment. International food standard. Quality control and quality assurance systems in food business and service. Field trip required.	01017413 การประกันคุณภาพในธุรกิจ อาหารและบริการ Quality Assurance in Food Business and Service วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ไม่เปลี่ยนแปลง	-ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017415 3(2-2-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Product Design and Development for Nutrition
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
จากพฤติกรรมผู้บริโภคที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ทั้งจากความต้องการที่หลากหลาย สภาพแวดล้อม สังคม และเทคโนโลยี ส่งผลให้ธุรกิจอาหารมีการปรับตัวเพื่อให้ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิชาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ มีความจำเป็นต้องปรับปรุงรายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับบริบทของสังคมดังกล่าวเนื่องจากมีความจำเป็นต่อการประกอบอาชีพด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เนื่องจากซึ่งมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพให้ร่างกายแข็งแรง ส่งผลให้เกิดคุณภาพชีวิตที่ดี ตอบสนองความต้องการของตลาด และสามารถสร้างกำไรให้กับธุรกิจอาหารได้

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายองค์ความรู้และแนวทางการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามหลักทฤษฎี	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดจากการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการและสามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. วางแผนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ เพื่อต่อยอดในเชิงการค้าหรือพัฒนาตนเองให้เป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้	PLO3 พัฒนาโครงการและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ และ/หรือผู้ประกอบการอาชีพทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
4. ปฏิบัติงานกลุ่มหรือการทำงานร่วมกับผู้อื่นในการวางแผนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจรรยาบรรณ และจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจรรยาบรรณ และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01017415 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)</p> <p>Food Product Design and Development</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 01017326</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>การออกแบบและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สถิติเพื่อการวางแผนการทดลอง การประเมินคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินความคล่องตัวของตลาด และการทดสอบผู้บริโภค การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>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.</p>	<p>01017415 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ 3(2-2-5)</p> <p>Food Product Design and Development for Nutrition</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>การออกแบบและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ สถิติเพื่อการวางแผนการทดลอง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค การประเมินคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัส การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Designs and steps of food product development for nutrition. Statistics for experimental design. Food product development for health promotion and disease prevention. Evaluations of physical, chemical, microbiological and sensorial qualities. Shelf- life evaluation of food products. Field trip required.</p>	<p>-เปลี่ยนชื่อรายวิชา</p> <p>-ยกเลิกรายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน</p> <p>-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

วช.มก. 1-2

ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01017425 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Professional Ethics and Laws for Dietitians
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
 - () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร
 - (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
 - () วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 31 เดือน มกราคม พ.ศ. 2566
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

จรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายมีความสำคัญต่อการทำงานของนักกำหนดอาหารทั้งในมิติด้านที่เป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพที่เหมาะสมที่ไม่ละเมิดสิทธิเสรีภาพของผู้ป่วย ผู้ร่วมวิชาชีพ หรือสหสาขาวิชาชีพ ถ้าไม่มีความรู้หรือความเข้าใจอาจกระทำผิดทั้งด้านจรรยาบรรณและละเมิดกฎหมายโดยมิได้ตั้งใจ ซึ่งส่งผลให้มีความผิดถึงขั้น พักหรือเพิกถอนการใช้ใบอนุญาตประกอบโรคศิลปะ ปรับและ/หรือจำคุก หรือทั้งจำและปรับได้ นอกจากนี้ในขั้นตอนการสอบเพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบโรคศิลปะผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรที่ได้รับการรับรอง จำเป็นต้องสอบเรื่องจรรยาบรรณและกฎหมายที่เกี่ยวข้องอาทิเช่น พระราชบัญญัติประกอบโรคศิลปะ พระราชบัญญัติสถานพยาบาล พระราชกฤษฎีกา กำหนดให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ ระเบียบกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยการรักษาจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพของผู้ประกอบโรคศิลปะ รวมถึงรายวิชาฯ เป็นวิชาบังคับที่กำหนดในมาตรฐานของหลักสูตรทางการกำหนดอาหาร ดังนั้นเพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความเข้าใจในจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดอาหาร การดูแลผู้ป่วย อย่างเหมาะสม รวมถึงเพิ่มประสิทธิภาพในการสอบใบประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)
1. อธิบายหลักการ แนวทางปฏิบัติ รวมถึง บทลงโทษจรรยาบรรณและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพนักกำหนดอาหาร	PLO1 อธิบายความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้องตามทฤษฎีและหลักการ
2. เลือกสิ่งที่เหมาะสมปฏิบัติ และสิ่งที่ควรละเว้นตามจรรยาบรรณและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพนักกำหนดอาหาร	PLO2 ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานวิชาชีพ
3. เผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร โดยเลือกใช้เทคโนโลยีสื่อสารที่เหมาะสมโดยไม่ละเมิดจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมาย	PLO4 เลือกใช้สื่อสารสนเทศและเทคโนโลยีเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารได้เหมาะสมตามสถานการณ์และลักษณะบุคคล
4. วิพากษ์หรือโต้แย้งประเด็นต่างๆ อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม บนพื้นฐานของจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมาย	PLO5 ปฏิบัติงานหรือกิจกรรมทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ทั้งในฐานะผู้นำและ/หรือผู้ร่วมงาน ด้วยความรับผิดชอบ คุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01017425 จรรยาบรรณวิชาชีพและ 1(1-0-2) กฎหมายสำหรับนักกำหนด อาหาร Professional Ethics and Laws for Dietitians</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description) บทบาทและความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหาร ต่อวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ ระเบียบการปฏิบัติ และ จรรยาบรรณวิชาชีพ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายและ จรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร การรับรอง วิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ ระบบรับรองคุณภาพโรงพยาบาล พระราชบัญญัติสุขภาพ แห่งชาติ พระราชบัญญัติอาหาร กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>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.</p>	<p>01017425 จรรยาบรรณวิชาชีพและ 3(3-0-6) กฎหมายสำหรับนักกำหนด อาหาร Professional Ethics and Laws for Dietitians</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description) บทบาทและความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหาร ต่อวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ ระเบียบการปฏิบัติ และ จรรยาบรรณวิชาชีพ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายและ จรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร พระราชบัญญัติ ประกอบโรคศิลปะ พระราชบัญญัติสถานพยาบาล พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ และกฎหมายอื่นๆ ที่ เกี่ยวข้อง</p> <p>Role and responsibilities of dietitians in dietetic profession. Importance of moral and professional ethics Practice procedures and professional ethics. Basic knowledge on laws and professional ethics of dietitian. Healing arts practices act. Medical facilities act and other related laws.</p>	<p>-เพิ่มหน่วยกิต</p> <p>-ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 4

9. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในเล่มหลักสูตร หมวดที่ 4 ข้อ 3.2

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางกานต์สุดา วันจันทิก (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกปี พ.ศ. 2558

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Sae-Lao, W., K. Wunjuntuk, T. Techakriengkrai, PP. Sirichakwal, S. Yaisawang and S. Kom-on. 2022. Macular pigment optical density in a Thai sample. Expert Review of Ophthalmology . 17 (2); 153 – 160. DOI: 10.1080/17469899.2022.2085558. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
2.2 Sae-Lao, W., K. Wunjuntuk, T. Techakriengkrai and PP. Sirichakwal. 2022. Consumption of Lutein and Zeaxanthin and Its Relation to the Level of Macular Pigment Optical Density in Thai Subjects. Journal of Nutrition and Metabolism . 2022: 6321778. 8 pages. DOI: https://doi.org/10.1155/2022/6321778 . (SCOPUS: Q2)	M	1.0
2.3 Wunjuntuk, K., M. Ahmad, T. Techakriengkrai, R. Chunhom, E. Jaraspermsuk , A. Chaisri, R. Kiwwongngam, S. Wuttimongkolkul and S. Charoenkiat:ul. 2022. Proximate composition, dietary fibre, beta-glucan content, and inhibition of key enzymes linked to diabetes and obesity in cultivated and wild mushrooms. Journal of Food Composition and Analysis . 105: 1 – 9: 104226. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3.ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4.ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2550

