

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

หลักสูตรใหม่

ปีพุทธศักราช 2550

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

จังหวัดปทุมธานี

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ปีพุทธศักราช 2550

1. ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ชื่อภาษาอังกฤษ

Bachelor of Science Program in Food Product Development
and Nutrition Science

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็มภาษาไทย

วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ
โภชนาการ)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ

Bachelor of Science (Food Product Development and Nutrition
Science)

ชื่อย่อภาษาไทย

วท.บ. (วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ)

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ

B.Sc. (Food Product Development and Nutrition Science)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญาของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรู้และทักษะทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหารและโภชนาการ และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

4.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและความต้องการของท้องถิ่นและสังคม
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความคิดสร้างสรรค์ นำความรู้ที่ได้ประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการระดับปฏิบัติการ ศึกษาด้วยตนเอง และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ
4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ

5. กำหนดการเปิดสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2550

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายสายวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ หรือ คณิตศาสตร์-ภาษาอังกฤษ หรือเทียบเท่า หรือเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา และปริญญาตรี พ.ศ. 2548

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

7.1 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2548

7.2 เป็นไปตามประกาศว่าด้วยการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ

8. ระบบการศึกษา

8.1 ใช้ระบบทวิภาคโดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเท่า หากมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนให้จัดเนื้อหาวิชาในสัดส่วนที่สัมพันธ์กัน โดยระยะเวลาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ และจำนวนหน่วยกิตไม่เกิน 9 หน่วยกิต

8.2 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2548

9. ระยะเวลาศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2548

10. การลงทะเบียนเรียน

10.1 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2548

10.2 กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

11. การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2548

12. อาจารย์ผู้สอน

12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
1	ดร. น้ำฝน สีตะจิตต์ - ปร.ค. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) - วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) แขนงอาหารและโภชนาการ	มีความชำนาญงานด้าน - ข้าว แป้ง และผลิตภัณฑ์แปรรูป - อาหารแช่เยือกแข็ง ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ น้ำฝน สีตะจิตต์. 2542.การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องด้วยเทคนิคโอแอลกอฮอล์ ร่วมกับการบรรจุ. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. น้ำฝน สีตะจิตต์ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2544. การเปรียบเทียบกระบวนการผลิตข้าว นึ่งทางการค้าและห้องปฏิบัติการ. การประชุมทางวิชาการของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 วันที่ 4-7 กุมภาพันธ์ - Naivikul, O. and Sitachitta, N. 2003. Comparison the quality of commercial parboiled rice and laboratory process by x-ray diffractometry and scanning electron microscopy. Proceeding The 2nd National Conference on Starch Technology. Bio-Thailand 2003. Pattaya, Thailand.	- โภชนบำบัด - โภชนศาสตร์คลินิก - หลักการจัดอาหารตามโภชนบำบัด - หลักการจัดอาหารตามโภชนศาสตร์คลินิก - หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร - วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น - โครงการงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ - วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืช

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		4. อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน สีตะจิตต์. 2545-2547. โครงการวิจัยกระบวนการผลิตข้าวหนึ่งहुงสุกแช่เยือกแข็ง. มุลนิธิไทเร เพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย ครั้งที่ 8 และครั้งที่ 9. 5. อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน สีตะจิตต์. 2545. บทความวิจัย ข้าวหนึ่งहुงสุกแช่เยือกแข็ง. หนังสือฉบับรวมงานวิจัย 10 ปี มุลนิธิไทเร เพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย. 6. Onanong Naivikul, Numfon Sitachitta. November 2004. Processing of Frozen Parboiled Rice Products, International Symposium on Multilateral Cooperation in Agricultural Biotechnology Exchange in Pan-Pacific Area Frozen Parboiled Rice Products. 7. Numfon Sitachitta. 2004. Comparison of various properties between different processes of cooked white and parboiled frozen rice. Joint Meeting AACC and TIA. Onanong Naivikul, and September 2004. 8. Sitachitta, N., Yamirudeng, K. and Naivikul, O. 2005. Processing of Frozen Parboiled Rice Product. Kasetsart Journal (Natural Science). Vol. 34, No. 4. 9. น้ำฝน สีตะจิตต์. 2548. การเกิดรีโทเกรเดชันในข้าวหนึ่งที่มีปริมาณแอมิโลสสูงहुงสุกแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.	9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นบ้าน

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		10. น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2548. บทความวิจัยเรื่อง ข้าว(สาร)นึ่ง...Parboiled Rice... ข้าวคุณภาพของไทย. วารสารวิชาการการเวก. 18-20 สิงหาคม มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ 11. อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2548-2549. การปรับปรุงคุณภาพของข้าวนึ่งหุงสุกแช่เยือกแข็ง . โครงการวิจัยเสริมสร้างความเข้มแข็ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 12. น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2549. บทความวิจัยเรื่อง แป้งกล้วยหอมทองดิบ : การผลิต สมบัติทางฟิสิกส์ เคมีเชิงฟิสิกส์บางประการ และผลิตภัณฑ์วารสารวิชาการการเวก. ฉบับที่ 3 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ 13. น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2549-2550. โครงการวิจัยและพัฒนาขนมปังแซนวิชจากแป้งข้าวเจ้าพันธุ์ปทุมธานี 1. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	
2	อ. จุฑารัตน์ พงษ์โนรี - วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร) - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มีความชำนาญงานด้าน 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2. การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร 3. จุลชีววิทยาทางอาหาร ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. จุฑารัตน์ พงษ์โนรี. 2547. การสกัดเซลล์ลูไลสจากซังข้าวโพดและการประยุกต์ในอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยนเรศวร. พิษณุโลก 2. จุฑารัตน์ พงษ์โนรี และ ชีรพร กองบังเกิด. 2549. การสกัดเซลล์ลูไลสจากซังข้าวโพด	1. หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2. จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร 3. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 4. การวิเคราะห์อาหาร 5. การควบคุมคุณภาพอาหาร

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		ตอนที่ 1 : การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัด, ว.สงขลานครินทร์ , 28. 1 : 191-199.	6. การบรรจุภัณฑ์อาหาร เบื้องต้น 7. วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากสัตว์ 8. การวางแผนการตลาด และการประยุกต์ใช้ คอมพิวเตอร์กับงานด้าน พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ
3	อ.ยศพร พลายโธ - วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและ โภชนาการ) - วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์)	มีความชำนาญงานด้าน 1. การศึกษาฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์และด้านการก่อกลายพันธุ์ด้วยวิธีก่อให้เกิดSOMATIC MUTATION AND RECOMBINATION ในแมลงหวี่ 2. พิษภัยในอาหาร ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. ยศพร พลายโธ. 2548. ฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ของหนูแผ่นและหนูหยองและการ ปรับเปลี่ยนฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ของยูรีเทนที่ก่อให้เกิด SOMATIC MUTATION AND	1. ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์ อาหาร 2. วัตถุเจือปนในอาหาร 3. หลักโภชนาการ 4. สุขากิบาล และข้อบังคับ เกี่ยวกับอาหาร

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		RECOMBINATION ในแมลงหวี่ด้วยหนูของและหนูแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.	5. สัมมนาทางวิชาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ 6. ความสัมพันธ์ระหว่าง โภชนาการและการแปรรูป อาหาร 7. การประกันคุณภาพอาหาร 8. อาหารสุขภาพ 9. เมตาบอลิซึมของสารอาหาร
4	อ. ไตรรัตน์ ประทุมรัตน์ - กศบ . (ป.การสอนคณิตศาสตร์)	มีความชำนาญงานด้าน 1. คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ 2. สถิติธุรกิจ	1. การคิดและการตัดสินใจ 2. สัมมนาทางวิชาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
5	อ.ประณมกร อัมพรพรรดิ - ระดับปริญญาโท M.InFs (Database Systems) - วท.บ. วิทยาการคอมพิวเตอร์	มีความชำนาญงานด้าน 1. เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต/การเรียนรู้ 2. ฐานข้อมูลเบื้องต้น 3. ระบบการจัดการข้อมูล 4. การวิเคราะห์และการออกแบบระบบ 5. การวิเคราะห์และการออกแบบระบบเชิงวัตถุ 6. วิศวกรรมซอฟต์แวร์ 7. คีลคริตและโครงสร้าง 8. ความปลอดภัยสารสนเทศ	1. การวางแผนการทดลองและ การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ 2. โครงการงานการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ

12.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
1	ผศ. บังอร ธรรมศิริ - คศ.ม. วิชาเอกการพัฒนาครอบครัว และสังคม - กศบ . (คหกรรมศาสตร์)	มีความชำนาญงานด้าน 1. อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในครอบครัว 2. การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร 3. ความสัมพันธ์ของบุคคลในครอบครัวและการพัฒนา ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. บังอร ธรรมศิริ. 2536. การจัดบริการอาหารในสถาบัน. สถาบันราชภัฏเพชรบุรี วิทยาลัยการณ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี 375 หน้า 2. บังอร ธรรมศิริ. 2536. งานบ้านสำหรับครูประถมศึกษา. สถาบันราชภัฏเพชรบุรี วิทยาลัยการณในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี 129 หน้า 3. บังอร ธรรมศิริ. 2548. ผู้สูงอายุในสังคมไทย. ปริญญาานิพนธ์มหบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช นนทบุรี 83 หน้า 4. บังอร ธรรมศิริ. 2548. การวิเคราะห์กรณีศึกษาปัญหาครอบครัวไทย. วารสาร การเวก น.18-24	1. โภชนาการผู้สูงอายุ 2. โภชนาการเด็ก และเด็ก กลุ่มพิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
2	อ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล - ระดับปริญญาโท MAT.HE (วิธีสอนคหกรรม) Technological University of Philippines (TUP) - คบ. (คหกรรมศาสตร์)	มีความชำนาญงานด้าน 1. ผลิตภัณฑ์อาหารไทย 2. ผ้าและเครื่องแต่งกาย 3. ปฏิบัติการอาหารประเภทต่าง ๆ 4. พัฒนาการเด็กและการเลี้ยงดูบุคคลวัยต่าง ๆ ในครอบครัว ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. Kanokwan Srisuwan. Acceptability of the canteen service in LUMPANG teachers college, Thailand Technological University of the Philippines.1992.98 p. 2. ผู้รับผิดชอบโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์OPC ปี 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาคลองพัฒนา 3. ผู้รับผิดชอบโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์OPC ปี 2547. ผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงกลุ่มแม่บ้านคลองสี และผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูของกลุ่มนายณรงค์ศักดิ์ เอี่ยมประสิทธิ์ 4. กินอยู่อย่างไร ไม่แก่เร็ว และผิวสวยเป็นธรรมชาติวารสารการเวก 2548 น. 13-14 5. ความอร่อยจากเตาไมโครเวฟวารสารการเวก 2548. น. 15-17	1. อาหารและขนมไทย 2. หลักการประกอบอาหาร 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อ การบริการ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
3	อ.เบญจางค์ วิริยะจิตต์ - คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์อาหารและ โภชนาการ) - คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์บัณฑิต)	มีความชำนาญงานด้าน 1. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ 2. อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในครอบครัว 3. ปฏิบัติการอาหารประเภทต่าง ๆ ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. เบญจางค์ วิริยะจิตต์. 2547. แคลเซียมในน้ำพริก ผักจิ้มและเครื่องแนม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 2. เบญจางค์ วิริยะจิตต์. 2548. อาหาร(น้ำพริก)กับโรคกระดูกพรุน.วารสารการเวก น. 5-12 3. ผู้รับผิดชอบโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์OPC ปี 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรเขากอยพัฒนา,ผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงแช่อิ่มของกลุ่มแม่บ้านคลองสี และผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูของกลุ่มนายณรงค์ศักดิ์ เอี่ยมประสิทธิ์	1. โภชนาการเพื่อชุมชน 2. อาหารนานาชาติ 3. วิทยาการขนมอบ

12.3 อาจารย์พิเศษ / ผู้เชี่ยวชาญ / ผู้ทรงคุณวุฒิ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
1	รศ. ดร. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ - Ph.D. (Nutrition and Food Science) - M.S. (Nutrition and Food Science) - วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และอำพร แจ่มผล.2549. สภาวะอาหารและโภชนาการของเด็กก่อนก่อนวัยเรียนที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นในพื้นที่ประสาธน์ชนบทนิคมินามิณ กิ่งอะเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง รายงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ อรสา ปานขาว วราภรณ์ รุ่งเรืองกลกิจ จินดา ขลิบทอง อบเชย วงศ์ทอง จิตต์กันยา จุจ้อย และณวิวรรณ เข้มหัตถา.2548. การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. รายงานวิจัยงบประมาณแผ่นดินมหาวิทยาลัยรามคำแหง. 3. ศรีสกดิ์ สุนทรไชย ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ประกายรัตน์ ภทรธิดา ปาลีรัตน์ การดี และอินทรา นาคันตร์. 2547. สถานภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนในจังหวัดนนทบุรี: กรณีศึกษา 2 โรงเรียนในอำเภอบางกรวย. รายงานวิจัยเสนอมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 4. Rhee, Onkoo, Misa Nishimura, Terumi Aiba, Jeongock Jang, Tasanee Limsuwan, Keiko Tomita, and Kimiko Ohtani. 2004. Image analysis of black color and black color foods for university students in East Asia. Journal of the Color Science of Japan 28(3): 144-151.	1. ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการแปรรูปอาหาร

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		5. อัจฉรา จิตตลดากร และคณะ. 2547. การวิเคราะห์เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการพัฒนาปรับปรุงและสร้างมูลค่าเพิ่มกับกระบวนการผลิตสินค้าเกษตร-อาหารจากไร่นาถึงผู้บริโภคภายใต้องค์ประกอบของสายโซ่แห่งคุณค่าอาหาร (Food Value Chain) : กรณีศึกษาสินค้าข้าว. รายงานวิจัยเสนอคณะทำงานการเศรษฐกิจ การพาณิชย์ และอุตสาหกรรม สภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ผู้ร่วมวิจัย รับผิดชอบในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร) 6. สุภาวดี ธีธรรมากร ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ สุณี ภูสีม่วง และพภามาส พจญแก้ว. 2546. โครงการวิจัยเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์กล้วย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเสริมโอกาสทางเศรษฐกิจชุมชนและการสนับสนุนการส่งออกในอนาคต. รายงานวิจัยงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. 7. Limsuwan, T.: Y. Yamamoto; T. Yabuzoe and K. Ohtani. 2001. Contribution of the school lunch program to the well-being of Japanese children. Paper presented at the 11th Biennial International Congress of Asian Regional Association for Home Economics at Natonal Taiwan Normal University, Taipei, Taiwan. 17-20 July, 2001. 8. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ จิตตินันท์ เดชคุปต์ บุญเสริม หุตะแพทย์ และศศิมน ปรีดา. 2544. การติดตามบัณฑิตมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. รายงานวิจัย สถาบันมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช.	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		9. Limsuwan, T. and C. Tejagupta. 1999. Eating behavior and nutritional status of school children in the central region of Thailand. Paper presented at the 10th Biennial International Congress of Asian Regional Association for Home Economics. Pacific Yokohama, Yokohama, Japan. 16-19 August 1999. 10. Limsuwan, Tasanee. 1995. The challenge of distance education and the development of rural women in Thailand. Paper presented at the Asian Association of Open Universities IXth Annual Conference. Dec.5, 1995. Taipei, Taiwan. 11. วรภรณ์ รุ่งเรืองกิจ สุนันท์ สีสั่งข์ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และชินรัตน์ สมสืบ. 2534 การประเมินผลโครงการพัฒนาที่สูงดอยแปเปื้อ. รายงานวิจัยเสนอต่อกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย 12. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ วรณัฐ วัฒนสุวรรณ วิภา สุโรจนะเมธากุล และปราณี แก้วเจริญ. 2533. การใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำของชาวนบพ. ในรายงานโครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากสัตว์น้ำ ในโครงการมหาวิทยาลัยสนับสนุนพัฒนาตามโครงการนำพระทัยจากในหลวงเพื่อพัฒนาภาคตะวันออกเฉียงเหนือตามแนวพระราชดำริ (อีสานเขียว) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช นนทบุรี หน้า 46-77.	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		13. สุนันท์ สีสั่งข์ วราภรณ์ รุ่งเรืองกลกิจ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ภาววิ พิจิตรบันดาล รุ่ง ศิริ สัญลักษณ์ บุญเสริม หุตะแพทย์ สาโรจน์ นิลคำ สมภพ สุจริต และชาญศักดิ์ ศิริสิทธิ์. 2533. การประเมินผลโครงการสร้างงานในชนบทภาคเหนือ. รายงานวิจัยเสนอสำนักงาน เลขาธิการ โครงการสร้างงานในชนบท(กส.ช.) สำนักเลขาธิการสำนักนายกรัฐมนตรี. 14. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ไร่รัตน์ เพ็ชรสิงห์ บุญเสริม หุตะแพทย์ นิ ดยา ภัสสรศิริ เทวี โพธิ ผละ ปราณี แก้วเจริญ และอุมาพร อุประ. 2531. การประเมินความต้องการทุนอุดหนุน การศึกษาทางไกลสำหรับสตรีชนบท. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการ เรื่อง การวิจัย ทางการศึกษาและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา ครั้งที่ 7 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร วันที่ 28 ตุลาคม – 1 พฤศจิกายน 2534 เล่ม 1 หน้า 552-554. 15. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ วิชา คำดา และอนกุล พลศิริ. 2530. การศึกษาปริมาณกรดไฟติกใน ผลิตภัณฑ์อาหารถั่วเหลือง. รายงานวิจัยเสนอสถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 16. มัชฌนา ร่มรักษ์ วิชา คำดา และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2529. ผลของวิธีการผลิตต่อ คุณภาพของน้ำมันถั่วเหลือง. วารสารอาหาร 16(2): 59-71. 17. ศรีเมือง มาลีหวล ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ วิชา คำดา และกาญจน์จ วาจนะนิจ. 2528. การศึกษากระบวนการที่เหมาะสมในการดองกระเทียมพันธุ์ต่าง ๆ. รายงานวิจัยเสนอ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		18. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และกรุณา วงษ์กระจ่าง. 2528. การศึกษาปริมาณวิตามินซีในน้ำผลไม้. โภชนาการสาร 19(1): 33-43. 19. Limsuwan, T. and R.T. Lovell. 1984. Determination of crude fat in fish feeds. The Progressive Fish Culture 46: 165-169. 20. Limsuwan, C., T. Limsuwan, J.M. Grizzle and J.A. Plumb. 1983. Stress response and blood characteristics of channel catfish (<i>Ictalurus punctatus</i>) after anesthesia with etomiadte. Canadian Journal of Fisheries and Aquatic Sciences 40(12): 2105-2112. 21. Lovell, R.T. and T. Limsuwan. 1982. Intestinal sythesis and dietary nonessentiality of vitamin B-12 for <i>Tilapia nilotica</i>. Transaction of the American Fisheries Society 111: 485-490. 22. Limsuwan, T. and R.T. Lovell. 1981. Intestinal synthesis and absorption of vitamin B-12 channel catfish. Journal of Nutrition 111(12): 2125-2532. 23. Svacha, A.J. and T. Lorsuvanarat. 1975. Effect of urea hydrolysis on appetite metabolism in rats. Paper presented at the 59th Annual Meeting of Federation of American Societies for Experimental Biology, Atlantic City, New Jersey, USA. April 13-18, 1975. Federation Proceeding 34(3): 911.	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
2	ดร. ปริญดา เพ็ญโรจน์ - ปร.ค.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) - วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) - วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	มีความชำนาญงานด้าน 1. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 2. การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 4. วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง (คุณสมบัติทางกระแสวิทยาของอาหาร) 5. คาร์โบไฮเดรตในอาหาร (กัม) 6. วัตถุเจือปนอาหาร (กัม) 7. การวิเคราะห์อันตรายในอาหาร (HACCP) ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. Penroj, P. , J.R. Mitchell, S.E. Hill and W. Garnjanagunchorn. 2005. Effect of konjac glucomannan deacetylation on the properties of gels formed from mixtures of kappa carrageenan and konjac glucomannan. Carbohydrate Polymer. 5(3):367-376 2. Penroj, P. , S.E. Hill, J.R. Mitchell and W. Garnjanagunchorn. 2005. Effect of kappa carrageenan on konjac glucomannan gelation. Oral presentation in Wrexham, UK. 3. วรรณญา สุขมิตร ภาวิณี ภูศรี และ ปริญดา เพ็ญโรจน์ . 2549. สมบัติทางกระแสวิทยาของกัมจากผลสำรอง. การประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 นวัตกรรมทางอาหาร 15-16 มิถุนายน 2549 ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา, กรุงเทพฯ P1_28	1. การวางแผนการทดลองและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		งานวิจัยที่อยู่ในระหว่างดำเนินการ 1. การศึกษากระบวนการยีสต์อายุการเก็บผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวสดสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดเล็ก ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยศิลปากร เป็นทุนต่อเนื่อง 3 ปี (2549-2551) จำนวน 960,000 บาท 2. การศึกษากระบวนการยีสต์อายุการเก็บผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวสดสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดเล็ก จาก สกว จำนวนเงิน 200,000 บาท ระยะเวลาทำวิจัย ตั้งแต่ พ.ย. 2548 – พ.ค. 2550 3. การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคกล้วยอบแห้ง ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยศิลปากร ปี 2549 จำนวน 100,000 บาท 4. การยีสต์อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำส้มบรรจุขวดได้รับทุนจาก สกว โครงการ IRPUS ปี 2549 จำนวน 90,000 บาท 5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลีคาราจีแนนเพื่อสุขภาพ ได้รับทุนจาก สกว โครงการ IRPUS ปี 2549 จำนวน 90,000 บาท 6. “Interaction of malva nut gum, konjac and rice starch” ได้รับทุนจาก สกอ. โครงการความร่วมมือ Thai –UK Link ปี 2549 จำนวน 230,000 บาท	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
3	ดร. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ - วท.บ. (ชีววิทยา) - วท.ม. (โภชนาการ) - วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	มีความชำนาญงานด้าน 1.พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การเกษตร 2.งานวิจัยด้านแป้งและสตราซ์ รวมทั้ง การใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหาร 3.งานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะงานวิจัยการเสริมคุณค่าอาหาร และอาหารไขมันต่ำสำหรับผู้ที่มีปัญหาสุขภาพ ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. Vatanasuchart, N., O. Naivikul, S. Charoenrein and K. Sriroth. 2005. Molecular properties of cassava starch modified with different UV irradiations to enhance baking expansion. Carbohydrate Polymers 61: 80-87. 2. Vatanasuchart, N., O. Naivikul, S. Charoenrein and K. Sriroth. 2003. Effects of different UV irradiations on properties of cassava starch and biscuit expansion. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 37 (3) : 334-344. 3. Vatanasuchart. N., P. Attaviboonkul, D. Hengsawadi and S. Saipin Maneepun. 2000. Use of oat derivative: Nu-trim OB as fat substitute for coconut milk on qualities of Thai desserts. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 34 (3) : 366-377. 4. Vatanasuchart. N. and S. Stonsaovapak. 2000. Oatrim-5 substitute in low calorie salad cream: nutritional and microbiological quality. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 34 (4) : 500-509.	1. อาหารสุขภาพ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		5. Inglett, G.E., S. Maneeapan and N. Vatanasuchart. 2000. Evaluation of hydrolyzed oat flour as a replacement for butter and coconut cream in bakery products. Food Science and Technology International 6(6) : 457-462. 6. Maneeapun, S., Tungtrakul, P. Vatanasuchart, N. and Inglett, G.E. 2001. Hydrocolloidal fiber inclusion for improving the nutritional quality of oriental noodles. 11th World Congress of Food Science and Technology. Seoul, Korea. 7. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. บุญมา นิยมวิทย์ และดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. 2541. การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารมังสวิรัต. อาหาร 29(1) : 28 – 36. 8. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. บุญมา นิยมวิทย์ และดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. 2541. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารมังสวิรัตเพื่อแนวทางการบริโภค. อาหาร. 28(4) : 268 – 276. 9. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. เพลินใจ ตั้งคณะกุล และประชา บุญญศิริกุล 2541. การพัฒนาอาหารว่างจากธัญพืชทั้งเมล็ดสูตรพลังงานต่ำโดยเครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์สกรู. วิทยาศาสตร์เกษตร. 32(4): 431 – 440. 10. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พยอม อัครวิบูลย์กุล, ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ และสายพิน มณีพันธ์ 2541. การใช้สารทดแทนไขมัน Oatrim-5 ในการทำขนมอบและขนมไทย อาหาร 28(2) : 97 – 110.0	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		11. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. พยอม อัดถวิบูลย์กุล, บุญมา นิยมวิทย์ และดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. 2539. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่โดยใช้แป้งเมล็ดฝ้ายโปรตีนสูง. อาหาร. 25(1) : 24 - 34. 12. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. มัณฑนา ร่วมรักษ์, เพลินใจ ดังคณะกุล, พะยอม อัดถวิบูลย์กุล, บุญมา นิยมวิทย์, เข็นใจ จิตะฐาน, สมจิต อ่อนเหม, วรภัทร ศรีหนู, อุษา ภูค์สมาส และนิภา คลับนาค 2539. การพัฒนานำรับอาหารจากมันสำปะหลัง. รายงานผลการวิจัยสถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 126 หน้า 13. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. มัณฑนา ร่วมรักษ์, เพลินใจ ดังคณะกุล, พยอม อัดถวิบูลย์กุล, บุญมา นิยมวิทย์, นิภา คลับนาค, วรภัทร ศรีหนู และอุษา ภูค์สมาส. 2539. การพัฒนาตำรับอาหารจากมันสำปะหลัง. แนวเกษตร. 12(12) : 207 – 214. 14. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. และธนวรรณ บุญปิ่น 2536. บทบาทของอาหารหาบเร่ต่อการได้รับสารอาหารประจำวัน. รายงานการประชุมโภชนาการ วันที่ 22 – 24 ธันวาคม 2536. จัดโดย สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี, มหาวิทยาลัยมหิดล. หน้า 257-273. 15. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. อมรา วงศ์พุทธพิทักษ์, สิริพันธ์ พิบุญนิยม และสุมนหา เสรีรัตน์. 2535. ผลของอาหารมังสวิรัตต่อผู้ป่วยโรคเบาหวาน, วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 34(2) : 113 – 124.	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ 1. วิจัยการผลิตสตรัซสุภาพและเปรียบเทียบปริมาณจากพืชชนิดต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย ได้รับเงินสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2549 2. Resistant starch หรือสตรัซพลังงานต่ำจากแป้งมันสำปะหลังที่ผลิตโดยวิธีการใช้เอนไซม์ร่วมกับการอบแห้งแบบพ่นฝอย ได้รับเงินสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ประจำปี 2549-50	
4	ผศ. ดร. สมโภช พจนพิมล - ปร.ด (วิทยาศาสตรจารย์การอาหาร) -วท.ม (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) -วท.บ.(วิทยาศาสตรจารย์ทั่วไป)	มีความชำนาญงานด้าน 1.การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร เคมีของกลิ่นรส ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. Pojjanapimol, S., Chaiseri, S. and Cadwallader, K.R. 2003. Heat-induced changes in aroma components of holy basil (<i>Ocimum sanctum L.</i>). pp. 217-230. In Deibler, K and Delwiche, J. Edited. Handbook of Flavor Characterization Sensory Analysis, Chemistry, and Physiology. Marcel Dekker, Inc., New York. 2. Keith R. Cadwallader, Daniel Benitez, Sompoche Pojjanapimol, Orasa Suriyaphan, and Tanoj Singh. 2005. Characteristic aroma components of the cilantro mimics. pp. 117- 128. In. Frey, Carl and Rouseff, Russell (EDT) Natural Flavor and Fragrances : Chemistry, Analysis, and Production. ACS Symposium Series, No. 908.	1. เทคนิคสำหรับงานพัฒนาผลิตภัณฑ์

