

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

หลักสูตรใหม่

ปีพุทธศักราช 2549

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

จังหวัดปทุมธานี

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาการพัฒนผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ปีพุทธศักราช 2549

1. ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
ชื่อภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Food Product Development and Nutrition Science

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็มภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาการพัฒนผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Food Product Development and Nutrition Science)
ชื่อย่อภาษาไทย	วท.บ. (วิทยาการพัฒนผลิตภัณฑ์อาหารและ 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. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทางวิชาการมีความคิดสร้างสรรค์ นำความรู้ที่ได้ประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในระดับปฏิบัติการ ศึกษาด้วยตนเอง และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการพัฒนางานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และโภชนาการให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและความต้องการของท้องถิ่นและสังคม
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. (คหกรรมศาสตร์อาหารและโภชนาการ)	มีความชำนาญงานด้าน 1. ข้าว แป้ง และผลิตภัณฑ์แปรรูป 2. อาหารแช่เยือกแข็ง ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. น้ำฝน สีตะจิตต์. 2542. การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องด้วยเทคนิคโอแอลกอฮอล์ร่วมกับการบรรจุ. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 2. น้ำฝน สีตะจิตต์ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2544. การเปรียบเทียบกระบวนการผลิตข้าวเหนียวทางการค้าและห้องปฏิบัติการ. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 วันที่ 4-7 กุมภาพันธ์ 3. 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.	1. โภชนบำบัด 2. โภชนศาสตร์คลินิก 3. หลักการจัดอาหารตามโภชนบำบัด 4. หลักการจัดอาหารตามโภชนศาสตร์คลินิก 5. หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร 6. วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น 7. โครงการงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ 8. วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืช

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		4. อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน สีตะจิตต์. 2545-2547. โครงการวิจัยกระบวนการผลิตข้าวหนึ่งहुงสุกแช่เยือกแข็ง. มุลนิธิโทร เพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย ครั้งที่ 8 และครั้งที่ 9. 5. อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน สีตะจิตต์. 2545. บทความวิจัย ข้าวหนึ่งहुงสุกแช่เยือกแข็ง. หนังสือฉบับรวมงานวิจัย 10 ปี มุลนิธิโทร 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. การเกิดรีโทรเกรเดชันในข้าวหนึ่งที่มีปริมาณแอมิโลสสูงहुงสุกแช่เยือกแข็ง. 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. การสกัดเซลล์ลูไลสจากชั่งข้าวโพดและการประยุกต์ในอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยนเรศวร. พิษณุโลก 2. จุฑารัตน์ พงษ์โนรี และ ชีรพร กองบังเกิด. 2549. การสกัดเซลล์ลูไลสจากชั่งข้าวโพด	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 ในแมลงหิว 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. สภาวะอาหารและโภชนาการของเด็กก่อนก่อนวัยเรียนที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นในพื้นที่ประสาธน์ชนบทนิคมินามิ กิ่งอะเภอสุโขทัย 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. รายงานวิจัยงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา. 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 ลิ้มสุวรรณอุไรรัตน์ 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. มัชฌานา ร่มรักษ์ วิชา คำดา และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2529. ผลของวิธีการผลิตต่อ คุณภาพของน้ำมันถั่วเหลือง. วารสารอาหาร 16(2): 59-71. 17. ศรีเมือง มาลีหวล ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ วิชา คำดา และกาญจนิจ 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. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี 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. Maneepun, 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. วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์. 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 และได้อย่างไรต่อสุขภาพ. 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 สิตภาหุล - วท.บ. (โภชนาวิทยา)	ตำแหน่งประจำ 1. รับผิดชอบหัวหน้าฝ่ายโภชนาการ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 2. ประธานบริหารฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 3. ประธานพัฒนางาน ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 4. ที่ปรึกษาแนะนำด้านโภชนาการ (Diet Counseling) แก่ผู้ป่วยและประชาชนทั่วไป 5. ประธานหลักสูตรโภชนาบำบัด คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาริบดี	1. การจัดการโภชนาการใน โรงพยาบาล
7	คุณพรรณอร หงส์โต - วท.บ. (โภชนาวิทยา) - ประกาศนียบัตรโภชนาบำบัด คณะ แพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาริบดี - Dietetic Training for Dietitian St.Marianna University Japan	ตำแหน่งประจำ 1. รับผิดชอบหัวหน้างานโภชนาบำบัด ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 2. กรรมการบริหารฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 3. กรรมการพัฒนางาน ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบดี 4. ที่ปรึกษาแนะนำด้านโภชนาการ (Diet Counseling) แก่ผู้ป่วย และประชาชนทั่วไป 5. กรรมการหลักสูตรโภชนาบำบัด 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, ธิตีรัตน์ ปานม่วง และ ลินนา ทองขงค์ ผลของการเสริมวิตามินซีร่วมกับเฟอร์รัสซัลเฟตต่อการรักษาภาวะการขาดเหล็กในระยะเริ่มแรกในเด็ก วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทย 2543 : 49 (2) 19-23 13. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ลินนา ทองขงค์, ธิดาพร จิระวัฒน์ไพศาล, พณีส พุกภัย สุนันท์, จีระรัตน์ จีระมะกร และ ธิตีรัตน์ ปานม่วง ภาวะโภชนาการของโพลัดในสตรีปกติ สตรีตั้งครรภ์ และสตรีกินยาเม็ดคุมกำเนิดที่มารับบริการตรวจรักษาสุขภาพที่ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต ๔ ราชบุรี วารสารโภชนาการ 38 (4) 2546 19-26 14. มณี อุดมเชยวัฒน์, ลินนา ทองขงค์, สุญาณี พงษ์ธนานิกร, อรอนงค์ กังสดาลอำไพ และ ธิตีรัตน์ 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. Nalinee 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	20	20	25	25	30
2	-	20	20	25	25
3	-	-	20	20	25
4	-	-	-	20	20
จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะ สำเร็จการศึกษา	-	-	-	20	20

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 สเปกโทรโฟโตมิเตอร์	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 (สแตนเลส)	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	2554
หมวดค่าใช้จ่าย					
- ค่าตอบแทน	570,000	630,000	690,000	760,000	850,000
- ค่าใช้สอย	150,000	170,000	190,000	210,000	210,000
- ค่าวัสดุ	250,000	280,000	310,000	340,000	340,000
รวมงบดำเนินการ	970,000	1,080,000	1,190,000	1,310,000	1,400,000
หมวดค่าครุภัณฑ์	500,000	500,000	1,000,000	1,000,000	800,000
รวมงบลงทุน	500,000	500,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
รวมทั้งสิ้น	1,470,000	1,580,000	2,190,000	2,310,000	2,400,000

หมายเหตุ : ประมาณค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 63,000 บาท/ คน/ ปี

17. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหาร และโภชนาการ

17.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 141 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 105 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 100 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์ 12 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาบังคับ 36 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาเลือก 52 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(42-3)