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Maneerattanasuporn, T., T. Techakriangkrai, A. Jamphon, S.R. Kim and T. Muangtuk. 2021. Food insecurity situation among undergraduate students during the COVID-19 pandemic. <i>Asia Pacific Journal of Public Health</i> . 34 (2-3): 276 – 278. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
2.2 Wunjuntuk, K., M. Ahmad, T. Techakriangkrai, R. Chunhom, E. Jaraspermsuk , A. Chaisri, R. Kiwwongngam, S. Wuttimongkolkul and S. Charoenkiatkul. 2022. Proximate composition, dietary fibre, beta-glucan content, and inhibition of key enzymes linked to diabetes and obesity in cultivated and wild mushrooms. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> . 105: 1 – 9: 104226. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.3 Sae-Lao, W., K. Wunjuntuk, T. Techakriangkrai and PP. Sirichakwal. 2022. Consumption of Lutein and Zeaxanthin and Its Relation to the Level of Macular Pigment Optical Density in Thai Subjects. <i>Journal of Nutrition and Metabolism</i> . 2022: 6321778. 8 pages. DOI: https://doi.org/10.1155/2022/6321778 . (SCOPUS: Q2)	M	1.0
3.ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4.ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางทิพากร ม่วงถึก (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทเมื่อปี พ.ศ. 2556

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สาธิต เมืองสมบูรณ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก และวัลลภา โพธาสินธ์. 2562. ผลของตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา นครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13 (1): 284 – 301. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 Tubbiyam, P., M. Chaijan, S. R. Kim, A. Jamphon, T. Techakriangkrai and T. Muangteuk. 2019. Proteolysis and lipid oxidation during ‘Mu Som’ fermentation as affected by different ratios of white and black glutinous rice. <i>RMUTP Research Journal</i> . 13(2): 50 – 65. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.3 Maneerattanasuporn, T., T. Techakriangkrai, A. Jamphon, S.R. Kim and T. Muangtuk. 2021. Food insecurity situation among undergraduate students during the COVID-19 Pandemic. <i>Asia Pacific Journal of Public Health</i> . 34 (2-3): 276 – 278. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุลนางสาวทิวพร มณีรัตนศุภร (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2560

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สุพิชชา โฆษิตเวชสกุล, กานต์สุดา วันจันทิก, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และทิวพร มณีรัตนศุภร. 2563. การพัฒนาแบบสอบถามความถี่การบริโภคปริมาณและการเปรียบเทียบกับแบบประเมินอาหาร เพื่อประเมินการบริโภคสุกและซีแซนทีน, หน้า 379 – 388. ใน การประชุมทางวิชาการระดับชาติ วิทยาลัยนครราชสีมา ครั้งที่ 7 นวัตกรรมเพื่อสุขภาพและสังคม ในยุคดิจิทัล. นครราชสีมา. 23 พฤษภาคม 2563.	K	0.2
2.2 Jalloun., R. A. and T. Maneerattanasuporn. 2020. Comparison of diet quality among female students in different majors at Taibah University. Nutrition and Health . 27 (2): 133 – 140. DOI: 10.1177/0260106020967846. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.3 Maneerattanasuporn, T., T. Techakriengkrai, A. Jamphon, S. Riebroy Kim and T. M. Muangtuk. 2022. Food insecurity situation among undergraduate students during the COVID-19 Pandemic. Asia-Pacific journal of public health , 34 (2-3): 276 – 278. DOI: 10.1177/10105395211062862 (SCOPUS: Q2)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางน่องนุช ศิริวงศ์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกปี พ.ศ. 2549

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ฤทัย เรื่องธรรมชาติ, วิชฌณี ยืนยงพุทธกาล และน่องนุช ศิริวงศ์. 2565. ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งมันสำปะหลังในการผลิตแซชบราวน์แช่แข็งปลอดกลูเตนจากมันสำปะหลังพันธุ์ห่านาที่. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 27 (3): 1812 – 1831. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 Chaengsee, P., P. Kongsila, N. Siriwong, P. Kittipadakula, K. Piyachomkwanc and K. Petchpoung. 2020. Potential yield and cyanogenic glucoside content of cassava root and pasting properties of starch and flour from <i>Cassava Hanatee</i> var. and breeding lines grown under rain-fed condition. <i>Agriculture and Natural Resources</i> . 54: 237 – 244. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.3 Maneechoold, P., S. Ratanasumawong. and N. Siriwong. 2021. Effect of sweet cassava flour and rice flour on physical properties and sensory evaluation of gluten-free takoyaki product. <i>ASEAN Journal of Scientific and Technological Reports</i> . 24 (3): 27 – 35. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
3.1 น่องนุช ศิริวงศ์. 2562. ผลิตภัณฑ์มันบดจากมันสำปะหลังบดแห้งและกรรมวิธีการผลิต. ประเทศไทย อนุสิทธิบัตรเลขที่ 15254. 14 มิถุนายน 2562.	S	0.4
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2556

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Hirunyophat, P., P. Chalermchaiwat and N. On-nom. 2020. Optimization of ratio of silkworm pupae powder to broken rice flour and of barrel temperature to develop high protein breakfast cereal using response surface methodology. Agriculture and Natural Resources . 54 (6): 609 – 616. (Scopus: Q2).	M	1.0
2.2 Hirunyophat, P., P. Chalermchaiwat, N. On-nom and W. Prinyawiwatkul. 2021. Selected nutritional quality and physicochemical properties of silkworm pupae (frozen or powdered) from two species. International Journal of Food Science and Technology . 56 (7): 3578 – 3587. (Scopus: Q1)	M	1.0
2.3 Hirunyophat, P., P. Chalermchaiwat, N. On-nom and W. Prinyawiwatkul. 2022. Selected physicochemical properties and sensory acceptability as affected by addition of lecithin and calcium carbonate in extruded breakfast cereals made with silkworm pupae powder and rice flour. International Journal of Food Science and Technology . 57 (1): 631 – 642. (Scopus: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวพิมพ์อร สุขแล้ว (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2564

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Wongverawattanakul, P., P. Suklaew, C. Chusak and S. Adisakwattana. 2022. Encapsulation of <i>Mesona chinensis</i> benth extract in alginate beads enhances the stability and antioxidant activity of polyphenols under simulated gastrointestinal digestion. Foods . 11 (15): 2378. 11 pages. (Scopus: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวอุทัย เรืองธรรมสิงห์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกปี 2565

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สาธิต เมืองสมบูรณ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, อุทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก และวัลลภา โพธาสินธ์. 2562. ผลของตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา นครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13 (1): 284 – 301. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 อุทัย เรืองธรรมสิงห์, วิชมนิ ยืนยงพุทธกาล และน้องนุช ศิริวงศ์. 2565. ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งมันสำปะหลังในการผลิตแฮชบราวน์แช่แข็งปลอดกลูเตนจากมันสำปะหลังพันธุ์ห่านาที่. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 27 (3): 1812 – 1831. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.3 Ruangthamsing, R., N. Siriwong. 2019. Development of frozen hash brown from Hanatee sweet cassava. pp. 569 – 580. In The 31 st Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference (TSB 2019) “BIO innovation for sustainability”. Duangjitt Resort and Spa. Patong, Phuket, Thailand. November 10 – 12, 2019.	L	0.4
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวศิริพร เรียบร้อย คิม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกปี 2550