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		3. จิรายุ งามโขนนง และ สมโภช พจนพิมล . 2534. แร่ธาตุและโลหะเป็นพิษที่ประชาชนไทยได้รับ จากการบริโภคอาหารประจำวัน. โภชนาการสาร. 25(1&2): 16-32. 4. สมโภช พจนพิมล และกอบทอง รูปหอม. 2537. การทดสอบกัมมะถันที่ปลอมปนในน้ำส้มสายชูด้วยชุดทดสอบ. อาหาร. 24 (1): 42-48. 5. สมโภช พจนพิมล และ จิรายุ งามโขนนง. 2537. การตรวจวิเคราะห์ปริมาณกรดไฟติกในอาหารทะเลบรรจุกระป๋องโดยใช้วิธี Anion Exchange. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 36 (2): 97-103 6. เพ็ญ ทองน้อย นิภาภรณ์ ลักษณสมยา และ สมโภช พจนพิมล. 2539. การทดสอบประสิทธิภาพของชุดทดสอบปริมาณกรดน้ำส้มในน้ำส้มสายชูเทียม. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 38 (2): 145– 151. 7. สุเมธชา วัฒนสินธุ์ สมโภช พจนพิมล วรางคณา สมพงษ์ สิริพร พัฒน์สัตยานวงศ์ และ สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2544. การพัฒนาเทคโนโลยีการเก็บรักษาเครื่องแกงเผ็ดและน้ำปรุงรสผักไทย. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 43 (4): 308-322. 8. สมโภช พจนพิมล. 2543. แร่ธาตุที่นักศึกษาได้รับจากการบริโภคอาหารประจำวันในโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ปทุมธานี. 43 9. กิ่งแก้ว เจริญพรสุข วรางคณา สมพงษ์ และสมโภช พจนพิมล. 2543. การผลิตน้ำผักรวมพาสเจอร์ไรส์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ปทุมธานี. 10. สมโภช พจนพิมล และรัชดา มหาวิวัฒน์. 2544. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำปลาในสภาวะการเก็บรักษาต่าง ๆ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ปทุมธานี. 61.	
5	ดร. วันเพ็ญ แสงทองพินิจ - ประ.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) - วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) สาขาประยุกต์วิชาการอาหารเพื่อโภชนาการ - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มีความชำนาญด้าน 1. ไฮโดรคอลลอยด์ และ คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 2. การแปรรูปอาหารที่มีความเป็นกรดสูง และกรดต่ำ 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม 4. การแปรรูปผักและผลไม้ ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ 1. Saengthongpinit , W. and Sajjanantakul, T. 2005. Influence of harvest time and storage temperature on characteristics of inulin from Jerusalem artichoke (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) tubers. Postharvest Biol Technology. 37: 93-100. 2. วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. 2548. การวิเคราะห์คาร์โบไฮเดรตด้วย High Performance anion Exchange Chromatography With Pulsed Amperometric Detection. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. ปีที่ 2 (1). หน้า 3. วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. 2549. คัดมันอย่างไรดี และดีอย่างไรต่อสุขภาพ. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. ปีที่ 3 (1). หน้า 104-108.	1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		4. คณะผู้เขียน. 2542. มหัทศกรย์ผัก 108. มูลนิธิโตโยต้า และสถาบันวิจัยโภชนาการ 5. บทความทางวิชาการด้านโภชนาการในนิตยสารเช่น แพรว รักลูก modern mom เป็นต้น	
6	คุณประพันธ์พิศ สิตกาหุล - วท.บ. (โภชนาวิทยา)	ตำแหน่งประจำ 1. รับผิดชอบหัวหน้าฝ่ายโภชนาการ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 2. ประธานบริหารฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 3. ประธานพัฒนางาน ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 4. ที่ปรึกษาแนะนำด้านโภชนาการ (Diet Counseling) แก่ผู้ป่วยและประชาชนทั่วไป 5. ประธานหลักสูตรโภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาริบดี	1. การจัดการโภชนาการใน โรงพยาบาล
7	คุณพรรณอร หงส์โต - วท.บ. (โภชนาวิทยา) - ประกาศนียบัตรโภชนบำบัด คณะ แพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาริบดี - Dietetic Training for Dietitian St.Marianna University Japan	ตำแหน่งประจำ 1. รับผิดชอบหัวหน้างานโภชนบำบัด ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 2. กรรมการบริหารฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 3. กรรมการพัฒนางาน ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 4. ที่ปรึกษาแนะนำด้านโภชนาการ (Diet Counseling) แก่ผู้ป่วย และประชาชนทั่วไป 5. กรรมการหลักสูตรโภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาริบดี	1. การประเมินภาวะโภชนาการและ เทคนิคการให้คำปรึกษา

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
8	รศ.ดร.ญ.อรอนงค์ กังสดาลอำไพ - Ph.D. (Nutrition and Food Science) Utah State University - ภม. สาขาอาหารเคมี - ภบ.	มีความชำนาญด้าน 1. ไฮโดรคอลลอยด์ และ คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 2. การแปรรูปอาหารที่มีความเป็นกรดสูง และกรดต่ำ 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม 4. การแปรรูปผักและผลไม้ ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ 1. O. Jansuittivechakul , A.W. Mahoney, D.P. Cornforth, D.G. Hendricks and K. Kangsadalampai. Effect of Heat Treatment on Bioavailability of meat and Hemoglobin Iron Fed to Anemic Rats. J. Food Sci. 1985: 50(2) 407-409 2. O. Jansuittivechakul , A.W. Mahoney, D.P. Cornforth, D.G. Hendricks and D.V. Sisson. Effect of Heat Treatment on Meat Enhancement of Dietary Iron Bioavailability of Meat/ Ferrous Sulfate and Meat/Hemoglobin Mixtures Fed to Anemic Rats. J. Food Sci. 1986 51(2) 263-267. 3. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ลำดวน เสวตมาลย์ และสุวิมล ฉกาจนโรดม “ปริมาณฮีแมกกลูตินินในพืชที่ใช้เป็นอาหารของคนไทย” โภชนาการสาร 2529, 20(4), 318-335. 4. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ลำดวน เสวตมาลย์ และสุวิมล ฉกาจนโรดม “ผลของกระบวนการหุงต้มต่อระดับฮีแมกกลูตินินในพืชอาหารบางชนิด” โภชนาการสาร 2530 21(1) , 20-32	1. โภชนศาสตร์คลินิก

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		5. Oranong Kangsadalampai and Naiyana Wattanapenpaiboon Effect of heat treatment or frozen storage on dietary heme iron content. Th.J. Pharm._ Sci_ 1987, 12(3), 237-246. 6. Oranong Kangsadalampai and Naiyana Wattanapenpaiboon Total and heme iron content in animal food J.Nutr. Asso. Th. 1987, 21(3) 163-172 7. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ และสุธีรา เศรษฐอภิธาน 2535 ปริมาณธาตุเหล็ก และกรดโฟลิกในขาบปรุงเลือดแผนโบราณ และสมุนไพรบำรุงเลือด ไทยเภสัชสาร 16(1) : 63-72 8. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, สุธี สุนทรธรรม, ชิตีรัตน์ ปานม่วง และแก้ว กังสดาลอำไพ 2535 โปรตีนและสารต้านอนุมูลค่าทางโภชนาการในกระถินและเมล็ดฟักทองไทยเภสัชสาร 15(4) 255-268 9. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ชิตีรัตน์ ปานม่วง และสุภาวดี หุ่นสวัสดิ์ ปริมาณ สังกะสี และทองแดงในอาหารไทยบางชนิด ประมวลผลงานวิจัย ฝ่ายวิจัยจุพาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2540 : 661-668 10. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ชิตีรัตน์ ปานม่วง และวีรวิชัย พลายงาม การพัฒนาอาหารทางการแพทย์ชนิดผงสูตรโปรตีนสกัดจากถั่วเขียว ไทยเภสัชสาร 21(4) 2540 229-234 11. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ชิตีรัตน์ ปานม่วง และพูนทรัพย์ แดงรุ่งโรจน์อาหารทางการแพทย์ชนิดเหลว สูตรโปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง ไทยเภสัชสาร 22 (3) 2542 109-118	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		12. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, สุนันทา วังโสภณ, ธิติริรัตน์ ปานม่วง และ ลินนา ทองขงค์ ผลของการเสริมวิตามินซีร่วมกับเพอร์ร็สซัลเฟตต่อการรักษาภาวะการขาดเหล็กในระยะเริ่มแรกในเด็ก วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทย 2543 : 49 (2) 19-23 13. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ลินนา ทองขงค์, ธิดาพร จิระวัฒน์ไพศาล, พณีส พฤกษ์ สุนันท์, จิระรัตน์ จิระมะกร และ ธิติริรัตน์ ปานม่วง ภาวะโภชนาการของโฟเลตในสตรีปกติ สตรีตั้งครรภ์ และสตรีกินยาเม็ดคุมกำเนิดที่มารับบริการตรวจรักษาสุขภาพที่ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต ๔ ราชบุรี วารสารโภชนาการ 38 (4) 2546 19-26 14. มณี อุดมเชยวัฒน์ ลินนา ทองขงค์ สุญาณี พงษ์ธนานิกร อรอนงค์ กังสดาลอำไพ และ ธิติริรัตน์ ปานม่วง ผลทางคลินิกของการให้คำแนะนำทางด้านโภชนาบำบัดในผู้ป่วยที่มีคอเลสเตอรอลในเลือดสูง วารสารโภชนาการ 39 (4) 2547 17-26 การประชุมเสนอผลงานวิจัย 1. Oranong Kangsadalampai , Montana Theerajantranon , Linna Thongyong , and Thitirat Panmaung. Clinical outcome of nutrition counseling with ocimum canum linn seeds in non-insulin dependent diabetic patients at public health center 47 Klongkwang. Thai J. Pharm. Sci., 2000, Vol. 24 (suppl.) p. 53 การประชุมเสนอผลงานวิจัยทางเภสัชศาสตร์ ครั้งที่ 17, 1 ธันวาคม 2543 คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		2. Panarat Laohabutr , Oranong Kangsadalampai , Thitirat Panmaung and Linna Tongyongk. Iron , vitamin c , phytate and crude fiber contents in northeastern local vegetables. Thai J. Pharm. Sci., 2001, Vol. 25 (suppl.) p. 56 การประชุมเสนอผลงานวิจัยทางเภสัชศาสตร์ ครั้งที่ 18 , 7 ธันวาคม 2544 , คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 3. Niramol Angsumalee , Oranong Kangsadalampai , Thitirat Panmaung and Linna Tongyongk. Development of Tube Feeding Formula : Blenderized Vegetarian Diet. Thai J. Pharm. Sci., 2002 , Vol. 26 (suppl.) p. 67 การประชุมเสนอผลงานวิจัยทางเภสัชศาสตร์ ครั้งที่ 19, 4 ธันวาคม 2545 คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 4. Oranong Kangsadalampai , Thitirat Panmaung and Daunghathai Tinsulanonda. Formulation of Soy Protein-Based Low Calorie Medical Food. Thai J. Pharm. Sci., 2003 , Vol. 27 (suppl.) p.36 การประชุมเสนอผลงานวิจัยทางเภสัชศาสตร์ ครั้งที่ 20 , 1 ธันวาคม 2546 คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 5. Thitaporn Thooputsar, Oranong Kangsadalampai, Thitirat Panmaung and Linna Tongyongk. Formulation of Low-calorie, High-fiber, Soy-corn based Medical Food Thai J. Pharm. Sci., 2004 , Vol. 28 (suppl.) p.93 การประชุมเสนอผลงานวิจัยทางเภสัชศาสตร์ ครั้งที่ 21, 23-24 ธันวาคม 2547 คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		6. Pensiri Wungkladkeaw, Oranong Kangsadalampai, Dittapong Charoenwiwattanakul and Thitirat Panmaung. Clinical outcome of Nutrition Counseling in Non-insulin Dependent Diabetic Patients at Public Health Center 62 The Bangkok Metropolitan Administration Thai J. Pharm. Sci., 2004 , Vol. 28 (suppl.) p.90 การประชุมเสนอผลงานวิจัยทางเภสัชศาสตร์ ครั้งที่ 21, 23-24 ธันวาคม 2547 คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 7. Naline Im-erbsin, Oranong Kangsadalampai, Thitirat Panmaung and Phornphan Rohitrat. Development of Frozen Mungbean-based Medical Food Thai J. Pharm. Sci., 2005 , Vol. 29 (suppl.) p.103 การประชุมเสนอผลงานวิจัยทางเภสัชศาสตร์ ครั้งที่ 22, 2 ธันวาคม 2548 คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 8. Pornrudee Sripathumrat, Oranong Kangsadalampai, Thitirat Panmaung and Phornphan Rohitrat. Relationship Between Sugar content and Glycemic Index of Some Thai Fruits Thai J. Pharm. Sci., 2005 , Vol. 29 (suppl.) p.104 การประชุมเสนอผลงานวิจัยทางเภสัชศาสตร์ ครั้งที่ 22, 2 ธันวาคม 2548 คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย บทความ 1. ลินนา ทองขงค์ และ อรอนงค์ กังสดาลอำไพ อาหารเสริมกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นสิ่งเดียวกันหรือไม่? วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทยในพระบรม-	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		ราชูปถัมภ์ 2544 : 50(1), 38-41 2. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ "น้าแม่" วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ 2543 : 49(1), 33-37 3. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ "อาหารเสริมสุขภาพ : ถั่วเหลือง" วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ 2543 : 49(2), 45-48 4. โกชนบัญญัติ 9 ประการ จุลสารเภสัชเพื่อสุขภาพ 2547 (1) : 9-11 5. กินเพื่อสุขภาพ จุลสารเภสัชเพื่อสุขภาพ 2547 (2) : 14-18 6. ทำไมได้รับอาหารทางสายยาง 15 ปี ยังมีชีวิตอยู่ได้ Health Today 2548 (53) : 64-65 7. สังกะสีสารอาหารปริมาณน้อยที่ขาดไม่ได้. Health Today 2548 5(54) 42-43 8. ลดน้ำหนักทางลัดด้วยอาหารเสริมที่ขาดไม่ได้จะดีหรือ Health Today 2548 : 5(56) 42-44 9. ระดับน้ำตาล VS คาร์โบไฮเดรต Health Today 2549 6(64) : 60-62 10. ผักปลอดสารพิษได้คุณค่า Health Today 2549 6(66) 52-53 11. แนวปฏิบัติเพื่ออาหารที่ปลอดภัย วิทย์ จุฬาฯ สุกรี 24 กุมภาพันธ์ 2549 12. เหตุเกิดจากหน่อไม้ป๊อป วิทย์ จุฬาฯ สุกรี 24 มีนาคม 2549 หนังสือ 1. โกชนบ๋าค 2000 ห้างหุ้นส่วนจำกัดมาลงคุณ กรุงเทพฯ 2542	

13. จำนวนนักศึกษา

แผนรับนักศึกษาของหลักสูตรในระยะเวลา 5 ปี

จำนวนนักศึกษาระดับ ปริญญาตรี ชั้นปีที่	ปีการศึกษา				
	2550	2551	2552	2553	2554
1	30	30	40	40	40
2	-	30	30	40	40
3	-	-	30	30	40
4	-	-	-	30	30
จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะ สำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

14. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

14.1 สถานที่และอุปกรณ์การสอนของมหาวิทยาลัย

- ห้องปฏิบัติการ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
- ห้องปฏิบัติการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
- ห้องปฏิบัติการอาคารคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
- สื่อการเรียนการสอนโดยใช้คอมพิวเตอร์ที่ศูนย์คอมพิวเตอร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์และสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

14.2 อุปกรณ์การสอน

ลำดับที่	รายการและลักษณะเฉพาะ	จำนวนที่มีอยู่
1	เครื่องอบแห้งแบบถาด	1
2	เครื่องวัดเนื้อสัมผัสอาหาร	1
3	เครื่องมือและอุปกรณ์ทดสอบการชิม	20 ชุด
4	เครื่องมือปฏิบัติอาหารกระป๋อง	2
5	เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง	5
6	เครื่องวิเคราะห์โปรตีน และไนโตรเจน	2
7	เครื่อง ยูวี – วิสซิเฟิล สเตปโทเทอร์โมมิเตอร์	2
8	เครื่องวิเคราะห์ไขมัน	2
9	เครื่องวิเคราะห์เถ้า	2
10	เครื่องวิเคราะห์ใยอาหาร	1
11	เครื่องชั่งดิจิตอล (ละเอียด 1 กรัม) พิกัด 2 กิโลกรัม	5
12	เครื่องชั่งสารทศนิยม 2 ตำแหน่ง	10
13	เครื่องชั่งสารทศนิยม 4 ตำแหน่ง	6
14	เตาอบไฟฟ้า	10
15	เครื่องกวนสารละลาย	8
16	เครื่องปั่นตัวอย่าง โอสเตนเลส	2
17	เครื่องทำน้ำร้อนอุณหภูมิสูง	6
18	เครื่องวัดความหวาน 0-32 บริกซ์	3
19	เครื่องวัดความหวาน 28-62 บริกซ์	3
20	เครื่องวัดความหวาน 58-90 บริกซ์	3
21	เครื่องสไลด์ผัก เนื้อ (สเตนเลส)	2
22	เครื่องปั่นไอศกรีม	2
23	เตาไฟฟ้า 2 หัว	4
24	เตาทอดไฟฟ้า ตั้งอุณหภูมิ	2
25	เครื่องบดอาหาร	4
26	เครื่องรีดแป้งเส้นสปาเก็ตตี้	1
27	เครื่องปิดถุงระบบสุญญากาศ	1