17.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ	105	หน่วยกิต
17.3.2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์	12	หน่วยกิต
		น(ท-ป-ศ)
4011309 ฟิสิกส์พื้นฐาน		3(23-6)
Fundamental Physics		
4021102 เคมีพื้นฐาน		3(2-3-6)
Basic Chemistry		
4031107 ชีววิทยาพื้นฐาน		3(3-0-6)
Fundamentals Biology		
4091401 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1		3(30-6)
Calculus and Analytic Geometry 1		
17.3.2.2 กลุ่มวิชาบังคับ		
บังคับเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า	36	หน่วยกิต
		น(ท-ป-ศ)
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(3-0-6)
Applied Chemistry for Food		
4131101 หลักการประกอบอาหาร		3(2-3-6)
Principles of Cooking		
4131102 สุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร		3(2-2-5)
Food Sanitation and Regulations		

4131103	จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Microbiology	3(2-3-6)
4131104	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science	3(2-3-6)
4132105	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition	3(3-0-6)
4132106	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร Principles of Food Processing	3(2-3-6)
4132107	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Food Product Development	3(3-0-6)
4133108	การวางแผนการทดลองและการประยุกต์ใช้ คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และโภชนาการ Experimental Design and Computer Applications in Food Product Development and Nutrition	3(2-3-6)
4133109	สัมมนาทางวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ Seminar in Food Product Development and Nutrition	1(1-1-3)
4134110	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Senior Project in Food Product Development and Nutrition	3(1-4-4)

17.3.2.2 กลุ่มวิชาเลือก

เลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า **52 หน่วยกิต**
น(ท-ป-ศ)

- แผนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ English for Science	2(42- 3)
3561024	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operations	3(3-0-6)

4131301	อาหารและขนมไทย Thai food and Desserts	3(2-2-5)
4133201	อาหารสุขภาพ Novel Food Products	3(2-1-5)
4133202	วิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์จากสัตว์ Science of Meat Product Development	3(2-2-5)
4133203	วิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์จากพืช Science of Plant Product Development	3(2-5-7)
4133204	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและ การแปรรูปอาหาร Relationship of Nutrition and Food Processing	3(3-0-6)
4133205	การประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food	3(2-1-5)
4133206	การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	3(2-2-5)
4133207	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	3(2-1-5)
4133208	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance	3(2-1-5)
4133209	การบรรจุภัณฑ์อาหารเบื้องต้น Food Packaging	3(2-1-5)
4133210	เทคนิคสำหรับงานพัฒนาลิขิตภัณฑ์ Techniques for Product Development	3(2-2-5)
4133211	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives	3(3-0-6)
4133212	การพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน Traditional Food Product Development	3(2-2-5)

4133213	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ Institutional and Catering Product Development	3(2-2-5)
4133214	การจัดการและการบริการอาหาร Food operation Management and Service	3(2-1-5)
4133305	ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร Toxicity of Food Product	3(3-0-6)
4133315	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ Development of Nutritional Products	3(2-2-5)
4512208	อาหารนานาชาติ International Food Cookery	3(2-2-5)
4513203	วิทยาการขนมอบ Bakery Science	3(2-2-5)
- แขนงโภชนาวิทยา		
1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ English for Science	2(12- 3)
3561024	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operations	3(3-0-6)
4071101	กายวิภาคและสรีรวิทยาของมนุษย์ Human Anatomy and Physiology	3(22- 5)
4131301	อาหารและขนมไทย Thai food and Desserts	3(2-2-5)
4133204	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและ การแปรรูปอาหาร Relationship of Nutrition and Food Processing	3(3-0-6)
4133206	การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	3(2-2-5)
4133208	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance	3(2-1-5)

4133211	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives	3(3-0-6)
4133214	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ Institutional and Catering Product Development	3(2-2-5)
4133302	เมตาบอลิซึมของสารอาหาร Metabolism of Nutrients	3(3-0-6)
4133303	โภชนบำบัด Dietetics	3(2-1-5)
4133304	หลักการจัดอาหารตามโภชนบำบัด Dietetic Foods and Services	3(1-2-3)
4133305	ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร Toxicity of Food Products	3(3-0-6)
4133306	โภชนาการเพื่อชุมชน Community Nutrition	3(2-1-5)
4133307	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ Development of Nutritional Products	3(2-2-5)
4133308	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition	3(2-1-5)
4133309	หลักการจัดอาหารตามโภชนศาสตร์คลินิก Dietetic Foods for Clinical Nutrition	3(1-2-3)
4133310	การประเมินภาวะโภชนาการ และเทคนิคการให้ คำปรึกษา Nutrition Assessment and Consulting	3(2-3-6)
4133311	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล Hospital Dietetic Management	3(3-0-6)
4133312	โภชนาการเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ Nutrition for Children and Special Needs Children	3(2-1-5)
4133313	โภชนาการผู้สูงอายุ Nutrition for the Elderly	3(2-1-5)

4133314	โภชนาการสำหรับผู้บริหาร Nutrition for Executive	3(2-1-5)
4133315	โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes	3(2-1-5)
17.3.3 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		5 หน่วยกิต
		น(ท-ป-ศ)
4134501	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Preparation for Professional Experience	2(90)
4134502	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Field Experience	3(350)

17.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี**6 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้
เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

17.4 แผนการศึกษา

17.4.1 แผนการศึกษาแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

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 กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิทยาศาสตร์	4021102	เคมีพื้นฐาน	3(2-3-6)
	4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-3-6)
	4131101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
	4131102	สุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร	3(2-2-5)
รวม			20

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 กลุ่มวิชาบังคับ	4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1	3(3-0-6)
	4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1	1(0-3-2)
	4131103	จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
	4131104	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น	3(2-3-6)
กลุ่มวิชาเลือก	4131301	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	4022510	ชีวเคมีทั่วไป	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาบังคับ	4132105	หลักโภชนาการ	3(3-0-6)
	4132106	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร	3(2-3-6)
	4132107	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	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)
หมวดวิชาเฉพาะด้าน	4091401	แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐาน	4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-3-6)
วิทยาศาสตร์			
กลุ่มวิชาบังคับ	4023761	เคมีประยุกต์ทางอาหาร	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเลือก	1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์	2(1-2-3)
	4133201	อาหารสุขภาพ	3(2-1-5)
รวม			19