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Thiabmak, C., C. Sriket, S. Yarnpakdee, S.R. Kim and S. Nalinanon. 2019. Autolysis of clown featherback (<i>Chitala ornata</i>) muscle. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences . 18 (1): 80 – 93. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.2 Wibowo, A., W. Panpipat, S.R. Kim and M. Chaijan. 2019. Characteristics of Thai native beef slaughtered by traditional halal method. Walailak Journal of Science and Technology 16 (7): 443 – 453. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.3 Maneerattanasuporn, T., T. Techakriangkrai, A. Jamphon, S.R. Kim and T. Muangtuk. 2021. Food insecurity situation among undergraduate students during the COVID-19 pandemic. Asia Pacific Journal of Public Health . 34(2-3): 276 – 278. (Scopus : Q3)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2562

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 Raungrusmee, S., S. R. Kumar and A. K. Anal. 2022. Probiotic Cereal-based food and beverages, their production and health Benefits. Probiotics, Prebiotics and Symbiotic: Technological Advancements Towards Safety and Industrial Applications. Wiley, US. pp 186 – 212.	I	1.0
1.2 Raungrusmee, S. 2022. Carbohydrate-based agro-industrial waste. Valorization of Agro-Industrial Byproducts: Sustainable Approaches for Industrial Transformation. CRC press, US. 16 Pages.	I	1.0
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Raungrusmee, S., Koirala, S., and A. K. Anal. 2022. Effect of Physicochemical Modification on Granule Morphology, Pasting Behavior, and Functional Properties of Riceberry Rice (<i>Oryza Sativa</i> L.) Starch. Food Chemistry Advances . 1. DOI: 10.1016/j.focha.2022.100116. 9 Pages. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางอำพร แจ่มผล (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2558

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สาธิต เมืองสมบูรณ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, อำพร แจ่มผล, พรทิพย์ พสุกลมเศรษฐ์, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก และวัลลภา โพธาสินธุ์. 2562. ผลของ ตำรับอาหารไทยมี้อกลางวันที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา นครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13 (1): 284 – 301. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 อชิรญาณ์ รงค์ทอง, อำพร แจ่มผล, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, ทิพากร ม่วงถึก และศิริพร เรียบร้อย คิม. 2565. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีบ เสริมแคลเซียมจากผงเปลือกไข่ไก่. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 30 (2): 57 – 69. (TCI: กลุ่มที่ 2)	N	0.8
2.3 Nichakool, B., A. Jamphon, Y. Pootang-on, W. Techakriengkrai and T. Techakriengkrai. 2021. A Study about Brahmi (Bacopa monnieri) Preparation Steps on Its Saponin Quantity. Trends in Sciences. 18 (24): 1439. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมแสดงผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์แล้วของอาจารย์พิเศษ

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายครรชิต จุดประสงค์ (รองศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2550

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Prachansuwan, A., W. Kriengsinyos, K. Judprasong, A. Kovitvadhı and P. Chundang. 2019. Effect of different pre-boiling treatment on in vitro protein and amino acid digestibility of mung beans [<i>Vigna Radiata</i> (L.) Wilczek]. Malaysian Journal of Nutrition . 25 (3): 361 – 375. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.2 Sukontaprapun, B., S. Charoenkiatkul, P. Thiyajai, M. Sukprasansap, P. Saetang and K. Judprasong. 2019. Key organic acids in indigenous plants in Thailand. American Journal of Plant Sciences . 10: 1855 – 1870. (Web of Science: Q1)	M	1.0
2.3 Tongchom, W., T. Pongcharoen, K. Judprasong, E. Udomkesmalee, W. Kriengsinyos and P. Winichagoon. 2020. Human milk intake of Thai breastfed infants during the first 6 months using the dose-to-mother deuterium dilution method. Food and Nutrition Bulletin . 41 (3): 343 – 354. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.4 Thiyajai, P., S. Charoenkiatkul, K. Kulpradit, S. Swangpol, P. Sridonpai and K. Judprasong. 2020. Nutritional composition of indigenous durian varieties. Malaysian Journal of Nutrition . 26 (1): 93 – 99. (SCOPUS: Q1)	M	1.0

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.5 Srichan, W., T. Pongcharoen, K. Judprasong, P. Winichagoon, S. Gowachirapant and W. Wimonpeerapattana. 2020. Association between adiposity indicators and cardiorespiratory fitness among rural northeastern Thai adolescents. <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> . 26 (1): 107 – 116. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวชนิดา ปโชติการ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2528

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 ชนิดา ปโชติการ. 2562. การดูแลภาวะโภชนาการในโรคไตเรื้อรัง. ตำราโรคไตเรื้อรัง. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท เท็กซ์ แอน เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพมหานคร.	I	1.0
2. ผลงานวิจัย		
-		
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล พลอากาศตรีวิบูลย์ ตระกูลสุน

สำเร็จการศึกษา แพทยศาสตรบัณฑิต คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล ปี พ.ศ. 2516

แพทย์เฉพาะทาง ศัลยศาสตร์ทั่วไป พ.ศ. 2521

Research Physician (Critical care, Trauma, Nutrition) Medical University

South Carolina; San Francisco General Hospital พ.ศ. 2531

แพทย์เวชบำบัดวิกฤติ (อว.) แพทยสภา พ.ศ. 2542

แพทย์โชนศาสตร์คลินิก (อว.) แพทยสภา พ.ศ. 2543

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Buchcha Prammanasudh and Vibul Trakulhoon. 2019. NT 2013: A Recommended Nutrition Screening and Nutrition Format for Practical Clinical Use in Hospitalized Patients in Thailand. <i>The THAI Journal of SURGERY</i> . 40(4):107-116.	O	0.6
2.2 บุชชา พรหมณสุทธิ์ และ วิบูลย์ ตระกูลสุน. 2563. แนวทางปฏิบัติการประเมินภาวะทุพโภชนาการในผู้ป่วย (ผู้ใหญ่) ด้วยแบบฟอร์ม NT2013. <i>วารสารโชนบำบัด</i> . 28(2):1-16	N	0.8
2.3 วิบูลย์ ตระกูลสุน และบุชชา พรหมณสุทธิ์. 2563. การประเมินคัดกรองภาวะทุพโภชนาการในผู้ป่วย (ผู้ใหญ่) ตามแนวความคิดเห็นใหม่ของสากลจากแบบฟอร์ม BNT 2000 เป็น NT 2013. <i>แพทยสารทหารอากาศ</i> . 66 (2):14-32.	P	0.4
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายสิริชัย อติศักดิ์วัฒนา (ศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2549