ลำดับที่	รายการและลักษณะเฉพาะ	จำนวนที่มีอยู่
28	เครื่องตีไข่ไฟฟ้า	3
29	เครื่องบดอาหารแบบมือหมุน	2
30	เครื่องบดอาหาร	1
31	เตาย่างไร้ควัน	1
32	เตาอบแบบแก๊ส 2 ชั้น	1
33	เตาแก๊ส 8 หัว ตั้งโต๊ะ	8 ชุด
34	อุปกรณ์การครัว	8 ชุด
35	ตู้บ่มแป้ง	1
36	เครื่องหั่นขนมปัง	1
37	เครื่องตีผสม	8
38	เครื่องนวดแบบ 2 แขน	1
39	เตาอบแก๊ส	1
40	เครื่องชั่งแบบสปริง นน. 2 กก.	2
41	เครื่องชั่งแบบสปริง นน. 500 กรัม	2
42	ตู้เย็น	4
43	อุปกรณ์สำหรับขนมอบ	8 ชุด

15. ห้องสมุดและแหล่งค้นคว้าทางวิชาการ

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ มีความพร้อมในเรื่องของหนังสือ ตำราเรียน วารสาร และแหล่งค้นคว้าทางวิชาการสำหรับนักศึกษา ดังนี้

1. หนังสือตำราเอกสาร

- ภาษาไทย จำนวน 1,283 เล่ม
- ภาษาอังกฤษ จำนวน 139 เล่ม

2. วารสาร

- ภาษาไทย จำนวน 7 ชื่อเรื่อง

3. สื่อมัลติมีเดีย

- ภาษาไทย จำนวน 19 รายการ

4. ฐานข้อมูลออนไลน์

- ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ ปริญญาโท งานวิจัย (Digital Collection)
- ฐานข้อมูล Kluwer Online ebooks
- ฐานข้อมูล Dissertation Full Text
- ฐานข้อมูล Net Library ebooks
- ฐานข้อมูล IEEE/IEE Electronic Library (IEC)
- ฐานข้อมูล Pro Quest Dissertation & Thesis
- ฐานข้อมูล AMC Digital Library
- ฐานข้อมูล Lexis.com and Nexis.com
- ฐานข้อมูล H.W.Wilson
- ฐานข้อมูล ISI Web of Science

16. งบประมาณ

หมวดรายได้	ปีงบประมาณ พ.ศ.			
	2550	2551	2552	2553
ค่าตอบแทน	771,560	771,560	771,560	771,560
ค่าใช้สอย	100,000	100,000	150,000	150,000
ค่าวัสดุ	150,000	250,000	300,000	400,000
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมงบดำเนินการ	1,121,560	1,221,560	1,321,560	1,421,560
ค่าครุภัณฑ์	800,000	900,000	1,000,000	1,000,000
ค่าที่ดิน	-	-	-	-
ค่าสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-
รวมงบลงทุน	800,000	900,000	1,000,000	1,200,000
เงินทั้งหมด	1,921,560	2,121,560	2,321,560	2,421,560

หมายเหตุ : ประมาณค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 63,337 บาท/คน/ปี

17. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหาร และโภชนาการ

17.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 132 หน่วยกิต

17.2 โครงสร้างหลักสูตร

17.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

กลุ่มวิชา ภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต

กลุ่มวิชา มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 13 หน่วยกิต

กลุ่มวิชา คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 8 หน่วยกิต

17.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ 96 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 91 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์ 12 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาบังคับ 70 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาเลือก 9 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 5 หน่วยกิต

17.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

17.3 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

17.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต

17.3.1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต

น(ท-ป-ศ)

9000101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(30- 6)

Thai for Communication

9000102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(30- 6)

English for Communication

9000103 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ 3(30- 6)

English for Study Skills Development

17.3.1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์		13	หน่วยกิต
			น(ท-ป-ศ)
บังคับเรียน		11	หน่วยกิต
9000201	มนุษย์กับการดำเนินชีวิต Man and Livinghood	3(30- 6)	
9000202	พลวัตทางสังคม Social Dynamics	3(30- 6)	
9000203	ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King	3(30- 6)	
9000204	กฎหมายกับชีวิต Law for Living	2(2-0-4)	
เลือกเรียน		2	หน่วยกิต
9000205	สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต Environment for Life	2(20- 4)	
9000206	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic for Life	2(20- 4)	
17.3.1.3 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		8	หน่วยกิต
			น(ท-ป-ศ)
บังคับเรียน		6	หน่วยกิต
9000301	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Living	3(22- 5)	
9000302	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	3(30- 6)	
เลือกเรียน		2	หน่วยกิต
9000303	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	2(20- 4)	
9000304	การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Exercise for Quality of Life Development	2(12-3)	

17.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ	96	หน่วยกิต
17.3.2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์	12	หน่วยกิต
		น(ท-ป-ศ)
4011309 ฟิสิกส์พื้นฐาน		3(2-3-6)
Fundamental Physics		
4021102 เคมีพื้นฐาน		3(2-3-6)
Basic Chemistry		
4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน		3(2-3-6)
Fundamentals Biology		
4091401 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1		3(3-0-6)
Calculus and Analytic Geometry 1		
17.3.2.2 กลุ่มวิชาบังคับ		
บังคับเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า	70	หน่วยกิต
		น(ท-ป-ศ)
3561024 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ		3(3-0-6)
Introduction to Business Operations		
4021301 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน1		3(3-0-6)
Fundamentals of Organic Chemistry 1		
4021302 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน1		1(0-3-2)
Fundamental of Organic Chemistry Laboratory 1		
4022510 ชีวเคมีทั่วไป		3(3-0-6)
General Biochemistry		
4023761 เคมีประยุกต์ทางอาหาร		3(2-3-6)
Applied Chemistry for Food		
4131101 หลักการประกอบอาหาร		3(2-3-6)
Principles of Cooking		
4131102 วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น		3(2-3-6)
Introduction to Food Science		

4131103	จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Microbiology	3(2-3-6)
4131104	อาหารและขนมไทย Thai food and Desserts	3(2-2-5)
4132105	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition	3(3-0-6)
4132106	สุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร Food Sanitation and Regulations	3(2-2-5)
4132107	สรีรวิทยาและเมตาบอลิซึมของสารอาหาร Physiology and Metabolism of Nutrients	3(2- 5)
4133108	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร Principles of Food Processing	3(2-3-6)
4133109	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและ การแปรรูปอาหาร Relationship of Nutrition and Food Processing	3(3-0-6)
4133110	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Food Product Development	3(2-2-5)
4133111	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition	3(3-0-6)
4133112	หลักการจัดอาหารตามโภชนศาสตร์คลินิก Dietetic Foods for Clinical Nutrition	3(2-2-5)
4133113	อาหารสุขภาพ Novel Food Products	3(2-1-5)
4133114	การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	3(2-2-5)
4133115	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Food Quality Assurance	3(2-2-5)
4133116	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ Development of Nutritional Products	3(2-2-5)

4133117	การวางแผนการทดลองและการประยุกต์ใช้ คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และโภชนาการ Experimental Design and Computer Applications in Food Product Development and Nutrition	3(2-3-6)
4133118	สัมมนาทางวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ Seminar in Food Product Development and Nutrition	1(0-3-2)
4134119	จริยธรรมในวิชาชีพ Ethics for profession	2(2-0-4)
4134120	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Senior Project in Food Product Development and Nutrition	3(2-2-5)

17.3.2.2 กลุ่มวิชาเลือก

เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า		9 หน่วยกิต น(ท-ป-ศ)
1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ English for Science	2(42- 3)
4133201	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives	3(3-0-6)
4133202	วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์ Science of Meat Product Development	3(2-2-5)
4133203	วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืช Science of Plant Product Development	3(2-5-7)
4133204	การประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food	3(2-1-5)
4133205	การบรรจุภัณฑ์อาหารเบื้องต้น Food Packaging	3(2-1-5)

4133206	เทคนิคสำหรับงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ Techniques for Product Development	3(2-2-5)
4133207	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน Traditional Food Product Development	3(2-2-5)
4133208	ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร Toxicity of Food Product	3(3-0-6)
4133209	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-3-6)
4133210	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล Hospital Dietetic Management	3(3-0-6)
4133211	โภชนาการเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ Nutrition for Children and Special Needs Children	3(2-1-5)
4133212	โภชนาการผู้สูงอายุ Nutrition for the Elderly	3(2-1-5)
4133213	โภชนาการสำหรับผู้บริหาร Nutrition for Executive	3(2-1-5)
4133214	โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes	3(2-1-5)
17.3.3 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		5 หน่วยกิต
		น(ท-ป-ศ)
4134401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Preparation for Professional Experience	2(90)
4134402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Field Experience	3(350)

17.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

17.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9000101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
	9000205	สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต	2(2-0-4)
	9000301	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ	4021102	เคมีพื้นฐาน	3(2-3-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐาน	4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-3-6)
วิทยาศาสตร์			
กลุ่มวิชาบังคับ	4131101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
รวม			17

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9000102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
	9000201	มนุษย์กับการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)
	9000303	การคิดและการตัดสินใจ	2(2-0-4)
หมวดวิชาเฉพาะ	4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาบังคับ	4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1	1(0-3-2)
	4131102	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น	3(2-3-6)
กลุ่มวิชาเลือก	4131103	จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
	4131104	อาหารและขนมไทย	3(2-2-5)
รวม			21

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9000103	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้	3(3-0-6)
	9000202	พลวัตทางสังคม	3(3-0-6)
	9000302	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ	4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-3-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐาน	4091401	แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์	3(3-0-6)
วิทยาศาสตร์			
กลุ่มวิชาบังคับ	4022510	ชีวเคมีทั่วไป	3(3-0-6)
	4132105	หลักโภชนาการ	3(3-0-6)
รวม			21

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9000204	กฎหมายกับชีวิต	2(2-0-4)
	9000203	ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ	3561024	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาบังคับ	4023761	เคมีประยุกต์ทางอาหาร	3(2-3-6)
	4132106	สุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร	3(22- 5)
	4132107	สรีระวิทยาและเมตาบอลิซึมของสารอาหาร	3(22- 5)
รวม			17

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	4133108	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร	3(23-6)
	4133109	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการแปรรูปอาหาร	3(3-0-6)
	4133110	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(22- 5)
	4133111	โภชนศาสตร์คลินิก	3(3-0-6)
	4133112	หลักการจัดอาหารตามโภชนศาสตร์คลินิก	3(22- 5)
	4133113	อาหารสุขภาพ	3(21- 5)
หมวดวิชาเลือกเสรี		เลือกเสรี 1	3
รวม			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	4133114	การวิเคราะห์อาหาร	3(22- 5)
	4133115	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร	3(22- 5)
	4133116	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ	3(22- 5)
	4133117	การวางแผนการตลาดและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	3(23-6)
	4133118	สัมมนาทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	1(๒-2)
กลุ่มวิชาเลือก		เลือกเสรีทางสาขา 1	3
		เลือกเสรีทางสาขา 2	3
รวม			19

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	4134119	จริยธรรมในวิชาชีพ	2(2-0-4)
กลุ่มวิชาบังคับ	4134120	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ	3(22- 5)
กลุ่มวิชาเลือก		เลือกเสรีทางสาขา 3	3
หมวดวิชาเลือกเสรี		เลือกเสรี 2	3
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและ ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4134401	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	2(90)
รวม			13

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและ ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4134402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	3(350)
รวม			3

17.5 คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
9000101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication ความสำคัญของภาษาไทยกับการสื่อสาร การพัฒนาทักษะ การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการย่อความ การสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ และการพิจารณาสารเชิงชวนเชื่อหรือเบี่ยงเบน การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร และการใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
9000102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication ฝึกและพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน การสื่อสาร ในสถานการณ์ต่างๆ โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทยและสากล การสื่อสาร การแนะนำตนเองและผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูลส่วนบุคคล การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทางและสถานที่ตั้ง การนัดหมาย การเชิญ การขอร้อง การขอบคุณ การแสดงความรู้สึก การแสดงความคิดเห็น การอธิบาย ลักษณะบุคคลและลักษณะสิ่งของเครื่องใช้	3(3-0-6)
9000103	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ English for Learning Skills Development ฝึกและพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนเชิงบูรณาการ การพูด การเขียนสรุปหัวข้อเรื่องและจับใจความสำคัญ การแสดงความคิดเห็น และประยุกต์ใช้ในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาการเรียนรู้ของตนเอง	3(3-0-6)

กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์		
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
9000201	มนุษย์กับการดำเนินชีวิต Man and Livinghood การดำรงชีวิตในสังคมปัจจุบัน พฤติกรรมมนุษย์ ความเข้าใจตนเองและผู้อื่น คุณธรรมและจริยธรรม การรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง ความสามารถพัฒนาตน และปรับตัวให้เข้ากับสังคมและสิ่งแวดล้อม การแก้ปัญหา และพัฒนาปัญญา ก่อให้เกิดสันติสุขและสันติภาพ	3(3-0-6)
9000202	พลวัตทางสังคม Social Dynamics พัฒนาการของสังคมไทย วัฒนธรรมประเพณี เศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง กฎหมาย และการพัฒนาประเทศ การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันของสังคมโลก ด้านสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครองที่มีผลกระทบต่อสังคมไทย	3(3-0-6)
9000203	ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท To Follow in The Royal Foot Steps of His Majesty the King พระราชประวัติ พระราชจริยวัตร พระราชกรณียกิจ พระราชนิพนธ์ ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาสังคมเศรษฐกิจอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และการประพฤติปฏิบัติตนตามพระบรมราโชวาท และพระราชดำรัส	3(3-0-6)
9000204	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย Foundamental Knowledge of Law สิทธิและหน้าที่ของประชาชนตามรัฐธรรมนูญ สิทธิเด็ก การแจ้งเกิด การรับบุตรบุญธรรม เกณฑ์เข้าศึกษา การทำบัตรประชาชน การรับราชการ การหมั้น การสมรส การหย่า มรดก กู้ยืมเงิน ค้ำประกัน การประกันภัย จ้างนอง จำนำ เชื้อขาย ขายฝาก เช่าทรัพย์สิน เช่าซื้อ กฎหมายแรงงาน ยาเสพติดให้โทษ กฎหมายที่ดิน การร้องทุกข์เนื่องจากการได้รับความเดือดร้อนจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ การฟ้องศาลปกครอง กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายเกี่ยวกับข้อมูลข่าวสาร	2(2-0-4)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
9000205	สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต Environment for Life ลักษณะทางกายภาพของโลก คุณค่าความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและวิถีชีวิต สาเหตุและแนวทางการแก้ปัญหาภัยพิบัติ มลพิษ การสูญเสียทรัพยากร การสร้างจิตสำนึกให้เห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติให้ดำรงอยู่อย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
9000206	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic for Life การจำแนกข้อแตกต่างในศาสตร์ทางความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิดกับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ ทศนศิลป์ ศิลปะดนตรี ศิลปะการแสดง ผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่า เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ของความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	2(2-0-4)
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
9000301	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Life การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น ให้สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปด้านการจัดการเอกสาร การนำเสนอข้อมูล และการจัดการตารางการทำงาน ศึกษาเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ ความสำคัญของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีอิทธิพลและผลกระทบต่อชีวิตและสังคม และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล การเลือกแหล่งสารสนเทศ การวิเคราะห์ การประเมินคุณค่าสารสนเทศและการใช้อินเตอร์เน็ต	3(2-2-5)
9000302	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการส่งเสริมสุขภาพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อมนุษย์	3(30- 6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
9000303	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การพัฒนาทักษะการคิด การแก้ปัญหาคัดตัดสินใจ และการประยุกต์ใช้	2(20- 4)
9000304	การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Exercise for Quality of Life Development ประวัติ ปรึษา ขอบข่าย ความหมาย ความมุ่งหมาย และประโยชน์ของการออกกำลังกาย หลักการและวิธีการออกกำลังกาย การจัดการแข่งขันกีฬาทุกระดับ การเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดี การพัฒนาคุณภาพชีวิตโดยการเล่นกีฬาและการละเล่นพื้นเมืองของไทย การเล่นกีฬาประเภทบุคคลและประเภททีม และการออกกำลังกายในชีวิตประจำวัน หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์	2(1-2-3)
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน โมเมนต์งาน กำลังงาน เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์คิมิดีส ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และการประยุกต์ใช้	3(2-3-6)
4021102	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry สารและสสาร โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ การสกัดและการตกผลึก การแยกสารด้วยวิธี โครมาโตกราฟี การจำแนกประเภทสารเคมี อันตรายและวิธีป้องกันภัยที่เกิดขึ้นจากสารเคมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกรดและด่าง	3(2-3-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่าง ๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	3(2-3-6)
4091401	แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1 เรขาคณิตวิเคราะห์หว่าด้วยเส้นตรง วงกลมและภาคตัดกรวย ลิมิตของ ฟังก์ชัน ฟังก์ชันต่อเนื่อง อนุพันธ์และการหาอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชัน อดิศัย การประยุกต์อนุพันธ์ และอินทิกรัล กลุ่มวิชาบังคับ	3(3-0-6)
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
3561024	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operations ศึกษาถึงลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ และองค์ประกอบที่ใช้ ในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหาร บุคคลการบริหารสำนักงาน ซึ่งครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่าง ๆ แนวทางการประกอบธุรกิจ ตลอดจนศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจ ตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1 Fundamentals of Organic Chemistry 1 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น สารประกอบของคาร์บอน สารประกอบอินทรีย์ ไฮโดรคาร์บอน การเกิดไฮบริดออร์บิทัล สเตอริโอเคมี ชนิดของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเรียกชื่อสมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรมาติก และสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่างๆ เช่น เฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิกและอนุพันธ์อะมีน และสารประกอบโมเลกุลใหญ่ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เป็นต้น	3(3-0-6)
4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1 Fundamentals of Organic Chemistry Laboratory 1 ปฏิบัติการศึกษา ชนิดของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ สมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรมาติกและสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่าง ๆ เช่น เฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิกและ อนุพันธ์อะมีน และสารประกอบโมเลกุลใหญ่ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เทคนิคการแยกสารอินทรีย์และการทำให้บริสุทธิ์ โครมาโทกราฟี และการกลั่นลำดับส่วน การวิเคราะห์สารอินทรีย์ โดยวิธีทางเคมีและเทคนิคทางสเปกโทรสโกปี	1(0-3-2)
4022510	ชีวเคมีทั่วไป General Biochemistry การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีที่เกี่ยวข้องกับการย่อย การดูดซึม และเมตาบอลิซึมของสารอาหารต่างๆ ได้แก่ น้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4023761	เคมีประยุกต์ทางอาหาร Applied Chemistry for Food สารเคมีที่เป็นองค์ประกอบหลักในอาหาร ได้แก่ น้ำ กรด ด่าง เกลือ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน สารละลาย ระบบคอลลอยด์ในอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของส่วนประกอบต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา ผลต่อคุณภาพทางลักษณะเนื้อสัมผัส สี กลิ่น รส คุณค่าทางอาหาร	3(2-3-6)
4131101	หลักการประกอบอาหาร Principles of Cooking หลักการและวิธีการประกอบอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหารต่างๆ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง ไขมันและน้ำมัน เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส น้ำตาล ปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติของอาหารและการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่	3(2-3-6)
4131102	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร การเน่าเสียของอาหารและการควบคุม สมบัติและการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หลักการและวิธีการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพและการประเมินผลคุณภาพอาหาร บรรจุภัณฑ์ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-3-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4131103	จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Microbiology ความหมายและประเภทของจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ความสำคัญ ปัจจัยในการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การเสื่อมเสีย ของอาหาร เนื่องจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในการแปรรูปอาหาร มาตรฐานทางด้านจุลินทรีย์ การสุ่มตัวอย่าง เทคนิคการตรวจสอบ จุลินทรีย์ใน อาหารและผลิตภัณฑ์ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-3-6)
4131104	อาหารและขนมไทย Thai food and Desserts ความหมายของอาหารไทยและขนมไทย ประเภทและชนิดของอาหารไทย และขนมไทย วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารไทย และขนมไทย เทคนิคการประกอบ การจัดวางและการเสิร์ฟ การทำ สูตรมาตรฐาน และการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
4132105	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition องค์ประกอบ โครงสร้างหน้าที่ แหล่งของสารอาหาร ได้แก่ น้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ อาหารหลัก 5 หมู่ ธงโภชนาการ โภชนบัญญัติ ฉลากโภชนาการ ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัย ต่างๆ และภาวะพิเศษ หลักการจัดอาหารสมส่วน แนวโน้มปัญหาและการแก้ไข ปัญหาโภชนาการในประเทศไทยในปัจจุบัน	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4132106	สุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร Food Sanitation and Regulations สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและ การกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร พระราชบัญญัติอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต การควบคุมฉลากโภชนาการและการโฆษณา ข้อตกลงขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานและกฎหมายอาหารของประเทศต่างๆ และมีการศึกษานอกสถานที่	3(2-2-5)
4132107	สรีระวิทยาและเมตาบอลิซึมของสารอาหาร Physiology and Metabolism of Nutrients ศึกษาสรีรวิทยาการของระบบทางเดินอาหารของมนุษย์ กระบวนการได้รับอาหารและสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และ เมตาบอลิซึมของสารอาหาร	3(2-2-5)
4133108	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร Principles of Food Processing ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร ปัจจัยของการเสื่อมเสียของอาหาร การเลือกคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร หลักการและวิธีการต่างๆ ที่ใช้ในการ แปรรูปอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบ ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการ การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-3-6)
4133109	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการแปรรูปอาหาร Relationship of Nutrition and Food Processing ผลของการแปรรูป เก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณและคุณสมบัติของสารอาหารที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133110	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Food Product Development ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและผู้บริโภคเป้าหมาย แนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ การกำหนดรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม หลักการทดสอบผลิตภัณฑ์กับผู้บริโภค หลักการทดสอบอายุการเก็บ การตลาด ของผลิตภัณฑ์	3(2-2-5)
4133111	โภชนศาสตร์คลินิก Dietetics ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในภาวะเจ็บป่วย ประเภทของอาหารบำบัดโรคหลักการให้สารอาหารให้เหมาะสมกับกายวิภาค สรีระ เมแทบอลิซึม สภาวะร่างกาย ของผู้ป่วย และให้เหมาะสมกับโรคต่างๆ ได้แก่ ภาวะทุพโภชนาการจากการขาดวิตามิน และเกลือแร่ โรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร โรคเกาต์ โรคหัวใจและหลอดเลือด ความดันโลหิตสูง เบาหวาน โรคตับ และถุงน้ำดี โรคไต โภชนาการสำหรับผู้ป่วยผ่าตัด การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและสายให้อาหาร	3(3-0-6)
4133112	หลักการจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์คลินิก Dietetic Foods and Services บทบาทของนักกำหนดอาหาร ประเภทของอาหารบำบัดโรค ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับอาหารของผู้ป่วย อาหารแสง การคำนวณพลังงานและสารอาหาร ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ป่วยให้เหมาะสมกับโรคต่างๆการใช้อาหารแลกเปลี่ยนและการประยุกต์ใช้สำหรับการบำบัดโรค จัดรายการให้เหมาะสมแก่ผู้ป่วย ฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133113	อาหารสุขภาพ Novel Food Products ความหมาย ประเภท ฟังก์ชันนัลฟู้ด สารโพรไบโอติกส์ 프리ไบโอติกส์ น้ำมันพืช ไฟโตเคมีคัล สมุนไพรเพื่อสุขภาพ ประโยชน์ และโทษของสมุนไพร บทบาทและหน้าที่การใช้ประโยชน์ กรณีศึกษาต่างๆ มีการศึกษานอกสถานที่ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(21- 5)
4133114	การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis การวิเคราะห์อย่างประมาณ (Proximate analysis) การวิเคราะห์ทางชีวเคมี จุลชีววิทยา วิธีทางชีวเคมีและจุลชีววิทยาในการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารและประเมินภาวะโภชนาการ โดยวิธีการของชีวเคมีเทคนิค การใช้และดูแลรักษาเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ทางเคมี และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
4133115	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Food Quality Assurance หลักการควบคุมคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพ ตั้งแต่ การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร การวัดค่าคุณภาพของอาหารด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ในกระบวนการแปรรูปอาหาร ระบบประกันคุณภาพ โดยเฉพาะระบบ GHP, GMP, HACCP และ ISO มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133116	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ Development of Nutritional Products รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน: 4133106 หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร ความสำคัญของโภชนาการต่อการเจริญเติบโต การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และคุณภาพทางประสาทสัมผัส ตลอดจนการทดสอบอายุการเก็บรักษา	3(2-2-5)
4133117	การวางแผนการทดลองและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงาน Experimental Design and Computer Applications in Food Product Development and Nutrition ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ หลักการวางแผนการทดลอง การสุ่มตัวอย่าง แผนการทดลองแบบต่าง ๆ การวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ และทำการทดลองที่เกี่ยวข้อง การฝึกปฏิบัติใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ เพื่อการวิเคราะห์และควบคุมระบบการผลิต การค้นคว้าและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการ	3(23-6)
4133118	สัมมนาทางวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Seminar in Food Product Development and Nutrition ศึกษารูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา ค้นคว้าหัวข้อที่ทันสมัยจากเอกสาร งานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการทั้งในและต่างประเทศ ค้นคว้าและเขียนรายงาน และนำเสนอโดยการบรรยายและสรุป เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็น และตอบข้อซักถาม	1(0-3-2)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
------	------------------------	----------