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก	4133202	วิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์จากสัตว์	3(2-2-5)
	4133203	วิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์จากพืช	3(2-5-7)
	4133204	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการ แปรรูปอาหาร	3(3-0-6)
	4133205	การประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3(2-1-5)
	4133206	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)
	4133212	การพัฒนาอาหารพื้นบ้าน	3(2-2-5)
	4133215	การจัดการและการบริการอาหาร	3(2-1-5)
รวม			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	4133108	การวางแผนการตลาดและการ ประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	3(2-3-6)
	4133109	สัมมนาทางการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหาร และโภชนาการ	1(41- 3)
กลุ่มวิชาเลือก	4133207	การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-1-5)
	4133208	การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-1-5)
	4133209	การบรรจุภัณฑ์อาหารเบื้องต้น	3(2-1-5)
	4133210	เทคนิคสำหรับงานพัฒนาลิขสิทธิ์	3(2-2-5)
	4133211	วัตถุดิบอาหาร	3(3-0-6)
รวม			19

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	4134110	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ	3(1-4-4)
กลุ่มวิชาบังคับ		โภชนาการ	
กลุ่มวิชาเลือก	3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
		เลือกเสรี 1	3
		เลือกเสรี 2	3
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและ	4134501	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ	2(90)
ฝึกประสบการณ์		พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	
วิชาชีพ			
รวม			14

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและ	4134502	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ	3 (350)
ฝึกประสบการณ์		พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	
วิชาชีพ			
รวม			3

17.4.2 แผนการศึกษาแขนงโภชนวิทยา

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	2(3-0-6)
กลุ่มวิชาพื้นฐาน	4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน	2(3-0-6)
วิทยาศาสตร์			
กลุ่มวิชาบังคับ	4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
	4131101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
	4131102	สุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร	3(2-2-5)
รวม			20

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)
	4131103	จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-6)
	4131104	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น	3(2-3-6)
กลุ่มวิชาเลือก	4131301	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 กลุ่มวิชาบังคับ	4022510	ชีวเคมีทั่วไป	3(3-0-6)
	4132105	หลักโภชนาการ	3(3-0-6)
	4132106	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร	3(2-3-6)
	4132107	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)
รวม			21

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	9000204	กฎหมายกับชีวิต	2(2-0-4)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐาน วิทยาศาสตร์	4091401	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์	3(3-0-6)
	4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน 1	3(23-6)
กลุ่มวิชาบังคับ	4023761	เคมีประยุกต์ทางอาหาร	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาเลือก	1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์	2(1-2-3)
	4071101	กายวิภาคและสรีระวิทยาของมนุษย์	3(22- 5)
	4133302	เมตาบอลิซึมของสารอาหาร	3(3-0-6)
รวม			19

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก	4133204	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการ แปรรูปอาหาร	3(3-0-6)
	4133206	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)
	4133303	โภชนบำบัด	3(2-1-5)
	4133304	หลักการจัดอาหารตามโภชนบำบัด	3(1-2-3)
	4133305	ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)
	4133306	โภชนศาสตร์เพื่อชุมชน	3(2-1-5)
	4133307	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ	3(2-2-5)
รวม			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ กลุ่มวิชาเลือก	4133108	การวางแผนการทดลองและการ ประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	3(2-3-6)
	4133109	สัมมนาทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และโภชนาการ	1(41- 3)
	4133208	การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-1-5)
	4133308	โภชนศาสตร์คลินิก	3(2-1-5)
	4133309	หลักการจัดอาหารตามโภชนศาสตร์คลินิก	3(1-2-3)
	4133310	การประเมินภาวะโภชนาการ และเทคนิค การให้คำปรึกษา	3(2-3-6)
	4133311	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล	3(3-0-6)
รวม			19

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	4134110	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ	3(1-4-4)
กลุ่มวิชาบังคับ		โภชนาการ	
กลุ่มวิชาเลือก	3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
		เลือกเสรี 1	3
		เลือกเสรี 2	3
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและ	4134501	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ	2(90)
ฝึกประสบการณ์		พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	
วิชาชีพ			
รวม			14

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและ	4134502	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ	3 (350)
ฝึกประสบการณ์		พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	
วิชาชีพ			
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 การสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ 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 การแก้ปัญหาคัดสินใจ และการประยุกต์ใช้	2(20- 4)
9000304	การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Exercise for Quality of Life Development ประวัติ ปรึษา ขอบข่าย ความหมาย ความมุ่งหมาย และประโยชน์ของการออกกำลังกาย หลักการและวิธีการออกกำลังกาย การจัดการแข่งขันกีฬาทุกระดับ การเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดี การพัฒนาคุณภาพชีวิตโดยการเล่นกีฬาและการละเล่นพื้นเมืองของไทย การเล่นกีฬาประเภทบุคคลและประเภททีม และการออกกำลังกายในชีวิตประจำวัน	2(1-2-3)
	หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์	
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน โมเมนต์งาน กำลังงาน เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์คิเมเดส ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และการประยุกต์ใช้	2(2-3-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4021102	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry สารและสสาร โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ การสกัดและการตกผลึก การแยกสารด้วยวิธี โครมาโตกราฟี การจำแนกประเภทสารเคมี อันตรายและวิธี ป้องกันภัยที่เกิดขึ้นจากสารเคมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกรดและด่าง	3(2-3-6)
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 เรขาคณิตวิเคราะห์ว่าด้วยเส้นตรง วงกลมและภาคตัดกรวย ลิ้มิตของ ฟังก์ชัน ฟังก์ชันต่อเนื่อง อนุพันธ์และการหาอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชัน อดิศัย การประยุกต์อนุพันธ์ และอินทิกรัล	3(3-0-6)