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Suantawee. T., T. Thilavech, H. Cheng and S. Adisakwattana. 2020. Cyanidin attenuates methylglyoxal-induced oxidative stress and apoptosis in INS-1 pancreatic β -cell by increasing glyoxalase-1 activity. Nutrients . 12 (5): 1319. 12 Pages (Scopus: Q1)	M	1.0
2.2 Anuyahong. T., C. Chusak and S. Adisakwattana. 2020. Postprandial effect of yogurt enriched with anthocyanins from Riceberry rice on glycemic response and antioxidant capacity in healthy adults. Nutrients . 12 (10). DOI: 10.3390/nu12102930. 13 Pages. (Scopus: Q1)	M	1.0
2.3 Chamnansilpa. N, P. Aksornchu, S. Adisakwattana, T. Thilavech, K. Makynen, W. Dahlan and S. Ngamukote. 2020. Anthocyanin-rich fraction from Thai berries interferes with the key steps of lipid digestion and cholesterol absorption. Heliyon . 6 (11). DOI:10.1016/j.heliyon.2020.e05408. 6 Pages. (Scopus: Q1)	M	1.0
2.4 Suklaew. P., C. Chusak and S. Adisakwattana. 2020. Physicochemical and functional characteristics of RD43 rice flour and its food application. Foods . 9 (12). DOI: 10.3390/foods9121912. 15 Pages. (Scopus: Q1)	M	1.0

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่า น้ำหนัก
2.5 Aksornchu. P., N. Chamnansilpa, S. Adisakwattana, T. Thilavech, C. Choosak, M. Marnpae, K. Makynen, W. Dahlan and S. Ngamukote. 2021. Inhibitory effect of <i>Antidesma Bunius</i> fruit extract on carbohydrate digestive enzymes activity and protein glycation <i>in vitro</i> . Antioxidants . 10:32. DOI:10.3390/antiox10010032. 18 Pages. (Scopus: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

เค้าโครงรายวิชาเปิดใหม่

เค้าโครงรายวิชา 01017111

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดเตรียมอาหาร	2
2. เทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร	2
3. หลักการจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร	1
4. เครื่องปรุงรสและน้ำตาล	1
5. เนื้อสัตว์ ปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ	2
6. ผลิตภัณฑ์จากสัตว์	2
7. ผักและผลไม้	1
8. ธัญชาติและแป้ง	2
9. ไขมันและน้ำมัน	1
10. เครื่องเทศ	2
11. ความเป็นมาของอาหารไทย	1
12. ประเภทของอาหารไทยและเทคนิคในการประกอบอาหาร	
ข้าว อาหารหลักของไทย	1
อาหารไทยประเภท ก๋วยเตี๋ยว	
- ก๋วยเตี๋ยวประเภท - แกงและต้ม	2
- ก๋วยเตี๋ยวประเภท - ผัด	1
- ก๋วยเตี๋ยวประเภท - เครื่องจิ้มและของแถม	2
- ก๋วยเตี๋ยวประเภท - ยำ ลาบ พล่า และอื่นๆ	2
- ก๋วยเตี๋ยวประเภท - อาหารจานหรืออาหารเบ็ดเตล็ด	1
อาหารไทยประเภท อาหารจานเดียว	1
อาหารไทยประเภท อาหารว่างและเครื่องดื่ม	1
อาหารหวานของไทย	1
13. การจัดสำหรับอาหารคาว-หวาน	1
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017111 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. การหั่น การตัดแต่ง และการแกะสลักเพื่อการตกแต่งอาหาร	4
2. การจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร / การประยุกต์อาหารไทยในรูปแบบสากล	4
3. การซั้งและการตวงอาหาร	4
4. การประกอบอาหารโดยใช้เทคนิคเบื้องต้นและเทคนิคต่างประเทศ	4
5. การประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ	4
6. การประกอบอาหารจากไข่ ปฏิกิริยาของกรด ต่าง เกลือ ต่อดัก และการหุงต้มผัก	4
7. การประกอบอาหารจากแป้ง การประกอบอาหารที่มีน้ำเชื่อม น้ำกะทิ ไขมัน และน้ำมัน	4
8. การใช้เครื่องเทศในการประกอบอาหาร	4
9. การประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม	4
10. การประกอบอาหารประเภทผัด	4
11. การประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า และอื่นๆ	4
12. การประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้มและของแถม / อาหารจานหรืออาหารเบ็ดเตล็ด	4
13. การประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว	4
14. การประกอบอาหารประเภทอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4
15. การประกอบอาหารประเภทอาหารหวานไทย	4
รวม	<u>60</u>

เค้าโครงรายวิชาเปิดใหม่

เค้าโครงรายวิชา 01017121

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการกำหนดอาหาร	2
2. บทบาทและหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร	2
3. ศัพท์ทางการแพทย์ (Medical Terminology)	2
4. ความสัมพันธ์ของอาหารและการเกิดโรค	2
5. รูปแบบการรับประทานอาหารและข้อปฏิบัติในการบริโภคอาหาร	2
6. มาตรฐานและข้อกำหนดต่างๆทางโภชนาการ	2
7. ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ การกล่าวอ้างทางสุขภาพ	2
8. สถานการณ์ภาวะโภชนาการในคนไทย	2
9. ปริมาณสารอาหารและพลังงานอ้างอิงที่ควรได้รับต่อวัน	2
10. การคำนวณพลังงานและสารอาหารที่ร่างกายต้องการต่อวัน	2
11. อาหารแลกเปลี่ยนและการประยุกต์ใช้	2
12. สมุนไพรและสารพฤกษเคมี	2
13. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและการใช้เพื่อสุขภาพ	2
14. อันตรกิริยาระหว่างอาหารและยา	2
15. กระบวนการทำให้โภชนบำบัดและการเขียนบันทึกการให้โภชนบำบัด	2
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชาเปิดใหม่

เค้าโครงรายวิชา 01017426

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. เภสัชวิทยาพื้นฐานสำหรับนักกำหนดอาหาร	3
2. เภสัชพลศาสตร์ (Pharmacodynamics) และเภสัชจลนศาสตร์ (Pharmacokinetics)	3
3. การจำแนกประเภทของยา	3
4. กลไกการออกฤทธิ์ของยา	3
5. ผลของยาต่อการเปลี่ยนแปลงของสารอาหาร	3
6. ผลของยาต่อการเปลี่ยนแปลงภาวะโภชนาการ	3
7. อันตรกิริยาระหว่างยา (Drug-drug interactions) ต่อภาวะโภชนาการ	3
8. หลักการเภสัชวิทยาต่อการเกิดอันตรกิริยาระหว่างอาหารกับยา (Food-drug interactions)	3
9. ปัจจัยเสี่ยงในการเกิดอันตรกิริยาระหว่างอาหารกับยา	3
10. ผลของอาหารและสารพิษเคมีต่อการรักษาด้วยยา (Drug therapy)	3
11. อันตรกิริยาระหว่างการรักษาทางการแพทย์ด้วยยากับการให้โภชนบำบัด ด้วยการให้อาหารทางสายให้อาหาร (Enteral nutrition)	3
12. การเปลี่ยนแปลงการออกฤทธิ์ของยา (Modification of drug action) จากอาหารและสารอาหาร	3
13. สารปรุงแต่งยาหรือสารเติมเนื่อยา (Excipients) และผลต่ออันตรกิริยาระหว่างอาหารกับยา	3
14. กรณีศึกษา: ผลของการใช้ยาร่วมกันหลายชนิด (Polypharmacy) ในผู้สูงอายุต่อภาวะโภชนาการ	3
15. กรณีศึกษา: อันตรกิริยาระหว่างอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ยาสมุนไพร และยา	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาเปิดใหม่