4134119	จริยธรรมในวิชาชีพ	2(2-0-4)
---------	-------------------	----------

Ethics for profession

แนวทางปฏิบัติแก่บุคคล ในด้านพฤติกรรมที่ถูกต้อง และเหมาะสม เมื่อไปประกอบวิชาชีพ การจัดการที่ดี (Good Governance) ทศนคติ คุณธรรม และค่านิยม จริยธรรมใน วิชาชีพ

4134120	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
---------	---------------------------------------	----------

Senior Project in Food Product Development and Nutrition

การกำหนดปัญหาและสมมติฐานของงานวิจัย เขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย ค้นคว้างานวิจัย รวบรวม และเรียบเรียงข้อมูล ฝึกเทคนิคการใช้ เครื่องมือการวิจัย และการใช้สถิติในการวางแผน รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ และเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ ถูกต้อง และทำโครงการที่เกี่ยวข้อง

หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาเลือก

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
------	------------------------	----------

1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์	2(42- 3)
---------	-----------------------------	----------

English for Science

ฝึกอ่านข้อความและบทความภาษาอังกฤษเชิงวิชาการทางวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกการใช้ บทความอ้างอิงเชิงวิชาการในสาขาวิชาและเพื่อเตรียมการศึกษาต่อในระดับสูงต่อไป ฝึกเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบงานวิชาการ เช่น รายงาน บทความย่อ เน้นการเรียนรู้ โดยใช้สถานการณ์จำลอง

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133201	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives ความสำคัญและชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ผลของวัตถุเจือปนอาหารที่มีต่อคุณภาพ การเก็บรักษาอาหาร และอันตรายจากการใช้ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร	3 (3-0-6)
4133202	วิทยาการพัฒนผลิตภัณฑ์จากสัตว์ Science of Meat product Development ชนิด คุณลักษณะ การคัดเลือกและจัดระดับคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา ของวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำ โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ ผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารที่เกิดจากกระบวนการแปรรูปอาหารอาหารและเทคโนโลยีต่างๆ เพื่อให้มีลักษณะที่ดี มีมาตรฐานแต่ละวิธี และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
4133203	วิทยาการพัฒนผลิตภัณฑ์จากพืช Science of Plant Product Development ชนิด คุณลักษณะ การคัดเลือกและจัดระดับคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา ของวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ พืชหัว และธัญพืช โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ ผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารที่เกิดจากกระบวนการแปรรูปอาหารอาหารและเทคโนโลยีต่างๆ เพื่อให้มีลักษณะที่ดี มีมาตรฐานแต่ละวิธี และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-5-7)
4133204	การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food ความสำคัญและประโยชน์ของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส วิธีการดำเนินการและสถิติที่ใช้ทดสอบทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(21- 5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133205	การบรรจุภัณฑ์อาหารเบื้องต้น Food Packaging ความเป็นมา และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิดของวัสดุ ประเภทและคุณสมบัติทางด้านกายภาพ และเคมีของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการพิจารณาเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร ระเบียบกฎเกณฑ์ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวกับภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-1-5)
4133206	เทคนิคสำหรับงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ Techniques for Product Development รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน: 4132107 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวางแผนโครงการ การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และการใช้เทคนิคในการพัฒนาสูตรที่เหมาะสม กระบวนการผลิตที่เหมาะสม การทดสอบผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์จากผู้บริโภค และการทดสอบอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
4133207	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน Traditional Food Product Development รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน: 4133106 หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร ประเภท การตลาด และคุณภาพของอาหารพื้นบ้าน ปัญหาด้านคุณภาพและการผลิต การประยุกต์ใช้อุปกรณ์ในการผลิต ปรับปรุงคุณภาพและวิธีการผลิต การสร้างสูตรมาตรฐานและระบบการควบคุมคุณภาพการผลิตตลอดจน การจัดจำหน่าย มีการศึกษานอกสถานที่	3(22- 5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133208	ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร Toxicity of Food Product ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่เกิดจากการปนเปื้อนของสารพิษ โดยจำแนกเป็นสารพิษที่เกิดจากพืช สัตว์ สารพิษจากจุลชีพต่างๆ สารพิษจากสารเคมี และสารพิษที่เกิดจากการประกอบอาหารที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและภาวะโภชนาการของผู้บริโภค	3(3-0-6)
4133209	การประเมินภาวะโภชนาการ และเทคนิคการให้คำปรึกษา Nutrition Assessment and Consulting การประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลโดยศึกษาจากอาหารที่รับประทาน การวัดทางชีวเคมี ทางคลินิก และการวัดสัดส่วนของร่างกาย ปัญหาภาวะโภชนาการในปัจจุบัน การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ เทคนิคและขั้นตอนในการให้คำปรึกษา การส่งเสริม การป้องกันและแก้ไขภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ การออกแบบสอบถามในการประเมินภาวะโภชนาการ ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จริยธรรมในการให้บริการ ฝึกปฏิบัติประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา	3(2-3-6)
4133210	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล Hospital Dietetic Management การจัดการด้านโภชนาการและการบริการอาหารในการบริการอาหารทั่วไปและอาหารผู้ป่วย รวมถึงการจัดการระบบการจัดซื้อ การเก็บและการหมุนเวียนวัตถุดิบ การจัดระบบครัวของโรงพยาบาล การบริการที่เกี่ยวข้อง	3(3-0-6)
4133211	โภชนาการเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ Nutrition For Children and Special Needs Children การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระ การเจริญเติบโตของเด็กความต้องการสารอาหารของเด็ก และเด็กกลุ่มพิเศษ การจัดรายการอาหารส่วนสำหรับเด็ก ปัญหาและการแก้ไขภาวะโภชนาการในเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ และฝึกปฏิบัติอาหารส่งเสริมสุขภาพ	3(2-1-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133212	โภชนาการผู้สูงอายุ Nutrition For The Elderly การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระ ความต้องการสารอาหารของผู้สูงอายุต่อพฤติกรรมและการยอมรับอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ การจัดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ปัญหาและการแก้ไขภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติอาหารส่งเสริมสุขภาพ	3(2-1-5)
4133213	โภชนาการสำหรับผู้บริหาร Nutrition for Executives ความสำคัญของอาหารและโภชนาการอาหารสำหรับผู้บริหาร สารอาหารช่วยบำรุง ผ่อนคลายความเครียด ส่งเสริมสุขภาพทางกายและจิตใจ อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หลักการจัดอาหารที่ป้องกันและการบำบัดรักษาโรคต่างๆ ที่มักเกิดในผู้บริหาร เช่น โรคอ้วน โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด การฟื้นฟูสภาพจิตใจ เน้นการฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา	3(2-1-5)
4133214	โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes ความสำคัญของอาหารต่อนักกีฬา ความสัมพันธ์ของอาหารกับปัจจัยที่มีส่วนส่งเสริมสุขภาพ การคำนวณสารอาหารและพลังงานที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภทและให้เหมาะสมกับเพศ วัย และสภาพร่างกาย เพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายและกล้ามเนื้อตามรูปแบบกิจกรรมต่างๆ ความอาหารเสริมสำหรับนักกีฬา อาหารเสริมเพื่อการบำบัดรักษา การบาดเจ็บของนักกีฬา เน้นการฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา	3(2-1-5)

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4134401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Preparation for Professional Experience จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน ก่อนออก ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียน ให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การสนใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพนั้น ๆ	2(90)
4134402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Field Experience ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา หน่วยงานหรือโรงงานอุตสาหกรรมที่หลักสูตรวิชาฯ เห็นสมควร ไม่นต่ำกว่า 350 ชั่วโมง เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ในสาขาวิชา และฝึกเตรียมตัวสำหรับการเป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ การประเมินผลจะกระทำโดยดูจากการประเมินของหน่วยงานหรือโรงงานที่นักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์ ร่วมกับรายงานที่นักศึกษาต้องนำส่งหลังเสร็จสิ้นการฝึกงาน	3 (350)

18. ระบบการประกันคุณภาพการศึกษา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะดำเนินการประกันคุณภาพตามกรอบที่กำหนด โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยดำเนินการดังนี้

18.1 การบริหารหลักสูตร

18.1.1 มีการจัดตั้งคณะกรรมการกำกับและดูแลด้านวิชาการสาขาวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ เพื่อให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร

18.1.2 มีการจัดโครงสร้างหลักสูตรตามเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการการ อุดมศึกษา และมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ตลอดจนคณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประกาศใช้เป็นหลักสูตร

18.1.3 จัดผู้สอนที่มีคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่ตรงกับ เนื้อหาในหลักสูตร

18.1.4 คณะกรรมการบริหารคณะ เป็นผู้กำกับดูแลการปฏิบัติงานของ คณะกรรมการบริหารหลักสูตร

18.1.5 มีการกำหนดให้มีการประเมินการเรียนของนักศึกษา และประเมินการ สอนของอาจารย์ผู้สอนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา

18.1.6 จัดให้มีการคัดเลือกนักศึกษา โดยใช้มาตรฐานและเกณฑ์ทางการศึกษา ตามระเบียบ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ และระบบประกันคุณภาพการศึกษา ของคณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

18.1.7 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามข้อมูลทางด้านวิทยาการ พัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ที่ทันสมัยทั้งในและต่างประเทศ เพื่อนำมาปรับปรุงการเรียนการ สอนให้ทันต่อเหตุการณ์

18.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

มีการจัดการเรียนการสอนให้เหมาะสม และจัดให้มีสถานที่และอุปกรณ์การเรียน การสอนอย่างทันสมัยและพอเพียง โดยมีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยอื่นๆ เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ในการเรียนการสอนด้าน ห้องปฏิบัติการ

18.3 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

มีการจัดกิจกรรมเพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของความเป็นนักวิทยาศาสตร์ทางวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบ

18.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

18.4.1 มีการกำหนดคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ เพื่อดำเนินการผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคม

18.4.2 มีการจัดให้มีระบบการตรวจสอบ การวัด และการประเมินผลการผลิตบัณฑิตและมีการประเมินผลเชิงระบบในภาพรวมให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

18.4.3 มีการติดตามประเมินคุณภาพของนักศึกษาทั้งที่กำลังศึกษาอยู่ และบัณฑิตที่ทำงานแล้วทุก 3 ปี เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรทุก 5 ปี เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคม

18.4.4 จัดให้มีการสำรวจการมีงานทำของบัณฑิต

19. การพัฒนาหลักสูตร

19.1 ดัชนีบ่งชี้มาตรฐานและคุณภาพการศึกษา สำหรับหลักสูตรนี้

19.1.1 ปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี

19.1.2 ร้อยละของบัณฑิตที่มีงานทำภายใน 1 ปี

19.1.3 ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

19.1.4 จัดระบบการเรียนการสอนที่ส่งเสริมการสร้างประสบการณ์จริง

19.1.5 ความเห็นของนักศึกษาต่อประสิทธิภาพการสอนของคณาจารย์

19.2 กำหนดการประเมินหลักสูตรตามดัชนีที่บ่งชี้ข้างต้น ทุกๆ 5 ปี

19.3 กำหนดการประเมินครั้งแรก ปี 2555

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
แบบเสนอโครงการสร้างหลักสูตร

ภาคผนวก ข

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

ภาคผนวก ค
บันทึกการประชุม

ประชุมหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ครั้งที่ ๑ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	ศีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรโภชนาการและอาหาร เพื่อสุขภาพ
๒.	ผศ.บังอร	ธรรมศิริ	กรรมการหลักสูตรการอาหาร
๓.	อ.กนกวรรณ	ปณณะตระกูล	ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๔.	อ.จันทราทิพย์	วงษ์กฤษ	กรรมการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๕.	อ.พรทิพย์	ธรรมโชติ	กรรมการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๖.	อ.เบญจางค์	วิริยะจิตต์	กรรมการและเลขานุการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ทั่วไป

เริ่มประชุมเวลา ๑๓.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานหลักสูตรการอาหารแจ้งการปิดหลักสูตรการอาหารซึ่งเป็นหลักสูตรระดับ
อนุปริญญาในปีการศึกษา ๒๕๔๕ และเสนอว่าควรเปิดหลักสูตรใหม่ คือ หลักสูตร “โภชนาการ
และอาหารเพื่อสุขภาพ” โดยถามความความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมประชุม

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา

ผู้เข้าร่วมประชุมร่วมเสนอความคิดเห็น ดังนี้

๑. ควรมีการพัฒนาหลักสูตรใหม่โดยปรับปรุงหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และให้มีความเป็น
วิทยาศาสตร์ให้มากยิ่งขึ้น

๒. นักศึกษาที่จบหลักสูตรใหม่นี้ต้องมีความรู้และความเข้าใจทั้งทางด้านทฤษฎีและปฏิบัติ

๓. นักศึกษาที่จบหลักสูตรใหม่นี้ต้องตรงตามความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

๔. มีการเสนอว่าแนวทางของหลักสูตรควรไปในทิศทางใดบ้างโดยแบ่งได้เป็น ๓ ทาง คือ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ธุรกิจอาหาร และโภชนวิทยาเพื่อการรักษาโรคต่างๆ

หลังจากที่ประชุมเห็นตรงกันว่ามีการพัฒนาหลักสูตรใหม่ และเริ่มรวบรวมจัดข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อหารายวิชาที่นักศึกษาหลักสูตรใหม่นี้ควรได้ศึกษา โดยแบ่งให้ผู้เข้าร่วมประชุมหาข้อมูลและคำอธิบายรายวิชาที่จะนำมาใช้ จากนั้นจึงนัดหมายอีกครั้ง เพื่อนำข้อมูลทั้งหมดมาพิจารณาร่วมกันและ ขออนุมัติการสร้างร่างหลักสูตรใหม่ คือ “โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ”
วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุม เพื่อร่วมแสดงความคิดเห็นและจัดทำหลักสูตรครั้งต่อไปในวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๔๕ เวลา ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๖๐๐ น.

 (อ.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

 (ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ประชุมหลักสูตรหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ครั้งที่ ๒ วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตร โภชนาการและอาหาร เพื่อสุขภาพ
๒.	ผศ.บั้งอร	ธรรมศิริ	กรรมการหลักสูตรการอาหาร
๓.	อ.กนกวรรณ	ปณณะตระกูล	ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๔.	อ.จันทราทิพย์	วงษ์กฤษ	กรรมการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๕.	อ.พรทิพย์	ธรรมโชติ	กรรมการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๖.	อ.เบญจางค์	วิริยะจิตต์	กรรมการและเลขานุการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ทั่วไป

เริ่มประชุมเวลา ๑๐.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานร่างหลักสูตร “โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ” สาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
แจ้งขั้นตอนการดำเนินการร่างหลักสูตรและงบประมาณ พร้อมทั้งขอความคิดเห็นของที่ประชุมใน
การแต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงการร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

ประธานขอความคิดเห็นจากที่ประชุมเรื่องรายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตรและ
ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก เพื่อดำเนินการร่างหลักสูตร “โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ” ภายได้
สาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป และที่ประชุมเห็นควรแต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรและ
ผู้ทรงคุณวุฒิที่จะมาทำการวิพากษ์หลักสูตร ซึ่งมีรายชื่อดังต่อไปนี้

รายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

๑.	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ที่ปรึกษา
๒.	รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ที่ปรึกษา
๓.	นางกนกวรรณ ปุณณะตระกูล	ประธานกรรมการ
๔.	นางสาวน้ำฝน สีตะจิตต์	รองประธานกรรมการ
๕.	ผศ.บังอร ธรรมศิริ	กรรมการ
๖.	นางสาวจันทราทิพย์ วงษ์กฤษ	กรรมการ
๗.	นางสาววิไลพร สุขสนอง	กรรมการ
๘.	นางนฤมล ธนानันต์	กรรมการ
๙.	นายพิทยา ถกถักดี	กรรมการ
๑๐.	นางสาวหรรษา เวียงวะลัย	กรรมการ
๑๑.	ผศ.ทรงฤทธิ์ อินแปลง	กรรมการ
๑๒.	นางสาวธัญนันท์ ทองคำ	กรรมการ
๑๓.	นางสาวเบญจางค์ วิริยะจิตต์	กรรมการและเลขานุการ
๑๔.	นางพรทิพย์ ธรรมโชติ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ดังต่อไปนี้

๑.	ศ.ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล	อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒.	นางประพันธ์พิศ สิตภาพูล	หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาริบัติ
๓.	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สถาบันวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
๔.	รศ. วันเพ็ญ แสงทองพินิจ	อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
๕.	รศ.ดร.ทักษิณย์ ถิมสุวรรณ	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๖.	ผศ.ดร.สุรัชย์	จิ๋วเจริญสกุล	อาจารย์ประจำภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๗.	ดร.ปริญญญา	เพ็ญโรจน์	อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร
๘.	ดร.สมโภชน์	พจนพิมล	อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๙.	นางสาวธัญวรินทร์	ตั้งเสริมวงศ์	ฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี
๑๐.	นางพรรณอร	หงษ์โต	หัวหน้างานโภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี
๑๑.	นางเพ็ญศรี	วิทยากรณ	ตัวแทนผู้ประกอบการ

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุมครั้งต่อไป เพื่อประชุมในประเด็นรายวิชา
ทางด้านวิทยาศาสตร์กับคณะกรรมการร่างหลักสูตรทางสาขาชีววิทยาและสาขาเคมี ในวันที่ ๑
พฤษภาคม ๒๕๕๕ เวลา ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๕.๐๐ น.

(อ.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ประชุมหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ครั้งที่ ๓ วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๕๘

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	คีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อ สุขภาพ
๒.	ผศ.บังอร	ธรรมศิริ	กรรมการหลักสูตรการอาหาร
๓.	ดร.พิทยา	ถกลภักดี	อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อ สุขภาพ
๔.	ดร.นฤมล	ธนานันต์	อาจารย์ประจำภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อ สุขภาพ
๕.	อ.กนกวรรณ	ปุ่นณะตระกูล	ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๖.	อ.จันทราทิพย์	วงษ์กฤษ	กรรมการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๗.	อ.พรทิพย์	ธรรมโชติ	กรรมการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๘.	อ.เบญจางค์	วิริยะจิตต์	กรรมการและเลขานุการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ทั่วไป

เริ่มประชุมเวลา ๑๐.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานแจ้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรจากสาขาชีววิทยาและเคมีให้ทราบถึงความเป็นมา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตรใหม่ คือ “โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ” เพื่อร่วมพิจารณา หลักสูตรและคำอธิบายรายวิชาทั้ง ๓ แขนงวิชา คือ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ธุรกิจอาหาร และโภชนาการ

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงสร้างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

คณะกรรมการร่างหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม ได้เสนอความคิดเห็น ดังนี้

๑. ควรจัดลำดับความเข้มข้นของวิชาการที่หลักสูตรต้องการทางด้านวิทยาศาสตร์ โดยลำดับก่อน หลังของรายวิชาทางด้านชีววิทยา และเคมี ตามความเข้มข้นของเนื้อหา รวมถึงคำอธิบายรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

๒. ควรเปิดแขนงวิชา ๒ แขนง คือ แขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และแขนงโภชนาการ และควรสอดแทรกรายวิชาทางธุรกิจอาหารในรายวิชาเลือกภายในแขนงต่างๆ โดยปรับคำอธิบายรายวิชาบางส่วน

๓. ควรเปลี่ยนชื่อหลักสูตร “โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ” เป็นหลักสูตร “วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ”

หลังจากการประชุม ประธานร่างหลักสูตรได้แบ่งให้ผู้เข้าร่วมประชุมปรับชื่อหลักสูตรใหม่ เป็น “วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ (Food Science and Nutrition)” และปรับรายวิชา คำอธิบายรายวิชาใหม่ตามมติของที่ประชุม

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุมครั้งต่อไป เพื่อเชิญกรรมการร่างหลักสูตรของ คณะเทคโนโลยีการเกษตรพิจารณารายวิชาที่เกี่ยวข้อง ในวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๔๕ เวลา ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๔.๓๐ น.