รหัส	หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาบังคับ ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1 Fundamentals of Organic Chemistry 1 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น สารประกอบของคาร์บอน สารประกอบอินทรีย์ ไฮโดรคาร์บอน การเกิดไฮบริดออร์บิทัล สเตอริโอเคมี ชนิดของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเรียกชื่อสมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรเมติก 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 ปฏิบัติการศึกษ ชนิดของปฏิกิริยา เคมีอินทรีย์ สมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรเมติกและสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่าง 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(3-0-6)
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	สุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร Food Sanitation and Regulations สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร พระราชบัญญัติอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต การควบคุมฉลากโภชนาการและการโฆษณา ข้อตกลงขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานและกฎหมายอาหารของประเทศต่างๆ	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4131103	จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Microbiology ความหมายและประเภทของจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ความสำคัญ ปัจจัยในการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร เนื่องจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในการแปรรูปอาหาร มาตรฐานทางด้านจุลินทรีย์ การสุ่มตัวอย่าง เทคนิคการตรวจสอบ จุลินทรีย์ในอาหารและผลิตภัณฑ์	3(2-3-6)
4131104	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร การเน่าเสียของอาหารและการควบคุม สมบัติและการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หลักการและวิธีการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ชนิดต่าง ๆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพและการประเมินผลคุณภาพอาหาร บรรจุภัณฑ์	3(2-3-6)
4132105	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition องค์ประกอบ โครงสร้าง หน้าที่ แหล่งของสารอาหาร ได้แก่ น้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ อาหารหลัก 5 หมู่ ธงโภชนาการ โภชนบัญญัติ ฉลากโภชนาการ ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และภาวะพิเศษ หลักการจัดอาหารสมส่วน แนวโน้ม ปัญหาและการแก้ไขปัญหาโภชนาการในประเทศไทยในปัจจุบัน	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4132106	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร Principles of Food Processing ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร ปัจจัยของการเสื่อมเสียของอาหาร การเลือกคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร หลักการและวิธีการต่างๆ ที่ใช้ในการ แปรรูปอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบ ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการ การบรรจุหีบห่อ	3(2-3-6)
4133107	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Food Product Development ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและผู้บริโภคเป้าหมาย แนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ การกำหนดรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม หลักการทดสอบผลิตภัณฑ์กับผู้บริโภค หลักการทดสอบอายุการเก็บ การตลาด ของผลิตภัณฑ์	3(3-0-6)
4133108	การวางแผนการทดลองและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Experimental Design and Computer Applications in Food Product Development and Nutrition หลักการวางแผนการทดลอง การสุ่มตัวอย่าง แผนการทดลองแบบต่าง ๆ และการวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ การฝึกปฏิบัติใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ เพื่อการวิเคราะห์และควบคุมระบบการผลิต การค้นคว้าและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการ	3(23-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133109	สัมมนาทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Seminar in Food Product Development and Nutrition ศึกษารูปแบบและขั้นตอนการจัดสัมมนา ค้นคว้าหัวข้อที่ทันสมัยจากเอกสาร งานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการทั้งในและต่างประเทศ ค้นคว้าและเขียนรายงาน และนำเสนอโดยการบรรยายและสรุป เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็น และตอบข้อซักถาม	1(1-1-3)
4134110	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Senior Project in Food Product Development and Nutrition การกำหนดปัญหาและสมมติฐานของงานวิจัย เขียนโครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย ค้นคว้างานวิจัย รวบรวม และเรียบเรียงข้อมูล ฝึกเทคนิคการใช้เครื่องมือการวิจัย และการใช้สถิติในการวางแผน รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ และเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ถูกต้อง หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาเลือก แขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(1-4-4)
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ English for Science ฝึกอ่านข้อความและบทความภาษาอังกฤษเชิงวิชาการทางวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกการใช้บทความอ้างอิงเชิงวิชาการในสาขาวิชาและเพื่อเตรียมการศึกษาต่อในระดับสูงต่อไป ฝึกเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบงานวิชาการ เช่น รายงาน บทความย่อ เน้นการเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง	2(42- 3)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operations ศึกษาถึงลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารบุคคลการบริหารสำนักงาน ซึ่งครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่าง ๆ แนวทางการประกอบธุรกิจ ตลอดจนศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจ ตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ	3(3-0-6)
4131301	อาหารและขนมไทย Thai food and Desserts ความหมายของอาหารไทยและขนมไทย ประเภทและชนิดของอาหารไทยและขนมไทย วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารไทยและขนมไทย เทคนิคการประกอบ การจัดวางและการเสิร์ฟ การทำสูตรมาตรฐานและการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
4133201	อาหารสุขภาพ Novel Food Products ความหมาย ประเภท ฟังก์ชันนัลฟู้ด สารโพรไบโอติกส์ 프리ไบโอติกส์ น้ำมันพืช ไฟโตเคมีคัล สมุนไพรเพื่อสุขภาพ ประโยชน์ และโทษของสมุนไพร บทบาทและหน้าที่การใช้ประโยชน์ กรณีศึกษาต่างๆ และทัศนศึกษา	3(21- 5)
4133202	วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์ Science of Meat product Development ชนิด คุณลักษณะ การคัดเลือกและจัดระดับคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา ของวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำ โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ ผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารที่เกิดจากกระบวนการแปรรูปอาหารอาหารและเทคโนโลยีต่างๆ เพื่อให้มีลักษณะที่ดี มีมาตรฐานแต่ละวิธี	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133203	วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืช Science of Plant Product Development ชนิด คุณลักษณะ การคัดเลือกและจัดระดับคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา ของวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ พืชหัว และธัญพืช โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ ผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารที่เกิดจากกระบวนการแปรรูปอาหารและเทคโนโลยีต่างๆ เพื่อให้มีลักษณะที่ดี มีมาตรฐานแต่ละวิธี	3(2-5-7)
4133204	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการแปรรูปอาหาร Relationship of Nutrition and Food Processing ผลของการแปรรูป เก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณและคุณสมบัติของสารอาหารที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร	3(3-0-6)
4133205	การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food ความสำคัญและประโยชน์ของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส วิธีการดำเนินการและสถิติที่ใช้ทดสอบทางประสาทสัมผัส	3(21- 5)
4133206	การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis การวิเคราะห์อย่างประมาณ (Proximate analysis) การวิเคราะห์ทางชีวเคมี จุลชีววิทยา วิธีทางชีวเคมีและจุลชีววิทยาในการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารและประเมินภาวะโภชนาการ โดยวิธีการของชีวเคมีเทคนิค การใช้และดูแลรักษาเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ทางเคมี	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133207	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร ในกระบวนการแปรรูปอาหาร ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย การวัดค่าคุณภาพของอาหารด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ จลนอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหาร	3(2-1-5)
4133208	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance ความหมายและความสำคัญของคุณภาพและการประกันคุณภาพ คุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัส ความรู้เกี่ยวกับระบบคุณภาพต่างๆ ที่นำมาใช้ประกันคุณภาพอาหาร โดยเฉพาะระบบ GMP, GHP, HACCP และ ISO มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่	3(2-1-5)
4133209	การบรรจุภัณฑ์อาหารเบื้องต้น Food Packaging ความเป็นมา และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิดของวัสดุ ประเภทและคุณสมบัติทางด้านกายภาพ และเคมีของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการพิจารณาเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร ระเบียบกฎเกณฑ์ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร จลนอาหารและจลนโภชนาการ	3(2-1-5)
4133210	เทคนิคสำหรับงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ Techniques for Product Development รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน:4132107 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวางแผนโครงการ การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และการใช้เทคนิคในการพัฒนาสูตรที่เหมาะสม กระบวนการผลิตที่เหมาะสม การทดสอบผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์จากผู้บริโภค และการทดสอบอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133211	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives ความสำคัญและชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ผลของวัตถุเจือปนอาหารที่มีต่อคุณภาพ การเก็บรักษาอาหาร และอันตรายจากการใช้ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร	3 (3-0-6)
4133212	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน Traditional Food Product Development รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน: 4133106 หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร ประเภท การตลาด และคุณภาพของอาหารพื้นบ้าน ปัญหาด้านคุณภาพและการผลิต การประยุกต์ใช้อุปกรณ์ในการผลิต ปรับปรุงคุณภาพและวิธีการผลิต การสร้างสูตรมาตรฐานและระบบการควบคุมคุณภาพการผลิตตลอดจน การจัดทำหมาย มีสถานศึกษาที่	3(22- 5)
4133213	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการค้าบริการ Institutional and Catering Product Development รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน: 4133106 หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร ภาวะตลาดของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารในสถาบัน และแหล่งบริการอาหาร ความต้องการ ของผู้บริโภค การจัดการรายการอาหาร การหมุนเวียนรายการอาหาร การสร้างสูตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ จริยธรรมในการให้บริการ มีสถานศึกษาที่	3(22- 5)
4133214	การจัดการและการบริการอาหาร Food operation Management and Service ศึกษาหลักการจัดบริการอาหาร การเลือกซื้อ การเตรียมและการผลิตอาหารจำนวนมาก ตามหลักโภชนาการ การวางแผนผัง การจัดการพื้นที่ในระบบการเก็บรักษา การจัดจำหน่าย และการบริการอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งการบริหารงานด้านการจัดบริการอาหาร การพัฒนาสูตรอาหารมาตรฐานและการควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐาน และศึกษาดูงานสถานที่เกี่ยวข้อง มีสถานศึกษาที่	3(2-1-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133305	ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร Toxicity of Food Product ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่เกิดจากการปนเปื้อนของสารพิษ โดยจำแนกเป็นสารพิษที่เกิดจากพืช สัตว์ สารพิษจากจุลชีพต่างๆ สารพิษจากสารเคมี และสารพิษที่เกิดจากการประกอบอาหารที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและภาวะโภชนาการของผู้บริโภค	3(3-0-6)
4133315	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ Development of Nutritional Products รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน: 4133106 หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร ความสำคัญของโภชนาการต่อการเจริญเติบโต การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และคุณภาพทางประสาทสัมผัส ตลอดจนการทดสอบอายุการเก็บรักษา	3 (2-2-5)
4512208	อาหารนานาชาติ International Food Cookery การบริโภคของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เรียนรู้ถึงเครื่องปรุง อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยมและฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
4513203	วิทยาการขนมอบ Bakery Science คุณสมบัติของเครื่องปรุง และสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อวิธีใช้ และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทย และต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อการจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติขนมอบ	3(2-2-5)

หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาเลือก แขนงโภชนาวิทยา		
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ English for Science ฝึกอ่านข้อความและบทความภาษาอังกฤษเชิงวิชาการทางวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติรูปร่างอย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกการใช้บทความอ้างอิงเชิงวิชาการในสาขาวิชาและเพื่อเตรียมการศึกษาต่อในระดับสูงต่อไป ฝึกเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบงานวิชาการ เช่น รายงาน บทคัดย่อ เน้นการเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง	2(12- 3)
3561204	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operations ศึกษาถึงลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารบุคคลการบริหารสำนักงาน ครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่าง ๆ แนวทางการประกอบธุรกิจ ตลอดจนศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจ ตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ	3(3-0-6)
4071101	กายวิภาคและสรีรวิทยาของมนุษย์ Human Anatomy and Physiology ศึกษาความหมาย ความสำคัญของวิชากายวิภาคและสรีรวิทยา ความรู้เบื้องต้น และคำศัพท์ทางกายวิภาคศาสตร์ และสรีรวิทยา โครงสร้างร่างกายมนุษย์ เซลล์ และเนื้อเยื่อ รูปร่าง ลักษณะ ตำแหน่ง โครงสร้างและหน้าที่ของระบบต่างๆ ของร่างกาย	3(22- 5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4131301	อาหารและขนมไทย Thai food and Desserts ความหมายของอาหารไทยและขนมไทย ประเภทและชนิดของอาหารไทยและขนมไทย วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารไทยและขนมไทย เทคนิคการประกอบ การจัดวางและการเสิร์ฟ การทำสูตรมาตรฐานและการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
4133204	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการแปรรูปอาหาร Relationship of Nutrition and Food Processing การเปลี่ยนแปลงปริมาณและคุณสมบัติของสารอาหาร รวมถึงผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่เป็นผลมาจากการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร	3(3-0-6)
4133206	การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis การวิเคราะห์อย่างประมาณ (Proximate analysis) การวิเคราะห์ทางชีวเคมี จุลชีววิทยา วิธีทางชีวเคมีและจุลชีววิทยาในการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารและประเมินภาวะโภชนาการ โดยวิธีการของชีวเคมีเทคนิค การใช้และดูแลรักษาเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ทางเคมี	3(2-2-5)
4133208	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance ความหมายและความสำคัญของคุณภาพและการประกันคุณภาพคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัส ความรู้เกี่ยวกับระบบคุณภาพต่างๆ ที่นำมาใช้ประกันคุณภาพอาหาร โดยเฉพาะระบบ GMP, GHP, HACCP และ ISO มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่	3(2-1-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133211	วัตถุเจือปนอาหาร Food Additives ความสำคัญและชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ผลของวัตถุเจือปนอาหารที่มีต่อคุณภาพ การเก็บรักษาอาหาร และอันตรายจากการใช้ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร	3 (30- 6)
4133213	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการบริการ Institutional and Catering Product Development รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน:4133106 หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร ภาวะตลาดของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารในสถาบัน และแหล่งบริการอาหาร ความต้องการ ของผู้บริโภค การจัดการรายการอาหาร การหมุนเวียนรายการอาหาร การสร้างสูตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ จริยธรรมในการให้บริการ มีการศึกษานอกสถานที่	3(22- 5)
4133302	เมตาบอลิซึมของสารอาหาร Metabolism of Nutrients รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน: 4071101 กายวิภาคและสรีรวิทยาของมนุษย์ ศึกษากระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133303	โภชนบำบัด Dietetics ความสำคัญของอาหารกับความเจ็บป่วย บทบาทของนักกำหนดอาหาร ประเภทของอาหารบำบัดโรค ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับอาหารของผู้ป่วย อาหารแสดง อาหารแลกเปลี่ยนและการประยุกต์ใช้สำหรับการบำบัดโรค การคำนวณพลังงานและสารอาหารให้สอดคล้องกับ ภาวะโรค สรีระ เมแทบอลิซึม สภาวะร่างกาย และความต้องการของผู้ป่วยให้เหมาะสมกับโรคต่างๆ ได้แก่ ภาวะทุพโภชนาการจากการขาดวิตามิน และเกลือแร่ โรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร โรคเกาต์ โรคทางระบบประสาท โรคในเด็กเล็ก โรคฟันและปริทันต์และโรคภูมิแพ้	3(2-1-5)
4133304	หลักการจัดอาหารตามหลักโภชนบำบัด Dietetic Foods and Services ปฏิบัติการกำหนดอาหารตามหลักการโภชนบำบัด เพื่อควบคุมหรือรักษาโรคผู้ป่วยโดยมีเนื้อหาสอดคล้องกับวิชาโภชนบำบัด	3(1-2-3)
4133305	ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร Toxicity of Food Products ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่เกิดจากการปนเปื้อนของสารพิษ โดยจำแนกเป็นสารพิษที่เกิดจากพืช สัตว์ สารพิษจากจุลชีพต่างๆ สารพิษจากสารเคมี และสารพิษที่เกิดจากการประกอบอาหารที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและภาวะโภชนาการของผู้บริโภค	3(3-0-6)
4133306	โภชนศาสตร์เพื่อชุมชน Community Nutrition ภาวะโภชนาการในประเทศไทย ปัญหาในปัจจุบัน วิธีการติดตามและประเมินผลภาวะโภชนาการ การให้ความรู้ทางโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชนร่วมกับหน่วยงานท้องถิ่น รวมทั้ง ฝึกปฏิบัติการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชนร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	3(2-1-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133307	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ Development of Nutritional Products รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน: 4133106 หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร ความสำคัญของโภชนาการต่อการเจริญเติบโต การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และคุณภาพทางประสาทสัมผัส ตลอดจนการทดสอบอายุการเก็บรักษา	3 (2-2-5)
4133308	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในภาวะเจ็บป่วย โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจและหลอดเลือด ความดันโลหิตสูง เบาหวาน โรคตับ และถุงน้ำดี โรคไต โภชนาการสำหรับผู้ป่วยผ่าตัด การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและสายให้อาหาร	3(2-1-5)
4133309	หลักการจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์คลินิก Dietetics Food for Clinical Nutrition ปฏิบัติการกำหนดอาหารตามหลักการโภชนศาสตร์คลินิกเพื่อควบคุมหรือรักษาโรคผู้ป่วยโดยมีเนื้อหาสอดคล้องกับวิชาโภชนศาสตร์คลินิก	3(1-2-3)
4133310	การประเมินภาวะโภชนาการ และเทคนิคการในคำปรึกษา Nutrition Assessment and Consulting การประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลโดยศึกษาจากอาหารที่รับประทาน การวัดทางชีวเคมี ทางคลินิก และการวัดสัดส่วนของร่างกาย การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ เทคนิคและขั้นตอนในการให้คำปรึกษา การส่งเสริม การป้องกันและแก้ไขภาวะโภชนาการขาดและเกิน และการออกแบบสอบถามในการประเมินภาวะโภชนาการ จริยธรรมในการให้บริการ	3(2-3-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133311	การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล Hospital Dietetic Management การจัดการด้านโภชนาการและการบริการอาหารในการบริการอาหารทั่วไปและอาหารผู้ป่วย รวมถึงการจัดการระบบการจัดซื้อ การเก็บและการหมุนเวียนวัตถุดิบ การจัดระบบครัวของโรงพยาบาล การบริการที่เกี่ยวข้อง	3(3-0-6)
4133312	โภชนาการเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ Nutrition For Children and Special Needs Children การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระ การเจริญเติบโตของเด็กความต้องการสารอาหารของเด็ก และเด็กกลุ่มพิเศษ การจัดรายการอาหารสมส่วนสำหรับเด็ก ปัญหาและการแก้ไขภาวะโภชนาการในเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ และฝึกปฏิบัติอาหารส่งเสริมสุขภาพ	3(2-1-5)
4133313	โภชนาการผู้สูงอายุ Nutrition For The Elderly การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระ ความต้องการสารอาหารของผู้สูงอายุต่อพฤติกรรมและการยอมรับอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ การจัดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ปัญหาและการแก้ไขภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติอาหารส่งเสริมสุขภาพ	3(2-1-5)
4133314	โภชนาการสำหรับผู้บริหาร Nutrition for Executives ความสำคัญของอาหารและโภชนาการอาหารสำหรับผู้บริหาร สารอาหารช่วยบำรุง ผ่อนคลายความเครียด ส่งเสริมสุขภาพทางกายและจิตใจ อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หลักการจัดอาหารที่ป้องกันและการบำบัดรักษาโรคต่างๆ ที่มักเกิดในผู้บริหาร เช่น โรคอ้วน โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด การฟื้นฟูสภาพจิตใจ เน้นการฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา	3(2-1-5)