เค้าโครงรายวิชา 01017427

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. เซลล์วิทยา	3
2. การอักเสบ	3
3. พยาธิวิทยาของระบบทางเดินอาหาร	3
4. พยาธิวิทยาของตับ ท่อน้ำดี และตับอ่อน	3
5. พยาธิวิทยาของระบบต่อมไร้ท่อ	3
6. พยาธิวิทยาของไตและระบบทางเดินปัสสาวะ	3
7. พยาธิวิทยาของระบบทางเดินหายใจ	3
8. พยาธิวิทยาของโลหิตวิทยา	3
9. พยาธิวิทยาของระบบภูมิคุ้มกัน	3
10. พยาธิวิทยาของระบบหัวใจและหลอดเลือด	3
11. พยาธิวิทยาของระบบโครงสร้างกระดูกและกล้ามเนื้อ	3
12. พยาธิวิทยาของระบบประสาทและสมอง	3
13. พยาธิวิทยาของระบบสืบพันธุ์	3
14. การตอบสนองต่อภาวะเครียดและภาวะช็อค	3
15. โรคทางโภชนาการและเมแทบอลิซึม	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาเปิดใหม่

เค้าโครงรายวิชา 01017491

เค้าโครงรายวิชา (Course outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการและแนวคิดการเขียนโครงร่างวิจัย การตั้งคำถามวิจัย วัตถุประสงค์และสมมุติฐาน	3
2. รูปแบบการวิจัยด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร และ ตัวอย่างกรณีศึกษา	3
3. องค์ประกอบการจัดทำโครงร่างวิจัยด้านอาหาร โภชนาการ และการ กำหนดอาหาร	3
4. เทคนิคการสืบค้นข้อมูลสารสนเทศผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตเพื่อการวิจัย และการเรียบเรียง	3
5. การวางแผนการทดลองด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	3
6. จริยธรรมและจรรยาบรรณการการทำวิจัยด้านอาหาร โภชนาการ และการ กำหนดอาหาร	3
7. หลักจริยธรรมการทำวิจัยในมนุษย์	3
8. เทคนิคการนำเสนอโครงร่างวิจัย	3
9. การนำเสนอโครงร่างวิจัย	6
10. สถิติพื้นฐานสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลจากงานวิจัย	3
11. การวิเคราะห์ข้อมูลจากงานวิจัยด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	3
12. การจัดเตรียมรายงานงานวิจัยและการเผยแพร่	3
13. การนำเสนอผลจากการวิจัย	6
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017212

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญของความปลอดภัยในการผลิตอาหารและระบบคุณภาพในธุรกิจบริการอาหาร	3
2. การสุขาภิบาลอาหารและสาเหตุของอาหารไม่ปลอดภัย	3
3. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร และลักษณะส่วนบุคคล	6
4. มาตรฐานการสุขาภิบาลด้านอาคาร และภาชนะบรรจุ	3
5. มาตรฐานการสุขาภิบาลด้านการทำความสะอาด การกำจัดของเสีย และพาหนะนำโรค	6
6. หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร (GMP) และมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHP)	3
7. หลักการปฏิบัติการเกษตรที่ดี (GAP)	3
8. ระบบการการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP)	6
9. ระบบมาตรฐานห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025	3
10. กฎหมายและมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ	3
11. การประเมินความเสี่ยง และการแสดงฉลากสารก่อภูมิแพ้	3
12. การตรวจสอบย้อนกลับ	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017222

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการและความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ	2
2. การวิเคราะห์การบริโภคอาหาร รูปแบบและข้อมูลประวัติที่เกี่ยวข้อง	2
3. ฐานข้อมูลองค์ประกอบอาหาร (Food Composition Database, FCD) จากฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และฐานข้อมูลของประเทศไทย	2
4. การวัดสัดส่วนร่างกาย (Anthropometric assessment)	2
5. การวัดองค์ประกอบร่างกาย (Body composition)	2
6. การตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อประเมินองค์ประกอบร่างกาย	2
7. การตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อประเมินสภาวะโปรตีนในร่างกาย	2
8. การตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อประเมินสภาวะธาตุเหล็กในร่างกาย	2
9. การตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อประเมินสภาวะวิตามินและแร่ธาตุในของเหลวและเนื้อเยื่อร่างกาย (Biological fluids and tissues)	2
10. การตรวจทางห้องปฏิบัติการเพื่อประเมินสภาวะน้ำ อิเล็กโทรไลต์ และความสมดุลกรดต่าง	2
11. การประเมินทางคลินิก (Clinical assessment) – ประวัติทางการแพทย์ (Medical history)	2
12. การประเมินทางคลินิก – การตรวจร่างกาย (Physical examination)	2
13. เครื่องมือและกระบวนการคัดกรองภาวะโภชนาการของผู้ป่วยในโรงพยาบาล (Nutrition Screening Tools, NST)	2
14. เทคโนโลยีดิจิทัลและการสื่อสารเพื่อประเมินภาวะโภชนาการ	2
15. เทคโนโลยีขั้นสูงในการประเมินองค์ประกอบร่างกายและความต้องการใช้พลังงานของร่างกาย (Energy expenditure)	2
- เทคนิควิเคราะห์โครงสร้างเคมีของสารโดยใช้ความยาวคลื่นช่วงอินฟราเรด (Fourier-transform infrared spectroscopy, FTIR)	
- เทคนิควิเคราะห์ไอโซโทปเรโซแมสสเปคโตรเมตรี (Isotope Ratio Mass Spectrometer, IRMS)	
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017222 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. วิดีโอ : การพัฒนากระบวนการประเมินภาวะโภชนาการ งานกลุ่ม : การสำรวจภาวะโภชนาการของประชากรไทย เครื่องมือและ ดัชนีชี้วัด	3
2. การฝึกใช้เครื่องมือและวิธีการ - การวิเคราะห์การบริโภคอาหาร รูปแบบ และข้อมูลประวัติที่เกี่ยวข้อง	3
3. การฝึกใช้งานฐานข้อมูลองค์ประกอบอาหาร	3
4. การฝึกใช้เครื่องมือและวิธีการ - การวัดสัดส่วนร่างกาย	3
5. การฝึกใช้เครื่องมือและวิธีการ - การวัดองค์ประกอบร่างกาย	3
6. กรณีศึกษาและการนำเสนอ	3
7. กรณีศึกษาและการนำเสนอ	3
8. กรณีศึกษาและการนำเสนอ	3
9. กรณีศึกษาและการนำเสนอ	3
10. กรณีศึกษาและการนำเสนอ	3
11. กรณีศึกษาและการนำเสนอ	3
12. กรณีศึกษาและการนำเสนอ	3
13. การฝึกใช้เครื่องมือและวิธีการ - การคัดกรองภาวะโภชนาการ	3
14. ศึกษาดูงานนอกสถานที่	3
15. ศึกษาดูงานนอกสถานที่	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017314

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การเน่าเสียของอาหาร	2
2. หลักการถนอมอาหารด้วยการหมักดอง	4
3. หลักการถนอมอาหารด้วยทำแห้ง	4
4. หลักการถนอมอาหารด้วยน้ำตาล	4
5. หลักการถนอมอาหารด้วยอุณหภูมิสูง	2
6. หลักการถนอมอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ	2
7. หลักการถนอมอาหารด้วยวัตถุเจือปนอาหาร	2
8. หลักการถนอมอาหารด้วยการดัดแปรบรรยากาศ	2
9. หลักการถนอมอาหารด้วยวิธีผสมผสาน	4
10. กรณีศึกษา	4
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. การเน่าเสียของอาหารจากพืชและสัตว์	2
2. การผลิตอาหารหมักดอง	6
3. การผลิตแยม เยลลี่ และผลไม้แช่อิ่ม	4
4. การผลิตผักและผลไม้อบแห้ง	4
5. การผลิตอาหารพาสเจอร์ไรซ์และสเตอริไลซ์	4
6. การผลิตอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง	4
7. การใช้วัตถุเจือปนเพื่อถนอมอาหาร	2
8. การถนอมอาหารด้วยวิธีผสมผสาน	4
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017315