(อ.เบญจางค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ประชุมหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๔ วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ
๒.	ผศ.บั้งอร	ธรรมศิริ	กรรมการหลักสูตรการอาหาร
๓.	อ.हरรรษา	เวียงวะลัถ	ประธานสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัย ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ
๔.	อ.กนกวรรณ	ปุ่นณะตระกูล	ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๕.	อ.พรทิพย์	ธรรมโชติ	กรรมการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ทั่วไป
๖.	อ.เบญจางค์	วิริยะจิตต์	กรรมการและเลขานุการหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ทั่วไป

เริ่มประชุมเวลา ๑๐.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานร่างหลักสูตร แจ้งความเป็นมาของหลักสูตร “วิทยาศาสตร์การอาหารและ
โภชนาการ” แก่กรรมการร่างหลักสูตร เพื่อร่วมพิจารณาหลักสูตรและคำอธิบายรายวิชาทั้ง ๒ แขนง
วิชา คือ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และ โภชนาวิทยา โดยมุ่งเน้นรายวิชาเฉพาะทางของทั้ง ๒ แขนงวิชา
วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

คณะกรรมการร่างหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม ได้เสนอความคิดเห็น ดังนี้

๑. ไม่ควรมีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติอาหารที่เป็นเชิงคหกรรมศาสตร์ และการ
ประกอบอาหารโดยทั่วๆ ไปมากเกินไป เนื่องจากมุ่งเน้นให้นักศึกษานำวิทยาศาสตร์มาประยุกต์เพื่อ

พัฒนาผลิตภัณฑ์ เนื่องจากนักศึกษาเมื่อจบการศึกษาแล้วเข้าสู่โรงงานอาหารและโรงพยาบาลไม่ได้
เข้าสู่ร้านอาหารหรือภัตตาคารเช่นในสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป

๒. จากเนื้อหาวิชาทั้งหมดที่ประชุมเห็นควรว่า ควรมีการปรับแยกสาขาออกมา
เนื่องจากการอยู่ภายใต้สาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไปจะไม่สอดคล้องกับเนื้อหา และวัตถุประสงค์ของ
การผลิตบัณฑิต และแหล่งงานหลังจากจบการศึกษา โดยเสนอชื่อสาขา คือ “**สาขาวิทยาศาสตร์
การอาหารและโภชนาการ** แทน

หลังจากประชุม ประธานร่างหลักสูตรได้แบ่งให้ผู้เข้าร่วมประชุมแก้ไขรายวิชาต่างๆ ตามมิ
ตของที่ประชุมและปรับชื่อหลักสูตรเป็น “**วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ**” อยู่ภายใต้สาขา
“**วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ**”

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุมครั้งต่อไป ในวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๕๕ เวลา
๑๔.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารเกษตรศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๓.๐๐ น.

(อ.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์)
ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)
ประธานร่างหลักสูตร
วิทยาศาสตร์การอาหารและ
โภชนาการ

ประชุมหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๕ วันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ
๒.	อ.เบญจรงค์	วิริยะจิตต์	กรรมการและเลขานุการหลักสูตรคหกรรม ศาสตร์ทั่วไป
๓.	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ
๔.	อ.ยศพร	พลายโถ	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ

เริ่มประชุมเวลา ๑๔.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานร่างหลักสูตร แจ้งผู้เข้าร่วมประชุมทราบ โดยการประชุมได้เลื่อนจากกำหนดการเดิม คือ วันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๔๕ มาเป็นวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๔๕ เนื่องจาก นางพรทิพย์ ธรรมโชติ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการได้ลาออกจากการทำงานของมหาวิทยาลัย ดังนั้นจึงมีการปรับเปลี่ยนคณะกรรมการร่างหลักสูตรและผู้รับผิดชอบรายวิชาต่างๆ โดยประธานร่างหลักสูตรได้แต่งตั้งกรรมการร่างหลักสูตรเพิ่มเติม ดังนี้

๑. นางสาวจุฑารัตน์ พงษ์โนรี เป็นกรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

๒. นางสาวยศพร พลายโถ เป็นกรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ประธานร่างหลักสูตรได้อธิบายถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเพื่อความเข้าใจตรงกัน

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

๑. ผู้เข้าร่วมประชุมเพิ่มเติมรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาในแต่ละแขนงวิชา ได้แก่ วิชาทาง
แขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และแขนงโภชนาวิทยาให้มากขึ้น โดยแบ่งความรับผิดชอบใน
สาขาวิชาตามที่กรรมการแต่ละท่านมีความถนัด

๒. จัดทำแบบสอบถามเพื่อทำ Focus Group

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๔๙
เวลา ๙.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ และเชิญคณะกรรมการ และผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อ
วิพากษ์หลักสูตร

ปิดประชุมเวลา ๑๗.๐๐ น.

(อ.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

วิทยาศาสตร์การอาหารและ

โภชนาการ

รายงานประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรการอาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๑/๒๕๕๕

วันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๕๕ เวลา ๙.๐๐ น.

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้ทรงคุณวุฒิ

๑.	รศ.ดร.ทักษิณ	ลิมสุวรรณ	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒.	ดร.เนตรนภิส	วัฒนสุชาติ	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร สถาบันวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
๓.	ผศ.ดร.สุรัชย์	จิ๋วเจริญสกุล	อาจารย์ประจำภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๔.	นางประพันธ์พิศ	สิตกาหล	หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี
๕.	นางพรรณอร	หงษ์โต	หัวหน้างานโภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	อ.สิริเจษฎ์	รัตนจรณะ	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๒.	อ.สุรางค์	พรมสุวรรณ	รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๓.	ผศ.บังอร	ธรรมศิริ	ผู้ช่วยคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๔.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาศาสตรการอาหาร และโภชนาการ

๕.	ผศ.ทรงพลธนฤทธิ	มฤครัฐอินแปลง	อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตรการอาหารและโภชนาการ
๖.	อ.กนกวรรณ	ปฐมนะตระกูล	ประธานสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๗.	อ.จันทราทิพย์	วงษ์กฤษ	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๘.	อ.เบญจางค์	วิริยะจิตต์	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๙.	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตรการอาหารและโภชนาการ
๑๐.	อ.ยศพร	พลายโถ	กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตรการอาหารและโภชนาการ

เริ่มประชุมเวลา ๙.๐๐ น.

วาระที่ ๑ ประธานแจ้งให้ทราบ

คณบดีคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวต้อนรับและเปิดการประชุม และมอบให้ประธานหลักสูตรดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรการอาหารและโภชนาการ กล่าวแนะนำผู้เข้าร่วมประชุม และนำเสนอรายละเอียดของหลักสูตร เพื่อเป็นข้อมูลในคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรต่อไป

วาระที่ ๒ การเสนอโครงสร้างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรการอาหารและโภชนาการ ได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตร มีประเด็นดังนี้

๑. ควรเปลี่ยนชื่อหลักสูตรให้สอดคล้องกับเนื้อและและวัตถุประสงค์ของการผลิตบัณฑิต โดยใช้ชื่อหลักสูตรใหม่ คือ “วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ” และแบ่งออกเป็น ๒ แขนงวิชา คือ “แขนงวิชาพัฒนผลิภัณฑ์อาหาร” กับ “แขนงวิชาโภชนาการ”

๒. รายวิชาใดที่คำอธิบายรายวิชาสามารถแทรกคุณธรรมและจริยธรรมได้ควรแทรกลงไป ในรายวิชานั้นๆ ด้วย

๓. วิชาสุขภาพอาหารและกฎหมายอาหาร คณะกรรมการได้แนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็น วิชาสุขภาพอาหารและข้อกำหนดอาหาร รวมทั้งให้เพิ่มกฎระเบียบของประเทศต่างๆ ใน คำอธิบายรายวิชา

๔. ควรเพิ่มวิชาเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารเข้าไปในวิชาแกน ซึ่งจะทำให้นักศึกษาที่ จบไปสามารถประกอบอาหารได้อย่างมีคุณภาพ และเป็นพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ต่อไป

๕. วิชาเคมีประยุกต์ทางวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ได้มีการแนะนำให้เปลี่ยน ชื่อเป็นวิชาเคมีประยุกต์ทางอาหาร

๖. วิชาจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ได้มีการแนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็น วิชาจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร

๗. วิชาการวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ ควรแยกเป็น 2 รายวิชา คือ วิชาการวิเคราะห์ อาหาร เปิดสอนในแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์และแขนงโภชนาการ และวิชาการประเมินภาวะ โภชนาการเปิดสอนในแขนงโภชนาการ

๘. ในกลุ่มวิชาการจัดการ คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้แนะนำให้ตัดรายวิชา เศรษฐศาสตร์ทั่วไป วิชาองค์การและการจัดการ และวิชาโปรแกรมสำเร็จรูปและการประยุกต์ใช้ งานออก

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชาในแขนงพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร ดังต่อไปนี้

๑. ควรรวมวิชาอาหารฟังก์ชัน วิชาอาหารสมุนไพรเพื่อสุขภาพไว้ด้วยกัน และได้มีการ แนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็นวิชาอาหารสุขภาพ

๒. ควรเพิ่มวิชาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มากขึ้น

๓. วิชาวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืช และวิชาวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ควร แทรกเรื่องไขมันเข้าไปในแต่ละรายวิชา ดังนั้นจึงควรตัดวิชาวิทยาการทางอาหารจากไขมันและ น้ำมันออก และควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชาที่เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เข้าไปด้วย

๔. ควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชาในวิชาวิทยาการขนมอบให้เป็นเชิงวิทยาศาสตร์ และเน้น วิทยาศาสตร์กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

๕. วิชาการจัดการอาหารในสถาบัน ควรเปลี่ยนชื่อเป็นวิชาการจัดการและการบริการอาหาร

๖. วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการควรเน้นการฝึกปฏิบัติ และได้มีการ แนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็นวิชาหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และย้ายไปอยู่ในกลุ่มวิชาแกน

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชาในแขนงวิชาโภชนาการดังต่อไปนี้

๑. วิชาโภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ และวิชาโภชนาการครอบครัว มีเนื้อหาคล้ายคลึงกัน จึงควรร่วมกัน และได้มีการแนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็นวิชาโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ
๒. ควรเพิ่มวิชาเกี่ยวกับโภชนบำบัดให้มากขึ้น
๓. ควรแก้ไขคำอธิบายรายวิชาการจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล
๔. ในวิชาการประเมินภาวะโภชนาการควรเพิ่มหลักเทคนิคการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการ
๕. วิชาโภชนศาสตร์ชุมชน ควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชาที่เกี่ยวกับสาธารณสุขเข้าไปด้วย
๖. ควรรวมวิชาความเป็นพิษในอาหารจากพืชและสัตว์ และวิชาพิษวิทยาในผลิตภัณฑ์อาหารเข้าด้วยกัน และได้มีการแนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็นวิชาความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๐๐ น.

(อ.ยศพร พลายโถ)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

วิทยาศาสตร์การอาหารและ

โภชนาการ

ประชุมหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๖ วันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๕๘

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๒.	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๓.	อ.ยศพร	พลายโก	กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาการ พัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

เริ่มประชุมเวลา ๑๕.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานร่างหลักสูตร แจ้งเรื่องการปรับเปลี่ยนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรใหม่ ตาม
นโยบายของมหาวิทยาลัย

รายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตรเพิ่มเติมมีดังนี้

รายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตรเพิ่มเติม คือ

๑. นางสาวจุฑารัตน์ พงษ์โนรี

๒. นางสาวยศพร พลายโก

๓. นางสาวประณมกร อัมพรพรรดี

๔. นายไทรรัตน์ ประทุมรัตน์

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

๑. เสนอชื่อหลักสูตรตามที่ผู้ทรงคุณวุฒิแสดงความคิดเห็นในการวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่ ๑ โดยเปลี่ยนชื่อหลักสูตรจากเดิม คือ “วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ” เป็น “วิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ”

๒. เสนอรายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิเพิ่มเติม คือ รศ.ดร.ภญ.อรอนงค์ กังสดาลอำไพ คณะเภสัช ศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

๓. ได้เปลี่ยนชื่อวิชาสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหารเป็นวิชาสุขาภิบาลและข้อกำหนด อาหารตามที่คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอ

๔. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน วิชาการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการในแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

๕. ได้มีการเสนอให้ย้ายวิชาหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไปอยู่ในกลุ่มวิชาแกน

๖. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาการจัดอาหารในสถาบันเป็นวิชาการจัดการและการ บริการอาหาร

๗. ได้มีการเสนอให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชาของวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเข้าไปใน วิชาอาหารสุขภาพ

๘. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาอาหารและขนมไทยทั้ง ๒ แขนง

๙. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ เป็นวิชาโภชนาการ ของบุคคลแต่ละวัน

๑๐. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการในแขนงโภชนาการ

๑๑. ได้มีการเสนอให้ตัดวิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว โภชนศาสตร์ชุมชน โภชนาการเด็ก และผู้สูงอายุ ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ออกจากหมวดวิชาเลือกเสรี

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุมครั้งต่อไป เพื่อตรวจสอบรายวิชาและจัดทำเล่ม หลักสูตร ในวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๕ เวลา ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๗.๐๐ น.

(อ.ยศพร พลายโถ)
ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)
ประธานร่างหลักสูตร
วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหาร
และโภชนาการ

ประชุมหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๗ วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๒.	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๓.	อ.ยศพร	พลายโกล	กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาการ พัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

เริ่มประชุมเวลา ๑๐.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานร่างหลักสูตร แจ้งให้ทราบถึงการจัดทำรูปเล่มหลักสูตรฉบับล่าสุดและการ
ปรับเปลี่ยนรายวิชาเพิ่มเติม

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

๑. ผู้เข้าร่วมประชุมได้เสนอว่า หลักสูตรซึ่งประกอบด้วย ๒ แขนงวิชา หากนักศึกษา
ต้องการเรียนเอกใดต้องเรียนในแขนงวิชานั้นไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของรายวิชาในเอกนั้น

๒. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาอาหารสุขภาพ วิชาเทคนิคสำหรับงานพัฒนาลิขิตภัณฑ์
ในแขนงพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหาร

๓. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาวิทยาการทางอาหารจากพืชและผลิตภัณฑ์ เป็นวิชา
วิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์จากพืช วิชาวิทยาการทางอาหารจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เปลี่ยนเป็น
วิชาวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

๔. ได้มีการเสนอให้ย้ายวิชาวิทยาการขนมอบออกจากแขนงพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหาร และ
นำไปใส่ไว้ในหมวดวิชาเลือกเสรี และเปลี่ยนชื่อเป็นวิชาเบเกอรี่

๕. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาการประเมินภาวะโภชนาการเป็นวิชาการประเมินภาวะโภชนาการและเทคนิคการให้คำปรึกษา

๖. ในหมวดวิชาเลือกเสรี ได้มีการเสนอให้แยกวิชาอาหารว่างและขนมไทยออกเป็นวิชาอาหารว่าง วิชาขนมไทย แยกวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพออกเป็นวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ วิชาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และเปลี่ยนชื่อวิชาไอศกรีมเป็นวิชาไอศกรีมเพื่อสุขภาพ พร้อมทั้งจัดทำคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับชื่อวิชา

๗. ได้มีการเสนอให้เพิ่มรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหาร เครื่องดื่ม และวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ พร้อมทั้งจัดทำคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับชื่อวิชา

หลังจากการประชุมได้แบ่งงานเพื่อเพิ่มเติมรายวิชาต่างๆ และจัดทำรูปเล่มหลักสูตรฉบับสมบูรณ์และส่งให้กับคณะกรรมการร่างหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิที่จะมาวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่ ๒

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุมครั้งต่อไป เพื่อวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๔๕ เวลา ๙๐.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๒๐ น.

(อ.ยศพร พลายโถ)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

วิทยาศาสตร์การอาหารและ

โภชนาการ

รายงานประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาการพัฒนผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๒/๒๕๔๕

วันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๔๕ เวลา ๙.๐๐ น.

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้ทรงคุณวุฒิ

๑.	รศ.ดร.ทัศนีย์	ลิมสุวรรณ	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒.	รศ.ดร.อรอนงค์	กังสดาลอำไพ	อาจารย์ประจำภาควิชาอาหารเคมี คณะเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
๓.	ผศ.ดร.สมโภช	พจนพิมล	อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๔.	ดร.ปริญดา	เพ็ญโรจน์	อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะ วิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร
๕.	ดร.วันเพ็ญ	แสงทองพินิจ	อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
๖.	นางพรรณอร	หงษ์โต	หัวหน้างานโภชนาบำบัด คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี
๗.	นางสาวพัชรวีร์	จันทร์ดี	นักโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาล รามาธิบดี

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	อ.ศิริเจษฎ์	รัตนจรณะ	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๒.	อ.สุรางค์	พรมสุวรรณ	รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๓.	ผศ.บั้งอร	ธรรมศิริ	ผู้ช่วยคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๔.	ดร.น้ำฝน	ศีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๕.	อ.กนกวรรณ	ปุ่นะตระกูล	ประธานสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๖.	อ.จันทราทิพย์	วงษ์กฤษ	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๗.	อ.เบญจรงค์	วิริยะจิตต์	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๘.	อ.ไทรรัตน์	ประทุมรัตน์	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๙.	อ.ประณมกร	อัมพรพริดี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๐.	ผศ.ทรงพลธนฤทธิ์	มฤครัฐอินแปลง	อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๑.	อ.हरรรษา	เวียงวะลัย	อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๒.	ดร.พิทยา	ถกถกักดี	อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ

๑๓.	ดร.วราวรรณ	ประสิทธิ์ผล	อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
๑๔.	ดร.นฤมล	ธนานันต์	อาจารย์ประจำภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๕	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๖.	อ.ยศพร	พลายโกล	กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาการ พัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

เริ่มประชุมเวลา ๙.๐๐ น.

วาระที่ ๑ ประธานแจ้งให้ทราบ

คณบดีคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวต้อนรับและเปิดการประชุม และมอบให้ประธานหลักสูตรดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร

ประธานหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ กล่าวแนะนำผู้เข้าร่วมประชุม และนำเสนอรายละเอียดของหลักสูตร เพื่อเป็นข้อมูลในคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรต่อไป

วาระที่ ๒ การเสนอโครงสร้างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตร มีประเด็นดังนี้

๑. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรฯ ได้เสนอให้เปลี่ยนชื่อแขนง “โภชนาการ” เป็น “โภชนวิทยา” และได้เสนอรูปแบบการเขียนชื่อปริญญาบัตรโดยให้วงเล็บแขนงวิชาเอกให้กับนักศึกษา โดยนักศึกษาที่ศึกษาวิชาเอกพัฒนาลิขิตภัณฑ์จะได้รับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต “วิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ (แขนงพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหาร)” สำหรับ

นักศึกษาที่ศึกษาวิชาเอกโภชนาการจะได้รับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต “วิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารและโภชนาการ (แขนงโภชนวิทยา)”

๒. ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับภาษาอังกฤษ เนื่องจากปัจจุบันภาษาอังกฤษมีความสำคัญและจำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพ ดังนั้นจึงได้เพิ่มวิชาภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ให้กับนักศึกษาทั้ง ๒ แขนง

๓. ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงเพิ่มวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจให้แก่ นักศึกษา

๔. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาสุขาภิบาลและข้อกำหนดอาหารเป็นวิชาสุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร

๕. ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหารให้นักศึกษาทั้ง ๒ แขนง เนื่องจากในปัจจุบันมีการใช้วัตถุดิบอาหารในอุตสาหกรรมอาหารเป็นจำนวนมาก และมีการตระหนักถึงอันตรายของวัตถุดิบอาหาร

๕. วิชาหลักโภชนาการ ควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชาเกี่ยวกับความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และยกเลิกวิชาโภชนาการของบุคคลแต่ละวัย

๖. ควรมีวิชาที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์ในการพัฒนาสูตรอาหาร การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้น จึงได้เพิ่มวิชาการวางแผนการตลาดและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการและนำมาสอนแทนวิชาการวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

๗. ปัญหาพิเศษทางวิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารและโภชนาการ ควรเปลี่ยนชื่อเป็นโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ และได้เปลี่ยนหน่วยกิตจาก ๓(๒-๒-๕) เป็น ๓ (๑-๔-๔)

๘. วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารและโภชนาการ (๕๐ ชั่วโมง) ๒ หน่วยกิต และวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารและโภชนาการ (๔๕๐ ชั่วโมง) ๕ หน่วยกิต ควรเปลี่ยนเป็นวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารและโภชนาการ (๓๕๐ ชั่วโมง) ๓ หน่วยกิต เนื่องจากระยะเวลาในการฝึกงานนานเกินไป

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชาในแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ดังต่อไปนี้

๑. ควรเพิ่มวิชาฟิสิกส์ให้กับนักศึกษาแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์
๒. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาวิทยาการทางอาหารจากเนื้อสัตว์เป็นวิชาวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เพราะครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์
๓. ได้มีการเสนอว่าควรแยกวิชาการประกันและควบคุมคุณภาพอาหารออกเป็นวิชาการประกันคุณภาพอาหารและวิชาการควบคุมคุณภาพอาหาร
๔. ควรให้นักศึกษาแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้เรียนวิชาความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหารและวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ
๕. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาอาหารนานาชาติ และวิชาเบเกอรี่ให้กับนักศึกษา และเปลี่ยนชื่อวิชาเบเกอรี่เป็นวิชาวิทยาการขนมอบ และใช้รหัสวิชาของสาขาเกษตรศาสตร์

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชาในแขนงโภชนวิทยา ดังต่อไปนี้

๑. ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับกายวิภาคและสรีรวิทยาของมนุษย์ เนื่องจากนักศึกษาจำเป็นต้องรู้เกี่ยวกับระบบการทำงานของร่างกาย และเพื่อจะได้เข้าใจพื้นฐานของโภชนวิทยา
๒. ควรให้นักศึกษาเรียนวิชาที่เกี่ยวข้องกับการประกันคุณภาพอาหาร และสอดคล้องเนื้อหาการประกันคุณภาพของโรงพยาบาล
๓. ควรเพิ่มวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ
๔. ควรมีวิชาที่เกี่ยวข้องกับเมตาบอลิซึม เนื่องจากนักศึกษาทางด้านโภชนวิทยาควรมีความรู้เกี่ยวกับเมตาบอลิซึมของสารอาหาร ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้นำวิชาเมตาบอลิซึมของสารอาหารมาแทนวิชาโภชนศาสตร์มนุษย์ และเน้นเกี่ยวกับเมตาบอลิซึมของสารอาหารในร่างกายมนุษย์
๕. มีการเสนอให้เพิ่มวิชาโภชนศาสตร์คลินิก และวิชาหลักการจัดอาหารตามโภชนศาสตร์คลินิก
๖. วิชาโภชนศาสตร์ชุมชนเปลี่ยนชื่อเป็นโภชนาการเพื่อชุมชน
๗. ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ โภชนาการผู้สูงอายุ โภชนาการสำหรับผู้บริหาร และโภชนาการสำหรับนักกีฬา

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๐๐ น.