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

4133315	โภชนาการสำหรับนักกีฬา	3(2-1-5)
---------	-----------------------	----------

Nutrition for Athletes

ความสำคัญของอาหารต่อนักกีฬา ความสัมพันธ์ของอาหารกับปัจจัยที่มีส่วนส่งเสริมสุขภาพ การคำนวณสารอาหารและพลังงานที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภทและให้เหมาะสมกับเพศ วัย และสภาพร่างกาย เพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายและกล้ามเนื้อตามรูปแบบกิจกรรมต่างๆ ความอาหารเสริมสำหรับนักกีฬา อาหารเสริมเพื่อการบำบัดรักษา การบาดเจ็บของนักกีฬา เน้นการฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

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

4134501	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	2(90)
---------	---	-------

Preparation for Professional Experience

จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพนั้น ๆ

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4134502	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนาลิขัณฑ์อาหารและ โภชนาการ	3 (350)

Field Experience

ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา หน่วยงานหรือ
โรงงานอุตสาหกรรมที่หลักสูตรวิชาฯ เห็นสมควรไม่ต่ำกว่า 350 ชั่วโมง เพื่อให้
นักศึกษาได้รับประสบการณ์ในสาขาวิชา และฝึกเตรียมตัวสำหรับการเป็น
นักพัฒนาผลิตอาหารและโภชนาการ และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศ
เกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ การประเมินผลจะกระทำโดยดูจากการประเมิน
ของหน่วยงานหรือโรงงานที่นักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์ ร่วมกับรายงานที่
นักศึกษาต้องนำส่งหลังเสร็จสิ้นการฝึกงาน

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 ประธานร่างหลักสูตร โภชนาการและอาหาร 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 และโภชนาวิทยาเพื่อการรักษาโรคต่างๆ

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

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุม เพื่อร่วมแสดงความคิดเห็นและจัดทำหลักสูตร ครั้งต่อไปในวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๔๕ เวลา ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๖๐๐ น.