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญของการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	2
2. องค์ประกอบของการนำเสนอ	2
3. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการนำเสนอ	2
4. บุคลิกภาพ มารยาทและท่าทางในการนำเสนอ	2
5. เทคนิคการพูดในที่ชุมชน	4
6. การเขียนเพื่อการสื่อสารด้านอาหารและโภชนาการ	2
7. เทคนิคการตกแต่งจานอาหารเพื่อการนำเสนอ	4
8. เทคนิคการถ่ายภาพเพื่อการนำเสนอ	4
9. เทคนิคการสาธิตประกอบอาหาร	2
10. เทคนิคการจัดทำสื่อวีดิทัศน์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์	6
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการนำเสนอ	3
2. การฝึกบุคลิกภาพ มารยาทและท่าทางในการนำเสนอ	3
3. การฝึกการพูดในที่ชุมชน (เดี่ยว)	6
4. การฝึกการเขียนเพื่อการสื่อสารด้านอาหารและโภชนาการ (เดี่ยว)	3
5. การฝึกตกแต่งจานอาหารเพื่อการนำเสนอ	6
6. การฝึกถ่ายภาพเพื่อการนำเสนอ	6
7. การฝึกสาธิตประกอบอาหาร	6
8. การฝึกเตรียมสคริปสำหรับสื่อวีดิทัศน์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์	3
9. การฝึกทำสื่อวีดิทัศน์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์	9
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017318

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. วัฒนธรรมและความเป็นมาของอาหารตะวันออกและตะวันตก หลักเทคนิคการประกอบ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารตะวันออก	1
2. วัตถุดิบ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงพื้นฐาน สำหรับอาหารตะวันออก	1
3. อาหารจีน	1
4. อาหารญี่ปุ่น	1
5. อาหารเกาหลี	1
6. อาหารเวียดนาม	1
7. อาหารอินเดีย	1
8. หลักเทคนิคการประกอบ และรูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารตะวันตก	1
9. น้ำสต็อกพื้นฐาน / แม่ซอสพื้นฐาน สำหรับอาหารตะวันตก วัตถุดิบ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงพื้นฐาน สำหรับอาหารตะวันตก	1
10. อาหารฝรั่งเศส	1
11. อาหารอิตาลี	1
12. อาหารอังกฤษ, อาหารเยอรมัน, อาหารรัสเซีย	1
13. อาหารอเมริกัน / อาหารเม็กซิกัน	1
14. อาหารเปรู / อาหารสเปน	1
15. อาหารเมดิเตอร์เรเนียน	1
รวม	<u>15</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017318 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. การประกอบอาหารตะวันออก	6
2. การประกอบอาหารจีน	6
3. การประกอบอาหารญี่ปุ่น	6
4. การประกอบอาหารเกาหลี	6
5. การประกอบอาหารเวียดนาม	6
6. การประกอบอาหารอินเดีย	6
7. การประกอบอาหารตะวันตก	6
- การเตรียมน้ำสต็อกพื้นฐาน	
- การเตรียมแม่ซอสพื้นฐาน	
8. การประกอบอาหารฝรั่งเศส	6
9. การประกอบอาหารอิตาลี	6
10. การประกอบอาหารอังกฤษ, อาหารเยอรมัน	6
11. การประกอบอาหารรัสเซีย	6
12. การประกอบอาหารอเมริกัน, อาหารเม็กซิกัน	6
13. การประกอบอาหารเปรู / อาหารสเปน	6
14. การประกอบอาหารเมดิเตอร์เรเนียน	6
15. การประกอบอาหารแบบผสมผสานระหว่างอาหารตะวันออกและอาหารตะวันตก	6
รวม	<u>90</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017322

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการและความสำคัญของโภชนาการตลอดวัฏจักรชีวิต	2
2. การเปลี่ยนแปลงสรีรวิทยามนุษย์ตลอดวัฏจักรชีวิต	2
3. โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์	2
4. โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ที่มีภาวะแทรกซ้อน	2
5. โภชนาการสำหรับหญิงหลังคลอดและให้นมบุตร	2
6. โภชนาการสำหรับทารกและคุณค่าทางโภชนาการของนมแม่	2
7. โภชนาการสำหรับทารกและอาหารตามวัย	2
8. โภชนาการสำหรับเด็กวัยก่อนวัยเรียน	2
9. โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน	2
10. โภชนาการสำหรับเด็กวัยรุ่น	2
11. โภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่	2
12. โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	2
13. โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะมวลกล้ามเนื้อน้อย (Sarcopenia)	2
14. ทฤษฎีและหลักการโภชนศึกษาแต่ละช่วงวัย	2
15. นวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการสำหรับทุกช่วงวัย	2
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017322 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. สรุปรายงาน : หลักการและความสำคัญของโภชนาการตลอดวัฏจักรชีวิต	3
2. การจัดทำแผนผังการเปลี่ยนแปลงสรีรวิทยามนุษย์ตลอดวัฏจักรชีวิต	3
3. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์	3
4. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ที่มีภาวะแทรกซ้อน	3
5. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับหญิงหลังคลอดและให้นมบุตร	3
6. การจัดทำสื่อมัลติมีเดียเพื่อส่งเสริมคุณค่าทางโภชนาการของนมแม่	3
7. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารตามวัยสำหรับทารก	3
8. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับเด็กวัยก่อนวัยเรียน	3
9. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน	3
10. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับเด็กวัยรุ่น	3
11. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่	3
12. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3
13. การวางแผนเมนูและประกอบอาหารเพื่อโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุที่มีภาวะมวลกล้ามเนื้อน้อย (Sarcopenia)	3
14. การพัฒนาสื่อโภชนศึกษาแต่ละช่วงวัย	3
15. การวางแผนและออกแบบนวัตกรรมทางอาหารและโภชนาการสำหรับทุกช่วงวัย	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017323

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. กระบวนการดูแลทางโภชนาการ (Nutrition Care Process, NCP)	2
2. อาหารทางสายให้อาหาร	2
3. อาหารทางหลอดเลือดดำ	2
4. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยภาวะทุพโภชนาการ	2
5. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคอ้วน	2
6. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง	2
7. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับโรคเบาหวาน	2
8. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับโรคหลอดเลือดสมอง	2
9. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับโรคหลอดเลือดหัวใจ	2
10. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับโรคไตรระยะก่อนล้างไต	2
11. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับโรคไตรระยะหลังล้างไต	2
12. หลักการให้โภชนบำบัดสำหรับโรคมะเร็ง	2
13. กรณีศึกษาและการนำเสนอ	6
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017323 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. ฝึกปฏิบัติกระบวนการดูแลทางโภชนาการ	6
2. คำนวณและเตรียมอาหารทางสายให้อาหาร	3
3. คำนวณพลังงานและสารอาหารสำหรับการให้อาหารทางหลอดเลือดดำ	3
4. คำนวณปริมาณสารอาหารและจัดเมนูสำหรับการเพิ่มน้ำหนัก	3
5. คำนวณปริมาณสารอาหารและจัดเมนูสำหรับการควบคุมน้ำหนัก	3
6. คำนวณปริมาณสารอาหารและจัดเมนูสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง	3
7. คำนวณปริมาณสารอาหารและจัดเมนูสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน	3
8. คำนวณปริมาณสารอาหารและจัดเมนูสำหรับผู้ป่วยโรคหลอดเลือดสมอง	3
9. คำนวณปริมาณสารอาหารและจัดเมนูสำหรับผู้ป่วยโรคหลอดเลือดหัวใจ	3
10. คำนวณปริมาณสารอาหารและจัดเมนูสำหรับผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนและหลังล้างไต	9
11. การคำนวณปริมาณสารอาหารและจัดเมนูสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง	6
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017324