(อ.ยศพร พลายโถ)
ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)
ประธานร่างหลักสูตร
วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหาร
และโภชนาการ

**สรุปผลการสำรวจ โอกาสทางการศึกษาหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
ระดับปริญญาตรี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์**

จากการส่งแบบสำรวจ โอกาสทางการศึกษาหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ระดับปริญญาตรี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ทางไปรษณีย์ทั้งหมด 87 บริษัท ได้รับแบบสำรวจกลับคืน 20 บริษัท คิดเป็นร้อยละ 23.00

จากผลการสำรวจ พบว่า ผู้ได้บังคับบัญชาในสถานประกอบการส่วนใหญ่ มีวุฒิการศึกษาในสาขาอาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 44.17 รองลงมา คือ คหกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ การอาหารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และพัฒนาผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 27.00, 11.65, 9.20 และ 7.98 ตามลำดับ และมีผู้ได้บังคับบัญชาที่จบจากมหาวิทยาลัยราชภัฏต่างๆ คิดเป็นร้อยละ 91.43

สถานประกอบการเห็นด้วย หากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จะเปิดหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 100 เนื่องจาก สาขาวิชาดังกล่าว ยังไม่มีการเป็นสอนมากนัก หลักสูตรมีลักษณะเชื่อมโยงความรู้ระหว่างศาสตร์ทางอาหารและโภชนาการกับหลักวิทยาศาสตร์การแปรรูปอาหารเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเป็นสาขาที่ให้ประโยชน์กับผู้เรียนมากพอสมควร ในปัจจุบันผู้ที่จบจากสาขานี้เป็นที่ต้องการของตลาดเป็นอย่างมาก เนื่องจากประชาชนให้ความสนใจในสุขภาพมากขึ้น และเมื่อจบแล้วสามารถทำงานได้หลายแบบทั้งโรงพยาบาล โรงงาน โรงแรม โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทำให้สามารถปรับปรุง/พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารได้ในอนาคต ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารได้มาก

สถานประกอบการเห็นด้วย ต่อ “แขนงวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร” ที่จะเปิดสอนในหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 100 เนื่องจาก ทำให้เกิดความก้าวหน้าในการพัฒนาวงการอาหารและโภชนาการ มีส่วนสำคัญที่จะทำให้อาหารมีคุณภาพดีขึ้น และหากมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ และสูงขึ้นก็จะเป็นโอกาสที่จะไปสู่ครัวโลกได้ รวมทั้งสามารถแข่งขันกับนานาชาติได้ ผู้ตอบแบบสำรวจให้ข้อเสนอแนะว่า ไม่ควรเรียนทฤษฎีอย่างเดียว ควรเน้นเรื่องการประยุกต์ใช้, ปฏิบัติการ, จริยธรรมด้วย

สถานประกอบการเห็นด้วย ต่อ “แขนงวิชาโภชนาการ” ที่จะเปิดสอนในหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 100 เนื่องจาก อาหารมีความสำคัญ

ต่อสุขภาพและปัจจุบันมนุษย์ให้ความสำคัญกับการดูแลและมีความรู้เกี่ยวกับอาหารมากขึ้น ดังนั้น การพัฒนาอาหารให้ผู้บริโภคควรคำนึงถึงโภชนาการต่อร่างกายด้วย และหากนักศึกษาต้องการทำงานในสถานพยาบาล สามารถนำความรู้มาประยุกต์และให้คำปรึกษากับผู้ที่มีปัญหาด้าน โภชนาการและเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆ ได้

สถานประกอบการส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่า หลักสูตรดังกล่าวนี้ ตอบสนองกับความต้องการของสถานที่ทำงานได้ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 10 ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 60 และระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 30 เนื่องจาก นักศึกษาจะมีความรู้ความสามารถทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ สามารถทำงานได้หลายหน้าที่ เช่น งานในโรงพยาบาล

สถานประกอบการส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่า นักศึกษาที่จบจากหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ มีความตรงต่อความต้องการของสังคมในปัจจุบันและอนาคตในระดับมากที่สุด มาก และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10.52, 73.68 และ 15.80 ตามลำดับ เนื่องจากอาหารและโภชนาการเป็นสิ่งที่ผู้คนให้ความสนใจมากขึ้น และปัจจุบันหลายคนดูแลสุขภาพมากขึ้น จึงทำให้ธุรกิจด้านอาหารได้รับความสนใจมากขึ้นทั้งในและต่างประเทศ จึงส่งผลให้สถานประกอบการที่จะรองรับนักศึกษาที่จบจากสาขานี้มีมากขึ้นด้วย นอกจากนี้ บางอาชีพก็ต้องอาศัยความรู้ด้านโภชนาการ เช่น เกษตรกรต้องรู้หลักโภชนาการอาหาร และมีข้อเสนอแนะว่า ขณะนี้มหาวิทยาลัยหลายแห่งเปิดสอนวิชาเฉพาะโดยตรง เมื่อจบแล้ว สามารถปฏิบัติงานได้ทันที เช่น เปิดสอนวิชาอาหารฮาลาล นักกำหนดอาหาร ฯ

ในรายละเอียดด้านวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ มีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 82.35 เนื่องจาก เนื้อหาของหลักสูตรมีหลากหลายและให้ความรู้ในหลายๆ ด้าน และควรมีการพัฒนาตลอดเวลา รายวิชาต่างๆ ในหลักสูตรครอบคลุมเนื้อหาทางด้านโภชนาการ และอุตสาหกรรมอาหาร และควรเพิ่มวิชาสรีรวิทยา และอีกร้อยละ 17.65 มีข้อเสนอแนะว่า ควรเพิ่มสัดส่วนของกลุ่มวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การอาหาร เช่น เคมีพื้นฐานควรมี 1-2 จุลชีววิทยา 1-2 เทคโนโลยีการหมัก, เคมีวิเคราะห์, ปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว, Mass Balance, Food Safety, Food Hygiene, วัตถุเจือปนอาหาร, นมและผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการจัดการ เช่น พื้นฐานทางการตลาดและการเงิน เพื่อให้เห็นภาพทางการลงทุนและการพัฒนา ควรเพิ่มหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับสารต้านอนุมูลอิสระ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เช่น CODEX ในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และควรนำหมวดวิชาเลือกเสรีที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการมาเป็นวิชาบังคับ โดยลดสัดส่วนของกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์

สถานประกอบการเห็นด้วยกับการผลิตบัณฑิต ของหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ และควรมีการคัดเลือกนักศึกษาที่จะเข้าเรียนหลักสูตรนี้ก่อนว่ามีความคิดสร้างสรรค์ ชอบพัฒนาสิ่งใหม่ๆ อย่างต่อเนื่องอยู่ตลอดเวลาหรือไม่

สถานประกอบการมีเกณฑ์ในการพิจารณาบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ดังนี้

1. เกรดเฉลี่ย วิชาเอกที่ตรงกับตำแหน่งงาน มีประสบการณ์ (ผ่านการฝึกงานในเกณฑ์ที่ดี) สามารถปฏิบัติงานได้ทันที ประสานงานและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี รักษานับบริการเกรดคะแนนสูงๆ
2. ความคิด การตัดสินใจ การรู้จักใช้องค์ประกอบต่างๆ ในการแก้ไขปัญหา
3. พิจารณาจากพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ บุคลิกภาพ ทักษะคนดี มนุษย์สัมพันธ์ ความคล่องตัว ความคิด และความเชื่อมั่นในตนเอง เข้าใจสถานการณ์ได้ดี สามารถประมวลผลได้
4. ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ขยัน ความอดทน การเสียสละ มีศีลธรรม ตรงต่อเวลา ต้องพัฒนาตนเองอยู่ตลอดเวลา
5. พิจารณาตามความเหมาะสม ความชอบและรักในอาชีพโภชนาการ การให้ความสำคัญต่อผู้ป่วยในโรงพยาบาล และให้ความรู้กับผู้ป่วยอย่างจริงใจ มีความรู้ที่เป็นประโยชน์เพียงพอในการทำงานด้านนี้ได้
6. พิจารณาความสามารถในการตอบคำถามในแง่ของการปรับทัศนคติ และการทำงานเป็นทีม

สถานประกอบการมีข้อเสนอแนะโดยรวม ดังนี้

1. ควรเน้นสอนด้านจริยธรรม ความอดทน การรู้จักเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ และการอ่อนน้อมถ่อมตนในสังคมให้นักศึกษา เนื่องจากปัจจุบัน พบว่าผู้เข้ามาปฏิบัติงานส่วนใหญ่ชอบงานสบาย รายได้สูง และมักประเมินความสามารถตนเองไว้สูงกว่าความเป็นจริง ซึ่งในระบบราชการต้องเน้นเรื่อง การเสียสละมากกว่ารายได้
2. ควรเพิ่มหน่วยกิตรวมให้มากขึ้น โดยย้ายรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีบางตัวไปเพิ่มในกลุ่มวิชาแกน เช่น การถนอมอาหารจากผักและผลไม้, การถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์และไข่, การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ เป็นต้น
3. การเปิดหลักสูตรนี้เป็นสิ่งที่ดีแต่ควรเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการก้าวเข้าสู่แหล่งงาน โดยประยุกต์โดยรวมระหว่างองค์ความรู้และความเป็น mature ของนักศึกษาด้วย
4. หมวดวิชาเลือกเสรี บางรายวิชา ควรนำมาเป็นวิชาบังคับเฉพาะด้าน เช่น การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ อาหารเพื่อสุขภาพ โภชนาการป้องกันโรค โภชนาการเด็กและ

ผู้สูงอายุ ๆ หากต้องทำงานเกี่ยวกับงานโภชนาการในสถานพยาบาล เพราะนักกำหนดอาหารเป็นส่วนหนึ่งของทีมสหสาขาวิชาชีพที่ต้องทำงานร่วมกัน หากทำงานในอุตสาหกรรมอาหารก็อาจจะไม่ต้องเน้นแขนงวิชาโภชนาการมากนัก

8. ในบางสาขาวิชาควรมีอาจารย์พิเศษที่มีประสบการณ์ในการทำงานจริงๆ มาร่วมสอนด้วย เพื่อจะได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์จริงให้นักศึกษา

9. เนื้อหาหลักสูตรทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาพรวมของวิชาทั้ง 2 แขนง แต่อาจจะไม่รู้ลึกกว่าการเรียนวิชาเฉพาะแขนงโดยตรงซึ่งจะทำให้มองเห็นภาพลึกมากขึ้นแต่ทำให้การก้าวไปสู่การประกอบอาชีพจะมีทางเลือกน้อยลง

(อ.ยศพร พลายโถ)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร
วิทยาศาสตร์การอาหารและ
โภชนาการ

ภาคผนวก ง
รายชื่อหนังสือ

1. รายชื่อหนังสือภาษาไทยเพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอน มีจำนวน 1,283 เล่ม
ตัวอย่างเช่น

รายชื่อหนังสือ	จำนวน เล่ม
1. การทดลองเคมี/พงษ์จันทร์ จันทยศ	1
2. เทคนิคทางเคมี/ ประเสริฐ ศรีไพโรจน์	4
3. ปฏิบัติการเคมี 1/ วัชร ชาติกิตติคุณวงศ์	1
4. คู่มือปฏิบัติการเคมี/ สาโรช ชีรศิลป์, ศิริพัฒน์ จันทศิริ	1
5. เคมีทั่วไป / ศศิเกษม ทองขงค์, พรรณี เดชกำแหง	1
6. ปฏิบัติการเคมีทั่วไป /อาทิตย์ อัสวสุชี, อุมารณ อัสวสุชี และจารุพรรณ อุษสกุล	1
7. เคมี2/อภิชาติ สุขสำราญ	1
8. เคมี1/ทพวงมหาวิทยาลัย	1
9. วิธีการทางสถิติกับผลการทดลอง/อุษา ช่อผล	1
10. คู่มือตารางธาตุ (ฟรีออดิก) /ประทีป ชูหมื่นไวย	1
11. เคมีฉบับแนะนำธาตุ/ พรรณี เดชกำแหง	2
12. วิวัฒนาการของตารางธาตุ /สำเร็จ บุญเรืองรัตน์	1
13. อนินทรีย์เคมี :/ Inorganic chemistry ทฤษฎี - โครงสร้าง/ จันทิรา ชัยมงคล	1
14. ปฏิบัติการเคมีอนินทรีย์พื้นฐาน/ โดย ชัยนาถ เทพธรานนท์	1
15. เคมีอนินทรีย์เชิงชีวภาพ/ ตรีตาภรณ์ ชูศรี	1
16. ตำราอนินทรีย์เคมี เล่ม 1/ ทองสุข พงศทัต	1
17. อนินทรีย์เคมี เล่ม 1/ ทองสุข พงศทัต	1
18. อนินทรีย์เคมี เล่ม 2/ ทองสุข พงศทัต	1
19. เคมีอนินทรีย์ 1 :/ Inorganic chemistry 1/ นิตยา แซ่ซิ้ม	1
20. เอกสารคำสอนเคมีอนินทรีย์/ นิตยา แซ่ซิ้ม	1
21. ปฏิบัติการเคมีอนินทรีย์ 2 =/ Experimental inorganic chemistrt II /มานะ ขาวเมฆ	1
22. อนินทรีย์เคมี 3 // วิโรจน์ ปิยวัชรพันธุ์	1
23. เคมีอนินทรีย์เชิงทฤษฎี ทฤษฎีกลุ่ม กับ สเปกโตรสโคปี/ สมรรถน์ วัฒนธรรม	1
24. เคมี 321 :/ อนินทรีย์เคมี 1 ระดับปริญญาตรี/สุเทพ พงศ์ศรีวัฒน์	1

25. ปฏิบัติการชีวเคมีสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร =/ Experimental biochemistry for agricultural industry /มานะ ขาวเมฆ 1
26. ธาตุอาหารพืช/ขงยุทธ โอสดสภา 1
27. สารอาหาร = Nutrients/อัครกะบัทคาน ปาทาน 1
28. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาชีวเคมี 1/ พรกมล สาม้อง 1
29. พลังงานและเมแทบอลิซึม /พัชรา วีระกะลัส 1
30. เอนไซม์/พัชรา วีระกะลัส 1
31. ชีววิทยาโมเลกุลของเซลล์ /คนัย บุญเกียรติ, อังสนา อัครพิศาล 1
32. ชีวเคมี/อภัสสรฯ ชมิคท์ 7
33. สารชีวโมเลกุล /อรรณพ บุญถนอม 3
34. ดำรงปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น /คณาจารย์ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ; สรรเสริญ ทรัพย์โตษก, บรรณาธิการ 3
35. ดำรงปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น /คณาจารย์ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ; สรรเสริญ ทรัพย์โตษก, บรรณาธิการ 3
36. ชีวเคมี 1 / จวีวรรณ เปลี 1
37. ชีวเคมีทางสัตวศาสตร์ :/ ปรับปรุงครั้งที่ 2 /บุญล้อม ชีวะอิสระกุล 2
38. ชีวเคมี 1/ ประภาพร ชนยุทธ 4
39. ปฏิบัติการชีวเคมี 2 / มานะ ขาวเมฆ 1
40. ชีวเคมีพื้นฐาน =/ Fundamentals of biochemistry /วิโรจน์ ปิยวัชพันธุ์ และ เสวต
สัจจกุล 4
41. เอกสารการสอนชุดวิชาชีวเคมีพื้นฐาน =/ Fundamentals of biochemistry //
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
42. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาชีวเคมี 1 / สุทธิพร สุวรรณโณม 1
43. ชีวเคมีพื้นฐาน// อนุรัตน์ สายทอง 4
44. เอกสารการสอนชุดวิชา อุตสาหกรรมการบริการ = Hospitality industry หน่วยที่
11-15/ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
45. เอกสารการสอนชุดวิชา อุตสาหกรรมการบริการ = Hospitality industry หน่วยที่
1-5// มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1

46. เอกสารการสอนชุดวิชา อุตสาหกรรมการบริการ = Hospitality industry หน่วยที่ 6-10// มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
47. เอกสารการสอนชุดวิชาอุตสาหกรรมการบริการ =/ Hospitalityindustry หน่วยที่ 9 - 15 // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 1
48. การจัดบริการอาหาร :/ การจัดบริการอาหารแบบต่างๆ, การจัดบริการอาหารใน โรงเรียน// วัฒนา ประทุมสินธุ์ 1
49. รายงานการเฝ้าระวังและติดตามทางโภชนาการในเด็กอายุ 0-60 เดือน (5ปี) 2525-2533// กรมอนามัย 1
50. โภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพ :/ Nutrition and health promotion// ไกรสิทธิ์ ตีศรีรินทร์ 1
51. โภชนาการในเด็กปกติและเจ็บป่วย// ไกรสิทธิ์ ตันติศรีรินทร์ 1
52. หลักโภชนาวิทยา// ชูเกียรติ มณีธร 1
53. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร// ณรงค์ นิยมวิทย์ 1
54. ตำราโภชนาการ// ทวีรัสมิ์ ธนาคม 1
55. ขนมหเด็กในอดีต// ทวี วัฒนาม 1
56. ฉลากโภชนาการ :/ NUTRITON LABELING// ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต 1
57. โภชนาการ // บุญถิ่น อัตถากร 1
58. โภชนาการ// ปาหนัน บุญหลง 1
59. ตำราโภชนาวิทยา// บุญเลิศ สุวรรณเสนีย์ 1
60. โภชนาการศึกษา// เอสเชอ ออสติน มาร์ติน 1
61. กินอย่างไรให้ชนะ// โบเบิร์ต อาส 1
62. คุณประโยชน์และโทษของอาหาร =/ Nutrition in health and diseases // วนิดา สิทธิ วัฒนฤทธิ 1
63. โภชนาการ// วนิดา สิทธิวัฒนฤทธิ 1
64. โภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน =/ Community nutriton // วนิดา สิทธิวัฒนฤทธิ 1
65. โภชนาการสำหรับคนวัยต่างๆ// โดย วลัย อินทร์มรรย 1
66. ทฤษฎีอาหาร./ เล่ม 2,/ หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร // ศิริลักษณ์ สันธวาลัย 1
67. ทฤษฎีอาหาร./ เล่ม 1,/ หลักการประกอบอาหาร // ศิริลักษณ์ สันธวาลัย 1

68. กินเพื่อสุขภาพ/ สมใจ วิชัยดิษฐ	1
69. โภชนศาสตร์ประยุกต์/ สมใจ วิชัยดิษฐ (บรรณาธิการ)	1
70. เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน =/ Community nutrition //	1
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	
71. แนวทางการประยุกต์หลักการตลาดเพื่องานโภชนาการ/ สุทธิลักษณ์ สมิตะสิริ	1
72. โภชนาการสำหรับครอบครัวและผู้ป่วย // เสาวนีย์ จักรพิทักษ์	1
73. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ//วรพรรณ ฦ หนองคาย	1
74. หลักโภชนาการปัจจุบัน// เสาวนีย์ จักรพิทักษ์	3
75. เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนศาสตร์สาธารณสุข =/ Nutrition in health //	1
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ	
76...เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์ =/ Human nutrition //	1
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	
77. ตำราโภชนาการสาธารณสุข = Public health nutrition/ อุทัย พิศลยบุตร	1
78. ประวัติศาสตร์การบริโภคสุราในประเทศไทย // พระไพศาล วิสาโล	1
79. การทำข้าวหมากและสาโทไบโอเทคพื้นบ้านไทย // วรายุ ลีประเสริฐ	1
80. เหล้าพื้นบ้าน :/ ภูมิปัญญาไทและสิทธิอันชอบธรรมกับการแก้ปัญหาความยากจน	1
// ประเวศ วะสี ... [และคนอื่นๆ]	
81. คู่มือไวน์/ กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม	1
82. ไวน์/ ขวัญแก้ว วัชรโรทัย	1
83. ไวน์อมฤตรักษาใจ/ แฟรงค์ โจนส์	2
84. รื้อรอบเรื่องไวน์/ ชาลี อมาตยกุล	1
85. wines/ ประเสริฐ สายสิทธิ์	1
86. ไวน์ :/ ศาสตร์และศิลป์ // ประดิษฐ์ ครัววัฒนา	1
87. เหล้าไวน์และการบริการ/ ศิวะ วสุนธราภิวัฒน์	1
88. ศิลปะแห่งการดื่มไวน์ // บรรณาธิการ: สันติ วิริยะรังสฤษฎ์	1
89. เว้าเรื่องไวน์/ ส. นพพร	1
90. การทำไวน์/ สามารถ พรหมศิริ	2
91. อิทธิพลของซื้อการค้าและคุณภาพของน้ำอัดลม//นิธย์ บุญงามมงคล	1
92. ฝ่าอาณาจักรไวน์/ กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม	1

93. เหล้า// ลีโอนาร์ด กรอสส์	1
94. สูตรผสมเหล้าและเครื่องดื่มระดับสากล // เจน ฐานพูนเพิ่ม	1
95. น้ำผลไม้และเครื่องดื่มผสม// รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	1
96. ค็อกเทล/ รมัส มารีโอ	1
97. เครื่องดื่มผสม // สำนักพิมพ์แสงแดด	2
98. เครื่องดื่ม = Beverage/ / อรรถวุฒิ เนตรจินดา	1
99. กินดีเพื่อยุติ/ / ดุ้ย หุมสาย	1
100. กินด้าน โธ/ / พรพรรณ รพี	2
101. โภชนาการและการออกกำลังกาย// พีระพงศ์ บุญศิริ	2
102. กินเพื่อสุขภาพใหม่หาใช่สักแต่ว่ากิน// ภาณุ อัมพรบุปผา	1
103. กินเพื่อสุขภาพใหม่กินแบบธรรมชาติบำบัด// ภาณุ อัมพรบุปผา	1
104. อาหารในระหว่างล้างพิษและอาหารแนวธรรมชาติบำบัด// ลลิตา ชีระศิริ	2
105. คู่มืออาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ // สูตรอาหารโดย วันทนี ชำนาญยนต์ ; รวบรวม และเรียบเรียง กฤษณา ชื่นจิตร	1
106. กินเพื่อชีวิต // สมใจ วิชัยดิษฐ	1
107. กินอย่างไรไม่เป็นมะเร็ง :/ ด้านมะเร็งด้วยอาหารกับธรรมชาติบำบัด// สมพงศ์ สห พงศ์ และ บรรจบ ชุณสวัสดิกุล	1
108. อาหารสุขภาพ// สโรช รัตนกร	1
109. สูตรลับข้าวต้มกำลังภายใน// สุภาณี ปิยพสุนทร	1
110. สดชื่นและเย็นงด้วยอาหารธรรมชาติ// สุมิตรา ยิ่งเจริญ	1
111. อาหารเจ // เสาวภรณ์ วัจวรรณะ	1
112. เรื่องต้องรู้เพื่อชีวิตกินอยู่เพื่อสุขภาพ// อรวิทย์ ไทรกิต์	
113. อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นเมือง เครื่องดื่มสมุนไพร = Food for health :/ Thai local food :/ Herbal beverages/ / โครงการพัฒนาคำรา กองทุนสนับสนุนกิจกรรม มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา	1
114. ดาร์บอาหารเพื่อสุขภาพ // อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	1
115. อาหารเพื่อสุขภาพ// โอวาท นิติทัศน์ประกาศ	1
116. ดันไม้ ผักหญ้า อาหาร และสมุนไพร// วัลยา ภูิกัญญา	3