(อ.เบญจางค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ประชุมหลักสูตรหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ครั้งที่ ๒ วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตร โภชนาการและอาหาร 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 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 สิตภาพุล	หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาริบัติ
๓.	ดร.เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สถาบันวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
๔.	รศ. วันเพ็ญ แสงทองพินิจ	อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
๕.	รศ.ดร.ทักษิณีย์ ถัมสุวรรณ	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๖.	ผศ.ดร.สุรชัย	จิ๋วเจริญสกุล	อาจารย์ประจำภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๗.	ดร.ปริญญญา	เพ็ญโรจน์	อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร
๘.	ดร.สมโภชน์	พจนพิมล	อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๙.	นางสาวธัญวรินทร์	ตั้งเสริมวงศ์	ฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามธิบดี
๑๐.	นางพรรณอร	หงษ์โต	หัวหน้างานโภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามธิบดี
๑๑.	นางเพ็ญศรี	วิทยาภรณ์	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.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ประชุมหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๔ วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ
๒.	ผศ.บังอร	ธรรมศิริ	กรรมการหลักสูตรการอาหาร
๓.	อ.हरรรษา	เวียงวะลัย	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 และการประกอบอาหารโดยทั่วๆ ไปมากเกินไป เนื่องจากมุ่งเน้นให้นักศึกษานำวิทยาศาสตร์มาประยุกต์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ เนื่องจากนักศึกษาเมื่อจบการศึกษาแล้วเข้าสู่โรงงานอาหารและโรงพยาบาลไม่ได้ เข้าสู่ว่านอาหารหรือภัตตาคารเช่นในสาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

๒. จากเนื้อหาวิชาทั้งหมดที่ประชุมเห็นควรว่า ควรมีการปรับแยกสาขาออกมา เนื่องจากอยู่ภายใต้สาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไปจะไม่สอดคล้องกับเนื้อหา และวัตถุประสงค์ของการผลิตบัณฑิต และแหล่งงานภายหลังจากจบการศึกษา โดยเสนอชื่อสาขา คือ “**สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ** แทน

หลังจากประชุม ประธานร่างหลักสูตรได้แบ่งให้ผู้เข้าร่วมประชุมแก้ไขรายวิชาต่างๆ ตามมติของที่ประชุมและปรับชื่อหลักสูตรเป็น “**วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ**” อยู่ภายใต้สาขา “**วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ**”

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุมครั้งต่อไป ในวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๕๕ เวลา ๑๔.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

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	พลายไธ	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 พลายไธ เป็นกรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ประธานร่างหลักสูตรได้อธิบายถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเพื่อความเข้าใจตรงกัน

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงสร้างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

๑. ผู้เข้าร่วมประชุมเพิ่มเติมรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาในแต่ละแขนงวิชา ได้แก่ วิชาทางแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และแขนงโภชนาวิทยาให้มากขึ้น โดยแบ่งความรับผิดชอบในสาขาวิชาตามที่กรรมการแต่ละท่านมีความถนัด

๒. จัดทำแบบสอบถามเพื่อทำ Focus Group

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๔๕ เวลา ๙.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ และเชิญคณะกรรมการ และผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อวิพากษ์หลักสูตร

ปิดประชุมเวลา ๑๗.๐๐ น.

(อ.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

วิทยาศาสตร์การอาหารและ

โภชนาการ

รายงานประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

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 ประธานร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหาร 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. วิชาสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร คณะกรรมการได้แนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็น
วิชาสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดอาหาร 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. วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการควรเน้นการฝึกปฏิบัติ และได้มีการแนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็นวิชาหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 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 ๒๕๔๘

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. นายไตรรัตน์ 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. ได้เปลี่ยนชื่อวิชาสุขภาพอาหารและกฎหมายอาหารเป็นวิชาสุขภาพและข้อกำหนด อาหารตามที่คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอ

๔. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นฐาน 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 ๒๕๔๙ เวลา ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๗.๐๐ น.

(อ.ยศพร พลายโถ)
ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)
ประธานร่างหลักสูตร
วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหาร
และโภชนาการ

ประชุมหลักสูตรวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๗ วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๒.	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๓.	อ.ยศพร	พลายโถ	กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาการ พัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

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 วิชาเทคนิคสำหรับงานพัฒนผลิภัณฑ์
ในแขนงพัฒนผลิภัณฑ์อาหาร

๓. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาวิทยาการทางอาหารจากพืชและผลิภัณฑ์ เป็นวิชา
วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์จากพืช วิชาวิทยาการทางอาหารจากเนื้อสัตว์และผลิภัณฑ์เปลี่ยนเป็น
วิชาวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

๔. ได้มีการเสนอให้ย้ายวิชาวิทยาการขนมอบออกจากแขนงพัฒนผลิภัณฑ์อาหาร 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 พลายโต)

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.บังอร	ธรรมศิริ	ผู้ช่วยคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๔.	ดร.น้ำฝน	ศิระจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๕.	อ.กนกวรรณ	ปิ่นตะระกูล	ประธานสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๖.	อ.จันทร์ทิพย์	วงษ์กฤษ	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๗.	อ.เบญจางค์	วิริยะจิตต์	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๘.	อ.ไทรรัตน์	ประทุมรัตน์	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๙.	อ.ประณมกร	อัมพรพริดี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๐.	ผศ.ทรงพลธนฤทธ์	มฤครัฐอินแปลง	อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๑.	อ.हरรรษา	เวียงวะลัย	อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๒.	ดร.พิทยา	ถกลภักดี	อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 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 ๑๒๐ 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” ที่จะเปิดสอนในหลักสูตร วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 100 เนื่องจาก อาหารมีความสำคัญ ต่อสุขภาพและปัจจุบันมนุษย์ให้ความสำคัญกับการดูแลและมีความรู้เกี่ยวกับอาหารมากขึ้น ดังนั้น การพัฒนาอาหารให้ผู้บริโภคควรคำนึงถึงโภชนาการต่อร่างกายด้วย และหากนักศึกษาต้องการ ทำงานในสถานพยาบาล สามารถนำความรู้มาประยุกต์และให้คำปรึกษากับผู้ที่มีปัญหาด้าน โภชนาการและเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆ ได้

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

สถานประกอบการส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่า นักศึกษาที่จบจากหลักสูตรวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ มีความตรงต่อความต้องการของสังคมในปัจจุบันและอนาคตใน ระดับมากที่สุด มาก และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10.52, 73.68 และ 15.80 ตามลำดับ เนื่องจาก อาหารและโภชนาการเป็นสิ่งที่ผู้คนให้ความสนใจมากขึ้น และปัจจุบันหลายคนดูแลสุขภาพมากขึ้น จึงทำให้ธุรกิจด้านอาหารได้รับความสนใจมากขึ้นทั้งในและต่างประเทศ จึงส่งผลให้สถาน ประกอบการที่จะรองรับนักศึกษาที่จบจากสาขานี้มีมากขึ้นด้วย นอกจากนี้ บางอาชีพก็ต้องอาศัย ความรู้ด้านโภชนาการ เช่น เกษตรกรต้องรู้หลักโภชนาการอาหาร และมีข้อเสนอแนะว่า ขณะนี้ มหาวิทยาลัยหลายแห่งเปิดสอนวิชาเฉพาะโดยตรง เมื่อจบแล้ว สามารถปฏิบัติงานได้ทันที เช่น เปิด สอนวิชาอาหารฮาลาล นักกำหนดอาหาร ฯ