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การสุ่มตัวอย่างอาหารและเก็บตัวอย่างเพื่อประเมินคุณภาพทางเคมีและกายภาพ	1
2. การเตรียมสารละลายที่ใช้ในการวิเคราะห์ด้านอาหารและโภชนาการ	1
3. หลักการของเครื่องมือบางชนิดที่ใช้ในงานวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	1
4. การวิเคราะห์ห้องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร	1
5. หลักการและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณความชื้นและเถ้า	1
6. หลักการและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณไขมันและโปรตีน	1
7. หลักการและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณเส้นใยหยาบ	1
8. หลักการและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณน้ำอิสระ	1
9. หลักการและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณพลังงานในอาหาร	1
10. หลักการและวิธีการวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพ (1)	1
11. หลักการและวิธีการวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพ (2)	1
12. หลักการและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณวิตามิน	1
13. หลักการและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณแร่ธาตุ	1
14. หลักการและวิธีการวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ในอาหาร	1
15. การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในอาหารเบื้องต้นด้วยชุดทดสอบ	1
รวม	<u>15</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017324 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณความชื้นและเถ้า	4
2. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณไขมัน	4
3. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน	4
4. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณเส้นใยหยาบ	4
5. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณน้ำอิสระ	4
6. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณพลังงานในอาหาร	4
7. ปฏิบัติการวิเคราะห์ค่าสีในอาหาร	4
8. ปฏิบัติการวิเคราะห์ความหนืด	4
9. ปฏิบัติการวิเคราะห์ค่าเนื้อสัมผัส	4
10. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณวิตามินซี	4
11. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณธาตุแคลเซียม	4
12. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณธาตุเหล็ก	4
13. ปฏิบัติการวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ในอาหาร	4
14. ปฏิบัติการชุดทดสอบสารฟอกขาวและสารบอแรกซ์	4
15. ปฏิบัติการชุดทดสอบฟอมาลิน	4
รวม	<u>60</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017327

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญของการให้คำปรึกษา ความรู้พื้นฐานการสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการสำหรับนักกำหนดอาหาร	2
2. การสื่อสารและการสัมภาษณ์อย่างมีประสิทธิภาพ	2
3. ทฤษฎี หลักการ และขั้นตอนของการสัมภาษณ์ เทคนิคการสัมภาษณ์เพื่อประยุกต์ใช้ในการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2
4. หลักการจิตวิทยาพื้นฐานด้านพฤติกรรมกรรมการบริโภค	2
5. ทศนคติต่อการบริโภคของมนุษย์	2
6. ขั้นตอนและกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมทางสุขภาพ	2
7. ทฤษฎีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมโดยเทคนิคการสร้างแรงจูงใจในการสื่อสารและการประยุกต์ใช้ในการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2
8. เทคนิคการให้คำปรึกษาในช่วงวัยต่างๆ	2
9. เทคนิคการให้คำปรึกษาตามโรค	2
10. ทฤษฎี หลักการ และขั้นตอนของการสัมภาษณ์เทคนิคการสัมภาษณ์เพื่อประยุกต์ใช้ในการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2
11. การพัฒนาเครื่องมือ/นวัตกรรม/สื่อสิ่งพิมพ์ เพื่อประยุกต์ใช้ในการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2
12. การให้คำปรึกษาแบบกลุ่ม	2
13. ภาษาอังกฤษสำหรับการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2
14. การนำเสนอการพัฒนาเครื่องมือ/นวัตกรรม/สื่อสิ่งพิมพ์เพื่อใช้ในการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2
15. ทักษะการคำปรึกษาทางโภชนาการ จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ	2
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017327 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. ประสบการณ์การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	4
2. ฝึกทักษะการสื่อสารและการสัมภาษณ์	4
3. การฝึกการสัมภาษณ์ผู้ป่วยขั้นพื้นฐาน	4
4. ฝึกสังเกตและวิเคราะห์พฤติกรรมกรรมการบริโภคและฝึกการให้คำแนะนำเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภค	4
5. ฝึกวิเคราะห์ปัจจัยและความเชื่อที่มีผลต่อการบริโภคอาหารและฝึกการให้คำแนะนำเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภค	4
6. ฝึกวิเคราะห์ขั้นตอนการเปลี่ยนพฤติกรรมและฝึกการให้คำแนะนำเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรม	4
7. ฝึกการให้คำแนะนำเพื่อสร้างแรงจูงใจ	4
8. ฝึกการให้คำแนะนำในช่วงวัยต่างๆ	4
9. ฝึกการให้คำแนะนำแก่ผู้ป่วยโรคต่างๆ	4
10. ฝึกการสัมภาษณ์ผู้ป่วยขั้นสูง	4
11. พัฒนาสื่อเครื่องมือ/นวัตกรรม/สื่อสิ่งพิมพ์ เพื่อใช้ในการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	4
12. ฝึกการให้คำปรึกษาแบบกลุ่ม	4
13. ฝึกการให้คำปรึกษาโดยใช้ภาษาอังกฤษ	4
14. นำเสนอการพัฒนาสื่อเครื่องมือ/นวัตกรรม/สื่อสิ่งพิมพ์ เพื่อใช้ในการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	4
15. ฝึกเทคนิคการคำปรึกษาทางโภชนาการจากนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล	4
รวม	<u>60</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017411

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ประเภท รูปแบบ และระบบการบริการอาหารในสถานประกอบการ	2
2. โครงสร้างการบริการอาหารในโรงพยาบาล	2
3. การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการให้บริการ	2
4. การจัดโต๊ะอาหารและการจัดวางอุปกรณ์	2
5. รูปแบบการให้บริการอาหาร	4
6. มารยาทในการรับประทานอาหาร	2
7. คุณสมบัติ มารยาทของพนักงานและเทคนิคการให้บริการ	2
8. หลักการวางแผนรายการอาหารเพื่อการผลิตอาหารจำนวนมาก	2
9. ระบบการจัดซื้อ	2
10. ระบบการตรวจรับ	1
11. ระบบการเก็บรักษา	1
12. ระบบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ	1
13. การผลิตอาหารจำนวนมากและการควบคุมคุณภาพอาหาร	2
14. การออกแบบห้องครัว การจัดการครัว	2
15. การกำหนดราคาขายและการบริหารการเงิน	2
16. การประเมินผลการจัดบริการอาหาร	1
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017411 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการให้บริการ	6
การจัดโต๊ะอาหารและการจัดวางอุปกรณ์	6
2. รูปแบบการให้บริการอาหาร	6
3. มารยาทในการรับประทานอาหาร	6
4. คุณสมบัติ มารยาทของพนักงานและเทคนิคการให้บริการ	6
5. การวางแผนรายการอาหารเพื่อการผลิตอาหารจำนวนมากในการบริการ รูปแบบต่างๆ	3
6. การวางแผนการจัดโต๊ะอาหารและโต๊ะรับประทานอาหารตามรูปแบบการ ให้บริการอาหาร	3
7. การเตรียมการผลิต (การจัดหาดำรับอาหารเพื่อจัดทำดำรับมาตรฐาน)	3
8. การจัดทำสูตรมาตรฐานและขยายสูตรมาตรฐานตามปริมาณที่กำหนดตาม รายการอาหารที่ได้วางแผนไว้	18
9. การวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ กำหนดราคาขาย	3
10. การปฏิบัติการเสมือนการจัดบริการจริงในรูปแบบต่างๆ และการ ประเมินผล	24
11. ศึกษาดูงาน	6
รวม	<u>90</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017412