117. อาหารจากพืชพรรณ 1// วัลยา ภูภิญโญ	1
118. วัตถุดิบเสียในอาหาร// โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรม, ผู้แปล	1
119. อาหารปลอดสารพิษร้านค้าและแหล่งผลิต // ชื่นสุข อาศัษธรรมกุล, ตรีดา ตรี มรรคาและ วารี ยินดีชาติ	1
120. เลซีทีนสารมหัศจรรย์ละลายไขมัน// พอล ไชมอล	1
121. สุขภาพผู้บริโภคร / บุญชู ศรีมุกข์โพธิ์	2
122. อาหารมีพิษ ชีวิตมีภัย// พรพรรณ รพี	2
123. อาหารอายุวัฒนะ// วิจิตร บุญยะโหดระ	2
124. วัตถุดิบอาหาร เล่ม 1// ศิวพร ศิวเวช	2
125. วัตถุดิบอาหาร เล่ม 2// ศิวพร ศิวเวช	1
126. คู่มือการประเมินปริมาณอาหาร// อรพินท์ บรรจง	1
127. คนป่าดง :/ ความหวานบนความสูง// วิญญู บุญยงค์	1
128. คู่มือ - คู่มือ คนรักกาแฟและชา// พี โพธิ์ไพรัช	1
129. ทฤษฎีอาหาร // เข้มทอง นิ่มจินดา	1
130. ถั่วเหลืองโภชนาการสูงวัยพืชที่เป็นยา// ยวดี จอมพิทักษ์	1
131. เรื่องกล้วยๆ// เครือวัลย์ อัยลา	1
132. น้ำดื่มสมุนไพรจากพืชและผลไม้// บก. เรียบเรียง ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง.	1
133. ผลไม้กับการเลือกซื้อ// สถาบันอาหารตงทิพย์	1
134. น้ำผลไม้และเครื่องดื่มสมุนไพร// อราภรณ์ วงษ์พิภ	1
135. พืชพันธุ์พื้นบ้าน :/ ความสุขชั่วชีวิตที่เราปลูกได้ // เดชา ศิริภัทร	1
136. เห็ดโอชะ// แป้งรำ สุขุมล,บรรณาธิการ	1
137. มหัศจรรย์ผัก 108// มหาวิทยาลัยมหิดล	1
138. อาหารสู่ชีวิตใหม่// เกียรติวรรณ อมาตยกุล	1
139. คราวไทย คนไทย // อมรรัตน์ ขาวสะอาด, บรรณาธิการ	1
140. ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่มีอนาคต// บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	1
141. อาหารสามฤดู// ประยูร จรรยาวัณ	1
142. โลกวัฒนธรรมของอาหาร // พจน์ สัจจะ	1
143. กินและสุขภาพ// พิกุล	1
144. ตำราเรียนด้วยตนเอง เรื่องสุขวิทยาอาหาร// พูนสวัสดิ์ อภิสิทธิ์	1

145. เอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร =/ Food products หน่วยที่ 1 -7 //
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 1
146. เอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร :/ Food products หน่วยที่ 8 - 15 //
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
147. ภัยจากอาหาร// วิจิตร บุญยะโหดระ 2
148. การสำรวจเอกสารเรื่อง ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารถึงสำเร็จรูป//
ลำดวน เสวตมาลย์ และ ชิตรินทร์ ปานม่วง 1
149. หลักการวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร // วันเพ็ญ จิตรเจริญ 2
150. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร// วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล 1
151. รู้จักอาหารจากถั่ว// วิสิฐ จะวะสิต 1
152. สหราชอาณาจักรเดี่ยวสารอาหารจากแสงตะวัน // วิสัย วงศ์สายปิ่น 1
153. อาหารเพื่อนมนุษยชาติ // นฤดม บุญ-หลง, กล้าณรงค์ ศรีรอด,บรรณาธิการ 1
154. กระเทียมดอง// กระทรวงศึกษาธิการ, กรมการศึกษานอกโรงเรียน 1
155. ข้าวเกรียบฟักทอง// กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน 1
156. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท// สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์ 1
157. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร// เทวี โพธิผละ 1
158. หมูแดง-แปดอย่าง :/ สไตล์ฮองกง // เกรียงศักดิ์ อนันต์พุลทรัพย์, ทวีศักดิ์ เกษปทุม 1
159. การทำแหนม// กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน 1
160. การถนอมอาหาร เล่ม2// ธนาวุธ จารุทัศน์ 1
161. การถนอมอาหาร// รวบรวม สำนักพิมพ์แสงแดด 1
162. การทำแคบหมู// กระทรวงศึกษาธิการ, กรมการศึกษานอกโรงเรียน 1
163. การทำเต้าเจี้ยว// กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน 1
164. เส้นหมี่ดำลิง// กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน 1
165. การแปรรูปกระท้อน// กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน 1
166. การแปรรูปทุเรียน// กระทรวงศึกษาธิการ, กรมการศึกษานอกโรงเรียน 1
167. ถนอมอาหาร :/ ผัก // จรูญศรี พลเวียง 1
168. ถนอมอาหาร :/ เนื้อสัตว์// จรูญศรี พลเวียง 1
170. ถนอมอาหาร : ผลไม้// จรูญศรี พลเวียง 1
171. ถนอมอาหารด้วยการดอง// กระยาทิพย์ เรือนใจ, บก. เรียบเรียง 1

172. การถนอมอาหาร เล่ม 1 // ธนาวุธ จารุทัศน์	1
173.108 การถนอมอาหารและการแปรรูป // ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง, บก เรียบเรียง	1
174. วิสวกรรมแปรรูปอาหาร :/ การถนอมอาหาร // รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	1
175. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม :/ จุลทรีย์กับอุตสาหกรรมอาหาร// ลัดดาวัลย์ รัศมีพัด	3
176. จุลชีววิทยาทางอาหาร// ลัดดาวัลย์ รัศมีพัด	3
177. หลักการวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร // เรียบเรียงโดย วันเพ็ญ จิตรเจริญ	2
178. กรรมวิธีการอบแห้ง// สมบัติ ขอทวีวัฒนา	1
179. หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร// สมเพียร จิรัชัย	1
180. หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร :/ Microbiology of ferment food and related products// สระบุรี ไชยมงคล	1
181. คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร// สุมาลี เหลืองสกุล	1
182. ร้อยแปดปัญหาอาหารการกิน// หวางชินฮุย	2
183. ตำรา ทอ. 310 จุลชีววิทยาทางอาหาร :/ Food microbiology// เรียบเรียงโดย อโณทัย คมเสวต	1
184. แฮ่อิมผักและผลไม้// อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	1
185. เกษตรกรรมชาติแบบไทยไทย :/ แปรรูปอาหารธรรมชาติ// เรียบเรียงโดย อรุณ รักษ์พ่วงผล	1
186. เตาประหยัดพลังงาน :/ เทคนิคการสร้างและผลประโยชน์ต่อชุมชน // โดย สามารถ สะกวี, ปราโมทย์ ชีวพรรณ	1
187. อาหารตามสั่งเมนูใหม่ // อภิญา มานะโรจน์	1
188. ตำรับอาหารว่างไทย // อบเชย อิมสบาย, บรรณาธิการ	1
189. ต้มซ่า // จันทร วรากุลเทพ ... [และคณะ], ผู้จัดทำ	1
199. อาหารว่าง // นาถยา ปรัชญา, ภัทรา นันทกาญจน์, จันทนา พาณิชกุล	1
200. สนุกกับการทำของว่างไปกับลูกๆ // จันทร วรากุลเทพ ... [และคนอื่นๆ]	1
201. อาหารว่าง// อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	1
202. อาหารจานเดียว // สถาบันอาหารตวงทิพย์	1
203. อาหารจานเดียว // สำนักพิมพ์แสงแดด	1
204. นมและอาหารทารก : หลักและวิทยาการก้าวหน้า// จงจิตร อังคทะวานิช	1

205. เด็กกินยาก :/ คำสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ// โดย ทีมงานนิตยสารครัว	1
206. อาหารเด็กและการให้ความรักแก่เด็ก // ศรีสมร คงพันธุ์, นิดดา หงษ์วิวัฒน์	1
207. อาหารเด็กกับการพัฒนาของเด็ก // ศรีสมร คงพันธุ์	1
208. อาหารสำหรับเด็ก // สำนักพิมพ์แสงแดด	1
209. อร่อยกับ 200 จานอาหารด้านมะเร็ง// จิรพรรณ มัชฌมจันทร์	1
210. หลักการปฏิบัติด้านโภชนาบำบัด // โดย รุจิรา สัมมะสุต	2
211. อาหารเพื่อสุขภาพ // เสาวภรณ์ วัชรธรณะ	3
212. โภชนาบำบัด // ออมสิน ศิลพันธุ์	2
213. อาหารมังสวิรัต :/ อาหารธรรมชาติเพื่อสุขภาพและความงาม // ชมรมมังสวิรัตแห่งประเทศไทย.	1
214. กับข้าวจานเจ - ไทย/ / รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	2
215. กับข้าวจานมังสวิรัต/ / รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	1
216. กับข้าวจานผัก/ / สำนักพิมพ์แสงแดด	1
217. มังสวิรัตเลิศรส // ตัน ชี ชู	1
218. กับข้าวจานเจ-ไทย	2
219. วิธีประกอบอาหารมังสวิรัต // โดย พระยาภะรตราษสุพิชฯ	1
220. ล้างพิษ :/ ขจัดสารพิษ พิษมลภาวะจากร่างกายใน 10 วัน = 10 day clean-up plan // ของ เลสลีย์ เคนตัน เขียน ; ปาริชาติ สักกะทำนุ เรียบเรียง	3
221. จิง-ข้า คำรับอาหารเพื่อสุขภาพ// โดยทีมงานนิตยสารครัว	1
222. ยอดอาหารโป๊ว ตามหลักแพทย์จีนแผนโบราณ// อดุลย์ รัตนม้วนเกษม	1
223. ข้าวต้มมัด-ข้าวเหนียวปิ้ง // อมราภรณ์ วงษ์พัก	1
224. ข้าวต้มเครื่องรสเลิศ // ม.ล.อุบล ศิษสวัสดิ์	1
225. อาหารลดโคเลสเตอรอล// นาทาจิ ฮาจิเมะ, เขียน ; พนิดา, แปล	1
226. อาหารมังสวิรัต/ / กลางเบเกอร์	1
227. คู่มือปรุงอาหารแมคโครไบโอติก เล่ม 1 : เพื่อสุขภาพ ความสมดุล และสันติ// อเว ลินคูชิ	1
228. โภชนาหาร บำบัดโรคกระเพาะ เพื่อการป้องกันรักษาแผนใหม่// ภาณุ อัมพรบุพ ชา	2

229. อาหารเป็นยา : ตำราทองพันชั่งแห่งราชวงศ์ซึ่งเสริมสุขภาพและรักษาโรคด้วย
โภชนบำบัด// ลู, ซี.เฮนรี 1
230. อาหารรักษาโรค// วิจิตร บุญยะโทตระ 1
231. โภชนาการสำหรับนักกีฬา คู่มือผู้ฝึกสอนกีฬา// กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ 1
232. อาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ // เรียบเรียงโดย เสาวภรณ์ วัชรภรณ์ 1
233. เมนูอาหารลดน้ำหนัก// อบเชย วงศ์ทอง 1
234. ความรู้ป้องกันรักษาปวดข้อแผนใหม่โภชนาการบำบัดโรคข้อ// อายุร อิงนิรชร 1
235. อาหารชีวจิต สำหรับ 2 1
236. สูตรอาหารต้านมะเร็ง// อดุลย์ รัตนมันเกษม,แปลและเรียบเรียง 1
237. หลักระเบียงโครไบโอติกส์// เซอร์แมน ไอฮารา 1
238. ตำราอาหารไมโครเวฟ// รวบรวมโดยสำนักพิมพ์แสงแดด 1
239. อาหารพื้นเมืองภูเก็ต = Phuket cook book (Typical dishes of Phuket)// คะนิงนิจ
ภักดีวงศ์ 1
240. ตำราอาหารจีนเล่ม1// อัจฉรา ชินาลัย 1
241. อาหารฝรั่งอย่างง่าย // ศรีอมร คงพันธ์. 1
242. อาหารเหนือ // ศรีสมร คงพันธุ์ 1
243. อาหารเส้นใยบำบัดสารพัดโรค // ไป่เสี่ยวเหลียง. 1
244. เหลาในบ้านเรา // ดำรงค์ จันทรเจ้าฉาย และ นิตยา จันทรเจ้าฉาย 1
245. อาหารจีนสำหรับนักธุรกิจและนักบริหาร// นิตยา ศรีสังวาลย์ 1
246. อาหารจีนลดความอ้วน// ฟิง, ลิซา 1
247. สตูว์จีน :/ สำหรับอาหารฮ่องเต้ สูตรเสริมพลัง รักษาสุขภาพ// หลี่เจิงเฟิงจ่าน ;
สุวรรณา สนเที่ยง, แปล 1
248. อาหารเหลา // สำนักพิมพ์แสงแดด 2
249. อาหารจีนยอดนิยม // ม.ล. อุบล ดีสวัสดิ์ 1
250. อาหารจีนรสอร่อย // อารีย์ รักสกุล 1
251. อาหารญี่ปุ่น // คณะผู้จัดทำ ศรีสมร คงพันธุ์...[และคนอื่นๆ] 1
252. อาหารชาติพันธุ์ชาวไทยเขมรจังหวัดสุรินทร์// โดยสมนึก รัตนกำเนิด 1
253. อาหารการกินของไทย 4 ภาค :/ ภาคกลาง // ยุพยงษ์ สุทธิธรรม 1

254. อาหารการกินของไทย 4 ภาค :/ ภาคเหนือ // ยูพยงษ์ สุทธิธรรม	1
255. อาหารการกินของไทย 4 ภาค :/ ภาคใต้ // ยูพยงษ์ สุทธิธรรม	1
256. อาหารการกินของไทย 4 ภาค :/ ภาคอีสาน // ยูพยงษ์ สุทธิธรรม	1
257. แกะรอยสำรับไทย/ / กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และ นันทา เบญจศิริรักษ์	1
258. อาหารไทย/ / กอบแก้ว พินิจ	1
259. ตำรับอาหารพืชผักพื้นบ้าน // กอบแก้ว สุวรรณสร, บรรณาธิการ	1
260. อาหารรสพิเศษตำรับดั้งเดิม/ / ประยูร อุตุชาณะ	1
261. ข้าวแดง แกงร้อน 1/ / มนตรี วิโรจน์เวชภัณฑ์	1
262. ข้าวแดง แกงร้อน 2/ / มนตรี วิโรจน์เวชภัณฑ์	1
263. รวมตำหรับอาหารกับแก้ม ย่ำ ลาบ พล่า	1
264. อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 2/ / วันดี ณ สงขลา	1
265. อาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์ =/ Thai Cuisine in Rattanakosin Era // วันดี ณ สงขลา	1
266. อาหารทรงโปรด =/ The Royal favourite dishes // จัดทำโดย วันดี ณ สงขลา ; คำแปลภาษาอังกฤษ เรวดี จงสุวัฒน์, กำพล เขตอนันต์ ; ผู้ตรวจทาน สุชิน วิเชียรสิงห์	1
267. อาหารไทยพื้นบ้าน/ / สายรุ้ง	1
268. วัฒนาการอาหารไทยภาคกลาง/ / สุวพีร์ สุวณะศรี	1
269. อาหารท้องถิ่นไทย - ภาคกลาง/ / สุวัฒนา เลียบวัน	4
270. อาหารไทย 4 ภาค =/ Thai cuisine from four regions // อบเชย อิมสบาย	3
271. อร่อยกับดอยคำ // ม.ร.ว. ดัชนีราพิมล ตุงนาค...[และคนอื่นๆ]	3
272. อาหารเวียดนาม // ทวีศักดิ์ เกษปทุม	3
273. อาหารฝรั่งเศสหลัก/ / ศุภกิจ รุ่งโรจน์	3
274. กับข้าวจานหมู เนื้อ/ / รวบรวมโดยสำนักพิมพ์แสงแดด	6
275. กับข้าวจานผัก // รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	7
276. กับข้าวจานเห็ด/ / รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	3
277. กับข้าวเป็นชุด เล่ม 5/ / รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	14
278. กับข้าวจานเครื่องแกง // รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	6
279. กับข้าวจานเป็ด ไก่/ / รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	7

280. การทำโรตีสปาห่องโก๋ / กรมการศึกษานอกโรงเรียน กระทรวงศึกษาธิการ	3
281. การทำห้วผักกาดหวาน / กระทรวงศึกษาธิการ, กรมการศึกษานอกโรงเรียน	5
282. น้ำพริกตำรับเลิศ / กระจายทิพย์เรือนใจ	3
283. ปล. ปลาน้ำอ้อย // กระจายทิพย์เรือนใจ	6
284. คึกฤทธิ์ พ่อครัวห้วปาก / ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช	3
285. น้ำพริก / ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช	5
286. อาหารนานาชาติ // จริยา เดชบุญชร	3
287. จานถ้วยเดียว / รوبرวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด	6
288. กินข้าว // ม.ล. จิราธร จิระประวัติ	2
289. การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร / โดย ชีรวิทย์ ชาญฤทธิสิน และ วันเพ็ญ จิตรเจริญ	4
290. ตำราอาหารจีน เล่ม 2 / สำนักพิมพ์แสงแดด	2
291. ผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งและเนื้อสัตว์	2
292. อาหารกับสุขภาพ / พัฒน์ สุจันงค์	1
293. พริก :/ ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ / บรรณาธิการ อบเชย อิ่มสบาย, กิ่งกาญจน์ ทิพย์ สุขุม และ จันทร์ทิพย์ แซ่เอี้ยว	6
294. เบต้า แคโรทีน :/ เสริมความสมบูรณ์แข็งแรงแห่งสรีระสารอาหารที่มีเกราะ ป้องกันมะเร็ง / ยุวดี จอมพิทักษ์	3
295. หลักการปฏิบัติการด้านโภชนาบำบัด / เรียบเรียงโดย รัศมี คันทะเสวี	4
296. การจัดบริการอาหาร // วัฒนา ประทุมสินธุ์	1
297. การจัดบริการอาหาร // เรียบเรียงโดย วัฒนา ประทุมสินธุ์	2
298. เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค :/ Dietetics หน่วยที่ 1 - 8 / มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	2
299. เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค :/ Dietetics หน่วยที่ 9 - 15 / มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	2
300. กุสสตรี-ข้างครัว :/ หมวดยอาหารคาว-อาหารจานเดียว-กับแกล้ม ของว่างและขนม หวาน // สุภาภรณ์ ปานนิล	1
301. ตำราอาหารป๊อสูตรโบราณของจีน / สุภาณี ปิยพสุนทร	1

302. เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม =/ Food and beverage technology // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	6
303. 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ // สุทธิชัย ปทุมล่องทอง	3
304. เห็ดออร่อย// นสิน คูอมรพัฒนะ, บรรณาธิการ	3
305. หลักการประกอบอาหาร// อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล	3
306. อาหารจากฟองเต้าหู้// อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	3
307. โภชนบำบัด// เขียนโดย อมรรัตน์ เจริญชัย, มณี สุวรรณผ่อง และ ศรีสมร คงพันธุ์	2
308. อาหารท้องถิ่นภาคใต้// อำไพ ไสร์จจะพันธุ์	1
309. อาหารจานด่วน// กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์แสงแดด	3
310. อาหารชุดสุขภาพ :/ ปลาออร่อย// สำนักพิมพ์แสงแดด	6
311. อาหารเตาอบไมโครเวฟ // ศรีสมร คงพันธุ์, มณี สุวรรณผ่อง	1
312. อาหารเตาอบ // เวนิสา โชติอรุณ, บรรณาธิการ	1
313. อาหารออร่อยจากเตาไมโครเวฟ // เชียวอี่เจียน	4
314. ขนมอบ// เรียบเรียงโดย ทิพาพรรณ เฟื่องเรือง	2
315. ขนมอบ // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ	3
316. ขนมอบ// สำนักพิมพ์แสงแดด	3
317. แก้มองดับลังและขนมเกาลัดญี่ปุ่น // จันทร วรากุลเทพ และคณะ	3
318. พิซซ่า =/ Pizza // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ	3
319. อาหารเส้นนานาชาติ :/ ครีว HEALTH & CUISINE // สุมล ว่องวงศ์ศรี	2
320. อาหารเส้นนานาชาติ =/ International noodles	1
321. แชนด์วิช// สำนักพิมพ์ยูไนเต็ดบุ๊กส์	1
322. แชนด์วิชคานาเป้ // อภิญา มานะโรจน์	1
323. ขนมปัง โดนัท มัฟฟิน // เวนิสา โชติอรุณ, บรรณาธิการ	1
324. ตำราการแต่งหน้าเค้ก // จริยา เดชกุญชร	1
325. โดนัท// นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ	1
326. เค้กและการแต่งหน้าเค้ก // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ	1
327. 27 เมนูสุดออร่อยขนมมัฟฟินและเค้กญี่ปุ่น // จันทร วรากุลเทพ ... [และคณะ]	1