ในรายละเอียดด้านวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ มีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 82.35 เนื่องจาก เนื้อหาของหลักสูตรมีหลากหลายและ ให้ความรู้ในหลายๆ ด้าน และควรมีการพัฒนาตลอดเวลา รายวิชาต่างๆ ในหลักสูตรครอบคลุม เนื้อหาทางด้านโภชนาการ และอุตสาหกรรมอาหาร และควรเพิ่มวิชาสรีรวิทยา และอีกร้อยละ 17.65 มีข้อเสนอแนะว่า ควรเพิ่มสัดส่วนของกลุ่มวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การอาหาร เช่น เคมี พื้นฐานควมมี 1-2 จุลชีววิทยา 1-2 เทคโนโลยีการหมัก, เคมีวิเคราะห์, ปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว, Mass Balance, Food Safety, Food Hygiene, วัตถุเจือปนอาหาร, นมและผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการ จัดการ เช่น พื้นฐานทางการตลาดและการเงิน เพื่อให้เห็นภาพทางการลงทุนและการพัฒนา ควรเพิ่ม หัวข้อที่เกี่ยวข้องกับสารต้านอนุมูลอิสระ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เช่น CODEX ใน

รายวิชาที่เกี่ยวข้อง และควรนำหมวดวิชาเลือกเสรีที่เกี่ยวกับโภชนาการมาเป็นวิชาบังคับ โดยลดสัดส่วนของกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์

สถานประกอบการเห็นด้วยกับการผลิตบัณฑิต ของหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์ อาหารและโภชนาการ และควรมีการคัดเลือกนักศึกษาที่จะเข้าเรียนหลักสูตรนี้ก่อนว่ามีความคิดสร้างสรรค์ ชอบพัฒนาสิ่งใหม่ๆ อย่างต่อเนื่องอยู่ตลอดเวลาหรือไม่

สถานประกอบการมีเกณฑ์ในการพิจารณาบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารและโภชนาการ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ดังนี้

1. เกรดเฉลี่ย วิชาเอกที่ตรงกับตำแหน่งงาน มีประสบการณ์ (ผ่านการฝึกงานในเกณฑ์ที่ดี) สามารถปฏิบัติงานได้ทันที ประสานงานและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี รักษานับบริการเกรดคะแนนสูงๆ
2. ดูความคิด การตัดสินใจ การรู้จักใช้องค์ประกอบต่างๆ ในการแก้ไขปัญหา
3. พิจารณาจากพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ บุคลิกภาพ ทักษะ มนุษยสัมพันธ์ 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 ซึ่งในระบบราชการต้องเน้นเรื่องการเสียสละมากกว่ารายได้
2. ควรเพิ่มหน่วยกิตรวมให้มากขึ้น โดยย้ายรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีบางตัวไปเพิ่มในกลุ่มวิชาแกน เช่น การถนอมอาหารจากผักและผลไม้, การถนอมอาหารจากเนื้อสัตว์และไข่, การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ เป็นต้น

3. การเปิดหลักสูตรนี้เป็นสิ่งที่ดีแต่ควรเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการก้าวเข้าสู่แหล่งงาน โดยประยุกต์โดยรวมระหว่างองค์ความรู้และความเป็น mature ของนักศึกษาด้วย

4. หมวดวิชาเลือกเสรี บางรายวิชา ควรนำมาเป็นวิชาบังคับเฉพาะด้าน เช่น การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ อาหารเพื่อสุขภาพ โภชนาการป้องกันโรค โภชนาการเด็กและผู้สูงอายุ ฯ หากต้องทำงานเกี่ยวกับงานโภชนาการในสถานพยาบาล เพราะนักกำหนดอาหารเป็นส่วนหนึ่งของทีมสหสาขาวิชาชีพที่ต้องทำงานร่วมกัน หากทำงานในอุตสาหกรรมอาหารก็อาจจะไม่ต้องเน้นแขนงวิชาโภชนาการมากนัก

8. ในบางสาขาวิชาควรมีอาจารย์พิเศษที่มีประสบการณ์ในการทำงานจริงๆ มาร่วมสอนด้วย เพื่อจะได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์จริงให้นักศึกษา

9. เนื้อหาหลักสูตรทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาพรวมของวิชาทั้ง 2 แขนง แต่อาจจะไม่รู้ลึกกว่าการเรียนวิชาเฉพาะแขนงโดยตรงซึ่งจะทำให้มองเห็นภาพลึกมากขึ้นแต่ทำให้การก้าวไปสู่การประกอบอาชีพจะมีทางเลือกน้อยลง

(อ.ยศพร พลายโก)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)

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/ วชิร 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 (ฟรือดิก) /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/ยางบุทท 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 /คณัฏ บุนนเกียรติ, อังสนา อัครพิศาล	1
32. ชีวเคมี/อาภัสสร ษมิต	7
33. สารชีวโมเลกุล /อรรณพ บุญถนอม	3
34. ตำราปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น /คณาจารย์ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ; สรรเสริญ ทรัพย์โตษก, บรรณาธิการ	3
35. ตำราปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น /คณาจารย์ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ; สรรเสริญ ทรัพย์โตษก, บรรณาธิการ	3
36. ชีวเคมี 1 / นวิวรรณ เปลี	1
37. ชีวเคมีทางสัตวศาสตร์ :/ ปรับปรุงครั้งที่ 2 /บุญล้อม ชีวะอิสระกุล	2
38. ชีวเคมี 1/ ประภาพร ชนบุทท	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// อนรรตน์ 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 =/ Hospitality industry 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 nutrition // 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 ฌ 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 // วรยุทธ ประเสริฐ	1
80. เหล้าพื้นบ้าน :/ ภูมิปัญญาไทยและสิทธิอันชอบธรรมกับการแก้ปัญหาความยากจน	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 ชุมสาย 1
100. กินด้าน โลก// 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 ไทรกิตต์
113. อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นเมือง เครื่องดื่มสมุนไพร = Food for health :/ Thai
local food :/ Herbal beverages/ / โครงการพัฒนาคำรา กองทุนสนับสนุนกิจกรรม
มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา 1
114. ดาร์บอาหารเพื่อสุขภาพ // อมราภรณ์ วงษ์ฝึก 1
115. อาหารเพื่อสุขภาพ// โอวาท นิติทัศน์ประกาศ 1
116. ดันไม้ ผักหญ้า อาหาร และสมุนไพร// วลัย ภูิกัญญา 3

117. อาหารจากพืชพรรณ 1// วัลยา ภูิกัญญ์	1
118. วัตถุดิบเสียในอาหาร// โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรม, ผู้แปล	1
119. อาหารปลอดสารพิษร้านค้าและแหล่งผลิต // ชื่นสุข อาศัยธรรมกุล, ตรีดา ตรี มรรคาและ วารี ยินดีชาติ	1
120. เลซีทีนสารมหัสจรรย์ละลายไขมัน// 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 จรรย์วาทย์	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. รู้จักอาหารจากฉลาก// 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 อนันต์พูลทรัพย์, 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