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ประวัติความเป็นมาขนมไทย	1
2. ขนมไทยตามประเพณี	1
3. ขนมไทยในงานมงคล	1
4. เทคนิคการผลิตขนมไทย	1
5. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมไทย	1
6. แป้งชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตขนมไทย	1
7. ภาชนะบรรจุภัณฑ์และการหีบห่อ (งานใบตอง)	1
8. น้ำตาลชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตขนมไทย	1
9. ไขมันและการนำมาใช้ในขนมไทย	1
10. มะพร้าว และการนำมาใช้ในขนมไทย	1
11. ไข่ และการนำมาใช้ในขนมไทย	1
12.. สีผสมอาหาร สารปรุงแต่งกลิ่นรส	1
13. ถั่วเมล็ดแห้งและการนำมาใช้ในขนมไทย	1
14. การพัฒนาขนมไทยเพื่อการค้า	1
15. การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพ	1
รวม	<u>15</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017412 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. ประวัติความเป็นมาขนมไทย	6
2. ขนมไทยตามประเพณี	6
3. ขนมไทยในงานมงคล	6
4. เทคนิคการผลิตขนมไทย	6
5. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมไทย	6
6. ขนมไทยประเภทหนึ่ง	6
7. ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ และงานใบตอง	6
8. ขนมไทยประเภทเชื่อม	6
9. ขนมไทยประเภทกวน และวุ้น	6
10. ขนมไทยน้ำกะทิ ขนมไทยประเภทอบ	6
11. ขนมไทยประเภทไข่	6
12. ขนมไทยในงานมงคล	6
13. ขนมไทยประเภทจี๊ และทอด	6
14. การพัฒนาขนมไทยเพื่อการค้า	6
15. การพัฒนาขนมไทยเพื่อสุขภาพ	6
รวม	<u>90</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017413

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ	3
2. ความสำคัญและวัตถุประสงค์ของการประกันคุณภาพ	3
3. การประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้เครื่องมือและทางประสาทสัมผัส	3
4. มาตรฐานของห้องเตรียมอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้	3
5. มาตรฐาน GHPs (GAP, GMP, GCP)	3
6. มาตรฐาน GSFI (Global GAP, FSSC 22000, SQF, IFS, BRCGS)	3
7. มาตรฐาน ISO 9000	3
8. มาตรฐาน ISO 14001, ISO 45001	3
9. มาตรฐานอาหารฮาลาล	3
10. มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย	3
11. การรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA and JCI)	3
12. กรณีศึกษาและการนำเสนองาน	3
13. กรณีศึกษาและการนำเสนองาน	3
14. ศึกษาดูงานนอกสถานที่	3
15. ศึกษาดูงานนอกสถานที่	3
รวม	<u>45</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017415

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. สถานการณ์ความต้องการของผู้บริโภคและผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน	2
2. นวัตกรรมกับการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
3. ขั้นตอนในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์	6
- การเตรียมโครงการ การจำแนกและคัดเลือกโอกาส	
- การสร้างและคัดเลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์	
- การพัฒนาและทดสอบแนวความคิดผลิตภัณฑ์	
4. การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบและพัฒนากระบวนการผลิต	2
5. สถิติเพื่อการวางแผนการทดลองในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	4
6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อป้องกันโรค	2
7. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อบำบัดโรค	2
8. การประเมินทางประสาทสัมผัส ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
9. การประเมินคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์	4
10. ภาชนะบรรจุกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
11. การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร	2
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชา 01017415 (ต่อ)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. สำรวจการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน	2
2. ขั้นตอนในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์	6
- การเตรียมโครงการ การจำแนกและคัดเลือกโอกาส	
- การสร้างและคัดเลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์	
- การพัฒนาและทดสอบแนวความคิดผลิตภัณฑ์	
- การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบและพัฒนากระบวนการผลิต	
3. สถิติเพื่อการวางแผนการตลาดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	4
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อป้องกันโรค	2
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อบำบัดโรค	2
6. การประเมินทางประสาทสัมผัสในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
7. การประเมินคุณภาพกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
8. ภาชนะบรรจุกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์	4
9. การประเมินอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร	2
10. นำเสนอโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
11. ศึกษาดูงานนอกสถานที่	2
รวม	<u>30</u>

เค้าโครงรายวิชาปรับปรุง หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

เค้าโครงรายวิชา 01017425

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญ ประเภท และลำดับศักดิ์ของกฎหมาย	3
2. บทบาทและขอบเขตความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารต่อวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร	3
3. ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	3
4. บทบาทวิชาชีพนักกำหนดอาหาร กับจริยธรรมทั่วไปในสังคม และจริยธรรมของบุคลากรทางการแพทย์	3
5. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร และการสอบใบประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศ	3
6. พระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ	3
7. พระราชกฤษฎีกา กำหนดให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ	3
8. พระราชบัญญัติ สถานพยาบาล	3
9. ระเบียบกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการรักษาจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพของผู้ประกอบโรคศิลปะ	3
10. พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ	3
11. พระราชบัญญัติอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (1)	3
12. พระราชบัญญัติอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (2)	3
13. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค	3
14. ระบบรับรองคุณภาพโรงพยาบาล	3
15. จริยธรรมการวิจัยด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร	3
รวม	<u>45</u>

ประกาศคณะเกษตร
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร



ประกาศคณะเกษตร
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร จะครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงใคร่ขอเสนอรายชื่อคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ดังมีรายนามต่อไปนี้

๑. คณบดีคณะเกษตร	ที่ปรึกษา
๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ	ที่ปรึกษา
๓. หัวหน้าภาควิชาเกษตรกรรมศาสตร์	ที่ปรึกษา
๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจิตตา เรืองวิเศษ	ประธานกรรมการ
๕. ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์เทพ หิมะทองคำ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๖. นางสาววิญวรินทร์ ตั้งเสริมวงค์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๗. รองศาสตราจารย์วันทนี เกียรติสินยศ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนิดา ปิยะติการ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๙. พลอากาศตรี นายแพทย์วิบูลย์ ตระกูลสูง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐. นาวาอากาศโทหญิงรัฐฉิม หิรัญวิเศษ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๑. พันตแพทย์อาคม ประดิษฐ์สุวรรณ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิศักดิ์ เทชะเกรียงไกร	กรรมการ
๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์น้องนุช ศิริวงศ์	กรรมการ
๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริพร เรียบร้อย คิม	กรรมการ
๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อำพร แจ่มผล	กรรมการ
๑๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์	กรรมการ
๑๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุทัย เรืองธรรมสิงห์	กรรมการ
๑๘. อาจารย์ทิวาพร มณีรัตนสุภร	กรรมการ
๑๙. อาจารย์ทิพากร ม่วงถึก	กรรมการ
๒๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กานต์สุดา วันจันทร์ทิพย์	กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกว่าจะเสร็จสิ้นการปรับปรุงหลักสูตร

ประกาศ ณ วันที่ ๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๕

(รองศาสตราจารย์รानी ศิริวงศ์ชัย)
คณบดีคณะเกษตร