328. 108 เมนูอาหารว่าง :/ ขนมและไอศกรีมสไลด์ญี่ปุ่น // จันทร วรากุลเทพ.[และคนอื่น ๆ]	1
329. 30 เบเกอรี่สี่สีก่ยกอดคุณค่าอาหารนม // จันทร วรากุลเทพ ...[และคณะ]	1
330. แต่งหน้าเค้กแฟนซี/ / จุมพล กาญจนปัญญาคม	1
331. ศิลปะการแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น // วันเพ็ญ พงษ์เก่า	1
332. เบเกอรี่/ / สำนักพิมพ์แสงแดด	1
333. ดำรงทำขนมจากแป้งสาลี // โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน.	1
334. คุกกี= Cookies // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ	1
335. ดำรงกับการแต่งหน้าเค้ก/ / ปรรณนา	1
336. 27 เมนูเค้กการทำขนมวฟเฟิล // จันทร วรากุลเทพ ... [และคนอื่น ๆ]	1
337. ขนมเค้ก/ / ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์	1
338. เบเกอรี่ทั่วไป/ / ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์	1
339. ขนมไทย/ / วันชัย อิงปัญจลาภ	4
340. คุกกีและไอศกรีม/ / ศรีสมร คงพันธุ์	2
341. พาย พัฟเฟสเตอร์ ทาร์ต // เขียนโดย อัจฉรา ชินาลัย	1
342. คู่มือความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและบาร์เทนเดอร์ :/ Beverage and Bartender/ / ศิวะวสุนธราภิวัดก์	1
343. การทำน้ำผลไม้/ / กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน	1
344. การแปรรูปสับปะรด/ / กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน	1
345. น้ำสมุนไพร 108 // กัญญา ดิวิเศษ, บรรณาธิการ	1
346. น้ำผักและผลไม้ :/ สูตรสมุนไพร-เครื่องดื่มเพื่อพลังงานและสุขภาพ // จันทร วรากุลเทพ .. [และคณะ]	1
347. น้ำผลไม้และผัก :/ เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ // นเรนทร นเรนทรเสนีย์, บรรณาธิการ	1
348. สุขภาพแข็งแรงด้วยน้ำผักผลไม้สด // พนิดา กุลประสูติติก	1
349. เสน่ห์แห่งชา/ / ธนิษฐา แคนศิลป์	1
350. เบเกอรี่/ / กรมการฝึกหัดครู กระทรวงศึกษาธิการ	1
351. ตำรับอาหารแบบประหยัดและสงวนคุณค่า/ / ประยงค์ จินดาวงศ์	2
352. เคมีอาหาร/ กุลยา จันทรอรุณ	4

353. อาหารเสริมของลูกน้อย// ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์	2
354. กินเป็นยา// ขอบชะนาง	1
355. โภชนศาสตร์ // ค้วน ขาวหนู	2
356. คู่มือผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเศรษฐกิจชุมชน// สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	1
357. เครื่องดื่ม & เบเกอรี่ // พิระวุธ นัตรกุล ณ อุรุยา, บรรณาธิการ	1
358. เคมีอาหาร/ นิธิยา รัตนปนนท์	1
359. โภชนศาสตร์เบื้องต้น // นิธิยา รัตนปนนท์	1
360. การสุขาภิบาลอาหาร// พัฒน์ สุจำนงค์	1
361. น้ำสมุนไพร// พเยาว์ เหมือนวงษ์ญาติ	1
362. เคมีอาหาร เอกสารโครงการตำราของวิทยาลัย// พรรณี เดชกำแหง	1
363. เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น =/ Introduction to food science หน่วยที่ 1-7 // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	1
364. เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น = Introduction to food science หน่วยที่ 8-15 // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	1
365. คุณประโยชน์และโทษของอาหาร// วณิดา สติธิธณฤทธิ	1
366. เคมีอาหารเบื้องต้น// ศศิเกษม ทองยงค์	1
367. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค// ศิริลักษณ์ สิ้นขวาลย์	1
368. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ // ศิริลักษณ์ สิ้นขวาลย์	2
369. คู่มือวิทยากร : อาหารของเรา-โภชนาการ// สวัสดิ์ วีระเดชะ	1
370. อาหารและโภชนาการ // สวัสดิ์ วีระเดชะ	1
371. เอกสารการสอนรายวิชาอาหารและโภชนาการพื้นฐาน =/ Basic food and nutrition // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	1
372. โภชนศาสตร์และโภชนบำบัด // โดย อมรา จันทราภานนท์	1
373. อาหาร// อรวินท์ โทธิ	1
374. จุลชีววิทยาทางอาหาร =/ Food microbiology // สุมนชา วัฒนสินธุ์	6
375. เทคโนโลยีการหมักดอง // วารุณี ประดิษฐ์ศรีกุล	1

376. รายงานการวิจัยเรื่องกรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง = A study on the production of dried vegetables and fruits// กุลยา จันทร์อรุณ. 1
377. คำนวณสำหรับรมอาหาร// วรรณา ตั้งเจริญชัย 1
378. คู่มือปฏิบัติการวิชาเทคโนโลยีการหมักดอง // วารุณี ประดิษฐ์ศรีกุล 1
379. การฝึกอบรมหลักสูตร :/ การฉายรังสีอาหารและผลิตผลการเกษตร// สำนักงานพลังงานปรมาณูเพื่อสันติ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม. 1
380. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร// งามทิพย์ ภู่วโรดม 4
381. การเสี้ยวของกล้วยตากและการเก็บรักษา//สุริย์ นานาสมบัติ 1
382. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น/ / นิธิยา รัตนาปนันท 1
383. การถนอมผลิตผลการเกษตร// บุญล้น พัทธภัยพล 1
384. เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร =/ Food Preservation and processing // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 2
385. เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร =/ Food preservation and processing // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 2
386. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร =/ Food processing technology // วิไล รัตนาทอง 1
387. จุลชีววิทยาทางอาหาร (Food microbiology) // โดย สุมาลี เหลืองสกุล 1
388. จุลินทรีย์กับการควบคุมสุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร :/ เรียบเรียงจาก "Shin shokluhin koujyo no eisei nyuumon kouza" series no.1 shokuhin koujo no eisei kanri biseibutsu // ของ Inoue Fujio ; เรียบเรียงโดย สุวิมล กิรติพิบูล 1
389. GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย // โดย สุวิมล กิรติพิบูล 2
390. การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส // สุกัญญา กล่อมจอหอ 1
391. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร // ศิวาพร ศิวเวช 1
392. การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร// ชีวัลย์ ชาญฤทธิเสน 2
393. ความปลอดภัยของอาหารหลักการเบื้องต้น/ / ผู้เขียน Claire Nash 1

394. การควบคุมจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร // Inoue Fujio ; แปลโดย
สุวิมล กิริติพิบูล และ บัณฑิต ประดิษฐ์นางวงษ์ 1
395. มาตรการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร =/
Shin Shokuhin Koujyo no Eisei Nyuumo n Kouza Series no.3 Shokuhin Koujyo
no Biseibutsu Osen Boushi Taisaku & HACCP Houshiki no Kaisetsu // Inoue
Fujio ; เรียบเรียงโดย สุวิมล กิริติพิบูล 1
396. เอกสารการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร =/ Chemistry and
Microbiology หน่วยที่ 1 - 5 // มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาคหกรรม
ศาสตร์. 1
397. เอกสารการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร = Chemistry and
microbiology หน่วยที่ 6 -10/ / มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาคหกรรม
ศาสตร์ 1
398. เอกสารการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร = Chemistry and
microbiology หน่วยที่ 11 - 15/ / มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ 1
399. ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ HACCP)/ / สุมณฑา วัฒนสินธุ์ 1
400. น้ำมันปลา น้ำมันลดไขมัน/ / สมพงษ์ สหพงศ์ 1
401. ซีอิ๊ว/ / เนิน เชื้อเหอะ. 1
402. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น =/ Basic baking science and technology // จิตรนา
แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล 2
403. เบเกอรี่เทคโนโลยี (คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์
เบเกอรี่และการคำนวณเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบ)/ / อรอนงค์ นัยวิกุล. 1
404. เทคโนโลยีของแป้ง // กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ 2
405. เอกสารการสอนชุดวิชาการประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร =
Food quality assurance and food product development หน่วยที่ 1 - 7/ / สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
405. เอกสารการสอนชุดวิชาการประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร =
Food Quality assurance and food product development หน่วยที่ 8 - 15/ /
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
406. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์/ / วัฒนี บุญวิทยา 1

408. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ = Meat technology// สัญชัย จตุรสีทธา 1
409. สมุนไพรไทย โอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์ ครั้งที่ 2 :/
การประชุมวิชาการ วันที่ 15-16 มกราคม 2547 โรงแรมสยามซิตี้ กรุงเทพฯ // จัด
โดย คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย... ; บรรณาธิการ โดย จันทร
จรัส เรียวเดชะ, กฤษ อังคนาพร, เปล่งศรี อินคินันท์ 1
410. การทำงานเป็นหน่วยในกระบวนการผลิตอาหาร// เกษม ปราบริบูรณ์ 11
411. โภชนาศาสตร์สัตว์เบื้องต้นและการให้อาหารสัตว์// ทวี แก้วคง 1
412. การใช้วัสดุท้องถิ่นเป็นอาหาร// เทอดชัย เวียรศิลป์ 1
413. กล้าเชื้ออาหารหมัก และ เทคโนโลยีการผลิต// นภา โล่ห์ทอง 1
414. นวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร// จัดทำโดย สำนักงานคณะกรรมการบริหาร
กองทุนพัฒนานวัตกรรม โดยความร่วมมือของ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและ
เทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 2
415. การให้ความเย็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ/ มยุรี จัยวัฒน์ 1
416. เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ =/ Technology of healthful food
products // มลศิริ วิโรทัย 1
417. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น :/ Introduction to food science
and technology// ลาวัลย์ เบญจศีล 1
418. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น // วัฒน บัญญาวิทยา. 5
420. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร// วราวุฒิ ครุสง 1
421. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม// วราวุฒิ ครุสง ; รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต 1
422. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร =/ Food science and technology //
คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 1
423. การคำนวณสูตรอาหารและเทคโนโลยีอาหารสัตว์// ศรีสกุล วรจันทร์ 1
424. อาหารต่ออายุ = The save your life diet// เดวิด รูบินส์ ; แปลและเรียบเรียงโดย
อภิชาติ พงษ์ศรีหุลชัย, สุรเกียรติ อาษานุภาพ. 2
425. 100 เรื่องเครื่องครัวหวาน =/ One hundred menus of Thai cuisine // เพ็ญพรรณ
สิทธิไธรั 1
426. พจนานุกรมเคมี = Dictionary of chemistry//ชัยวัฒน์ เจนวาณิชย์. 1
427. ปฏิกริยาทางเคมี / David V. Frank, John//แฟรงค์, เดวิด วี. 1

2. รายชื่อหนังสือภาษาอังกฤษเพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอน มีจำนวน 139 เล่ม
ตัวอย่างเช่น

รายชื่อหนังสือ	จำนวน (เล่ม)
1. Handbook of basic tables for chemical analysis // Thomas J. Bruno, Paris D.N. Svoronos	1
2. Handbook of instrumental techniques for analytical chemistry// Frank A. Serrel, editor	1
3. Modern analytical chemistry // David Harvey	1
4. Analytical chemistry for technicians // John Kenkel	1
5. Fundamentals of analytical chemistry // Douglas A. Skoog, Donald M. West, F. James Holler	1
6. Inorganic chemistry // Catherine E. Housecroft and Alan G. Sharpe	2
7. Modern inorganic chemistry// William L. Jolly	1
8. Inorganic chemistry // Gary L. Miessler, Donal A. Tarr	1
9. Modeling metabolism with Mathematica :/ analysis of human erythrocyte metabolism // Peter J. Mulquiney, Philip W. Kuchel	1
10. Protein bioseparation using ultrafiltration :/ theory, applications and new development/ Raja Ghosh	1
11. Enzyme kinetics :/ a modern approach // Alejandro G. Marangoni	1
11. Fundamentals of enzymology :/ the cell and molecular biology of catalytic proteins/ /Nicholas C. Price and Lewis Stevens Genetic techniques for biological research a case study approach/ / Corinne A. Michels	1
12. BIOTECHNOLOGY :/ Demystifying the Concepts // David bourgaize, Thomas R. Jewell, Rodolfo G. Buiser	1
14. Essentials of genomics and bioinformatics// edited by C. W. Sensen	1
15. Biochemistry // Jeremy M. Berg, John L. Tymoczko and Lubert Stryer	1
16. Biochemical methods :/ a concise guide for students and researchers // A. Pingoud.,[et. al.]	1
17. Biochemistry illustrated // Peter N. Campbell, Anthony D. Smith	1

18. Principles of biochemistry with a human focus/ / Reginald H. Garrett and
Chartes M. Grisham 1
19. Harper's biochemistry/ / Robert K Murray... [et al.] 1
20. Biochemistry :/ an introduction/ / Trudy McKee, James R. McKee 1
21. Biochemistry // Christopher K. Mathews, K. E. van Holde, Kevin G. Ahern 1
22. Principles of biochemistry // H. Robert Horton...[et al.] 1
23. Biochemistry :/ the molecular basis of life // Trudy McKee, James R. McKee 1
24. Dimensions of the meal :/ the science, culture, business, and art of eating //
editor, Herbert L. Meiselman. 1
25. An introduction to tropical food science/ / H. G. Muller 1
26. Food and nutrition :/ home economics (Normal Course) 1
27. The Flammarion guide to world wines // Franois Collombet, Jean-Paul Paireault
; translation, Elizabeth Ayre 1
28. The book of wine // by Thierry Desseauve ; translated by Deke Dusingberre 1
29. Fine French wines // James Turnbull 1
30. Food :/ the chemistry of its components // T.P. Coultate 1
31. Cereal processing/ / United Nations Development Fund for Women (UNIFEM) 1
32. Egg nutrition and biotechnology // edited by J. S. Sim, S. nakai and W.Guenter. 1
33. Handbook of functional dairy products // edited by Colette Shortt, John O'Brien. 1
34. The science of food // Marion Bennion 1
35. Introductory foods // Marion Bennion, Barbara Scheule. 1
36. Understanding food :/ principles and preparation/ / Amy Brown 1
37. Nice or nasty :/ food choice, food law and health in South East Asia // John
Candlish, Chee-Hong Tan 1

38. Agri-food quality :/ an interdisciplinary approach :/ the proceedings of the International Conference ; held 25-29 June 1995 at Norwich // edited by G. R. Fenwick ... [et al.] 1
39. Food quality and consumer value :/ delivering food that satisfies // Monika J.A. Schroder 1
40. Chemical & functional properties of food proteins/ / edited by Zdzistaw E. Sikorski 1
41. Chemical and functional properties of food lipids // edited by Zdzislaw E. Sikorski and Anna Kolakowska 1
42. Chemical and functional properties of food saccharides // Edited by Piotr Tomasiak 1
43. Principles of food chemistry/ / John M. deMan, 1
44. Food product development // Mary Earle, Richard Earle, and Allan Anderson 1
45. Food processing technology :/ principles and practice // P. Fellows. 1
46. Food science and food biotechnology // edited by Gustavo F. Gutierrez-Lopez, Gustavo V. Barbosa-Canovas 1
47. Food hygiene, microbiology and HACCP // S.J. Forsythe and P. R. hayes 1
48. Unit operations in food engineering // Albert Ibarz, Gustavo V. Barbosa-Cnovas. 1
49. Introduction to food biotechnology // Perry Johnson-Green 1
50. Food protein analysis :/ quantitative effects on processing // R. K. owusu-Apenten 1
51. Introduction to food science // Rick Parker 1
52. Process foods :/ quality optimization and process assessment/ / edited by Fernanda A.R. Oliveira, Jorge C. Oliveira 1
53. Texture in food // edited by Brian M. McKenna. 1
54. Ultra high pressure treatments of foods // edited by Marc E. G. Hendrikx, Dietrich Knorr with Linda Ludikhuyze, Ann Van Loey, Volker Heinz 1
55. Surimi and surimi seafood/ / edited by Jae W. Park 1
56. HACCP in the meat industry/ / edited by Martyn Brown 1

57. Meat processing :/ improving quality // edited by Joseph Kerry, John Kerry, and David Ledward. 1
58. Meat cuts and muscle foods // H. J. Swatland 1
59. Meat and meat products :/ technology, chemistry, and microbiology/ / Alan H. Varnam and Jane P. Sutherland. 1
60. Fresh-cut fruits and vegetables :/ science, technology, and market/ / edited by Olusola Lamikanra 1
61. Handbook of citrus by-products and processing technology // Robert J. braddock 1
62. Fruit and vegetable processing/ / United Nations Development Fund for Women(UNIFEM) 1
63. Fruit & vegetable quality :/ an integrated view/ / edited by Robert L. Shewfelt, Bernhard Bruckner 1
64. Fruit processing :/ nutrition, products, and quality management // edited by david arthey and Andrew R.ashurst 1
65. Cereals processing technology // edited by Gavin Owens 1
65. Cereals and cereal products :/ chemistry and technology // David A.V. Dendy, Bogdan J. Dobraszczyk 1
67. Snack foods processing/ / [edited by] Edmund W. Lusas, Lloyd W. Rooney 1
68. Bread making :/ improving quality // edited by Stanley P. Cauvain 1
69. Bread staling // edited by Pavinee Chinachoti, Yael Vodovotz 1
70. Technology of biscuits, crackers and cookies/ / Duncan Manley 1
71. Food fravorings // edited by Philip R. Ahurst 1
72. Spices and seasonings a food technology handbook/ / Donna R. Tainter and Anthony T. Grenis 1
73. The science of chocolate // Stephen T. Beckett 1
74. Food flavour technology // edited by Andrew J. Taylor 1
75. New ingredients in food processing // Guy Linden, Denis Lorient 1
76. Sensory evaluation techniques // Morten Meilgaard, Gail Vance Civille and B. Thomas Carr 1

77. New techniques in the analysis of foods // edited by Michael H. Tunick,
Samue A. Palumbo and Pina M. Fratamicol 1
78. Quality control for foods and agricultural products/ / edited by J.-L. Multon ;
Translated by Denis Dochain 1
79. Food texture :/ measurement and perception // ndrew J. rosenthal 1
80. The food chemistry laboratory :/ a manual for experimental foods, dietetics, and
food scientists // Connie Weaver, James R. Daniel 1
81. Food chemistry// H.-D Belitz, W. Grosch 1
82. Food texture and viscosity :/ concept and measurement // Malcolm C. Bourne 1
83. Guidelines for sensory analysis in food product development and quality
control/ /Roland P. Carpenter, David H. Lyon and Terry A. Hasdell 1
84. Chemical and functional properties of food components // edited by Zdzislaw E.
Sikorski 1
85. Chromatography in food science and technology // Tibor Cserhati, Esther
Forgacs 1
86. Food chemical safety/ / edited by David Watson. 1
87. Food analysis by HPLC// / edited by Leo M. L. Nollet 1
88. Food labelling // edited by J Ralph Blanchfield 1
89. Food lipids: / chemistry, natrition, and biotechnology // edited by casimir C.
Akoh and David B. Min 1
90. Food process modelling // edited by L.M.M. Tijskens, M.L.A.T.M. Hertog and
B. Nicolai 1
91. Analytical chemistry of foods/ / C.S. James 1
92. Essential guide to food additives 1
93. Food additives// / edited by A. Larry Branen...[et al.] 1
94. Food preservation techniques // edited by Peter Zeuthen and Leif Bogh-Sorensen 1
95. Food preservatives // edited by N.J. Russell and G.W. Gould. 1
96. Thermal processing of packaged foods/ / S.D. Holdsworth. 1

97. Innovations in food processing// edited by Gustavo V. Barbosa-Canovas,
Grahame W. Gould 1
98. Continuous thermal processing of foods :/ pasteurization and UHT sterilization //
Michael lewis, Neil Heppell 1
99. Preservation of foods with pulsed electric fields // Gustavo V. Barbosa-
Canovas...[et al.]. 1
100. Food irradiation :/ principles and applications// edited by R.A. Molins 1
101. Control of foodborne microorganisms // edited by Vijay K. Juneja, John N.
Sofos 1
102. Food microbiology :/ fundamentals and frontiers // edited by Michael P. Doyle,
Larry R. Beuchat, Thomas J. Montville 1
103. Microbiological testing in food safety management 1
104. Modern food microbiology // James M. Jay 1
105. Food microbiology :/ a laboratory manual // Ahmed E. Yousef, Carolyn
Carlstrom 1
106. Enzymes in food technology // edited by Robert J. Whitehurst and Barry A.
Law 1
107. Food microbiology // M. R. Adams and M. O. Moss 1
108. The microbiological risk assessment of food // S.J. Forsythe 1
109. Natural food antimicrobial systems // edited by A.S. Naidu 1
110. Fundamental food microbiology// Bibek Ray 1
111. Food and beverage management// John Cousins, David Foskett and David
Shortt 1
112. You and your food // Ruth Bennett White 1
113. The good cookie :/ over 250 delicious recipes from simple to sublime // Tish
Boyle 1
114. Wine tasting :/ a professional handbook // Ronald S. Jackson 1
115. Puddings & Desserts// edited by Valerie Creek 1

116. The professional pastry chef :/ fundamentals of baking and pastry // Bo Friberg, 1
with Amy Kemp Friberg
117. The great big baking book // Carole Clements 1
118. The ice cream book/ / by Shona Crawford Pools and Jasper Partington 1
119. Betty Crocker's ultimate cake mix cookbook :/ create sweet magic from a mix 1
120. Ice cream :/ sorbets,frozen yogurts, parfaits, bombes and more // shona crawford 1
poole ; photography by William Lingwood
121. The great big cookie book :/ the ultimate book of cofkies, brownies, scones, bars 1
and biscuits // Hilaire Walden
122. Handbook of Dough Fermentation // Edited by Karel Kulp, Klaus Lorenz 1
123. Flat bread technology // Jalal Qarooni 1
124. Baking by flavor/ / by Lisa Yockelson 1
125. Frying :/ improving quality // edited by J.B. Rossell 1
126. Cook Book ส่วนสามพราน // โดย The Rose Garden Aprime Resort 1
127. Step by step chinese cooking // Jasper Spencer-Smith ; photographed by 1
Raymond Brage
128. Thai cuisine/ / The National Identity Board ; editor : Temsiri Punyasingh 1
129. The professional chef// by the Culinary Institute of America 1
130. The professional chef's techniques of healthy cooking // by the Culinary Institute 1
of America ; foreword by Graham Kerr ; Jennifer S. Armentrout, editor
131. Babies and toddlers/ / Dilys Wells 1
132. Great meals in minutes/ / Time-Life Books 2
133. Herinc' s dictionary of classical and mooern cookery/ / by Walter bickel 1
134. New methods of food preservation/ / Edited by G.W. Gould 1
135. Food preservation: / Theory, Application, and Recipes // Sirilak Sinthavalai 1
136. Technology of reduced-additive foods/ / Edited by Jim Smith 1
137. Pasta and semolina technology/ / edited by R.C. Kill and K. Turnbull 1

ภาคผนวก จ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์