

แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

(ครบรอบการปรับปรุง ปี พ.ศ. 2561)

2

แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ตอนที่ 1 รายละเอียดเบื้องต้น

1.1 ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

1.2 ชื่อปริญญา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ชื่อย่อ : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)

ชื่อย่อ : B.Sc. (Nutrition and Dietetics)

1.3 ชื่อสาขาวิชา (FIELD OF STUDY)

ภาษาไทย : โภชนาการและการกำหนดอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Nutrition and Dietetics

1.4 ประเภทของหลักสูตร

☒ ปริญญาตรีทางวิชาการ ☐ ปริญญาตรีแบบก้าวนำทางวิชาการ

☐ ปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ☐ ปริญญาตรีแบบก้าวนำทางวิชาการหรือทางวิชาชีพ หรือปฏิบัติการ

☐ แบบอื่นๆ

1.5 ลักษณะหลักสูตร

☒ หลักสูตรปกติ ☐ หลักสูตรนานาชาติ ☐ หลักสูตรภาษาอังกฤษ ☐ หลักสูตรสองภาษา

1.6 รูปแบบการจัดการศึกษา

☒ การศึกษาแบบเต็มเวลา ☐ การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา

☐ การศึกษาเฉพาะช่วงเวลา ☐ การศึกษาแบบทางไกล

☐ แบบอื่นๆ.....

1.7 หลักสูตร ☐ มี มคอ. 1 ☒ ไม่มี มคอ.1

1.8 สภาวิชาชีพเกี่ยวข้องกับการอนุมัติ หรือเห็นชอบหลักสูตร

☒ ไม่มีสภาวิชาชีพเกี่ยวข้อง

☐ มี และสภาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง คือ.....

1.9 หลักสูตรนี้ครบรอบการปรับปรุง พ.ศ.2562

1.10 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

(หลักสูตร) วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

(คณะ) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

1.11 กำหนดการเปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562

1.12 ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น

1.12.1 หลักสูตรนี้จะมีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าว ได้แก่

งานอนามัยและสุขาภิบาล ให้ความร่วมมือในลักษณะ การบริการการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

1.12.2 หลักสูตรนี้มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าว ได้แก่

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ให้ความร่วมมือในลักษณะ ความร่วมมือทางด้านวิชาการ งานวิจัย เครื่องมือ อุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์ และการส่งเสริมวัฒนธรรมอาหาร

1.12.3 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่เป็นหลักสูตรที่จะมีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศหรือไม่

☐ ไม่มีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยของต่างประเทศ

☐ มี เป็นความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยของต่างประเทศในลักษณะ ☐ Collaborative Degree Program

☐ Double Degree Program ☐ อื่นๆ.....

1.13 ความสอดคล้องหรือสนองตอบต่อความต้องการพัฒนาประเทศของรัฐบาล

1.13.1 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่มีความสอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาประเทศในด้าน ดังนี้

- (หลักสูตรปรับปรุง)

1.13.2 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่ตอบสนองต่อความต้องการในการพัฒนาประเทศของรัฐบาล ดังนี้

- (หลักสูตรปรับปรุง)

ตอนที่ 2 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง กรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติปี พ.ศ.2558 ในการกำหนดให้สถาบัน การอุดมศึกษาที่จะเปิดรับนักศึกษาใหม่เป็นครั้งแรก ต้องจัดทำหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ โดยหลักสูตรปรับปรุง หมายถึง หลักสูตรที่เป็นการปรับปรุงในสาระสำคัญของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญา เนื้อหาสาระสำคัญในหมวดวิชาเฉพาะ ระบบการศึกษา และให้มีการปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 5 ปี โดยการจัดทำ หลักสูตรต้องมีการทบทวนความสอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาการศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งหลักสูตรโภชนาการและ การกำหนดอาหารจะต้องดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรครั้งแรกในปี พ.ศ.2561 เพื่อเปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2562 ดังนั้น หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารจึงได้จัดโครงการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนด อาหาร เพื่อผลิตบัณฑิตให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

2.2 หลักสูตรที่เสนอขอปรับปรุงมีลักษณะคล้ายคลึงกับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนอยู่แล้วในมหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ได้แก่ -

1. ระบุความคล้ายคลึงในส่วนของวิชาบังคับ วิชาเลือก หรืออื่นๆ โดยแสดงเป็นสัดส่วนของหน่วยกิตทั้งหลักสูตร

-

2. หลักสูตรที่ขอปรับปรุงนี้แตกต่างจากหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญ คือ

-

2.3 หลักสูตรลักษณะนี้มีเปิดสอนอยู่แล้วที่มหาวิทยาลัยอื่นในประเทศ ได้แก่

- 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาวิทยาและการกำหนดอาหาร คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและโภชนบำบัด มหาวิทยาลัยพะเยา
- 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
- 5) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
- 6) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

หลักสูตรที่เสนอเปิดสอนนี้มีจุดเด่น แตกต่างกับหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญคือ เน้นการทำงานทางด้านโภชนาการ ทั้งในระดับชุมชนและโรงพยาบาล และเน้นการพัฒนাবัณฑิตเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

2.4 หลักสูตรของมหาวิทยาลัยในต่างประเทศที่ใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตรนี้ ได้แก่ -

ตอนที่ 3 ปรัชญา วัตถุประสงค์ คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ภาวะความต้องการบัณฑิต และจุดเด่นของหลักสูตร

3.1 ปรัชญาของหลักสูตร โภชนาการมีส่วนสำคัญในการสร้างเสริมสุขภาพ ป้องกันและรักษาโรคโดยอาศัยกระบวนการเรียนรู้ในศาสตร์ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารให้เหมาะสมกับเพศ วัย และภาวะสุขภาพ ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคให้เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ ซึ่งจะนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดีของบุคคล ครอบครัว และชุมชน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารมุ่งผลิตบัณฑิตให้มีองค์ความรู้และทักษะ สามารถนำความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารไปประยุกต์ ใช้ในการสร้างเสริมสุขภาพ ป้องกันและบำบัดรักษาโรค รวมทั้งฟื้นฟูสุขภาพของประชาชนในชุมชน

3.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร มุ่งหวังให้บัณฑิตมีคุณลักษณะดังนี้

1.3.1 มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ

1.3.2 มีความรู้ความสามารถในการประยุกต์ใช้ทฤษฎี เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้

1.3.3 มีความรู้ความสามารถในการค้นคว้าวิจัย และสามารถนำความรู้ที่ได้จากการค้นคว้าวิจัยไปพัฒนาคุณภาพชีวิต ท้องถิ่น และสังคมได้

1.3.4 มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ และมีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมโดยรวม

1.3.5 มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.3 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ มีองค์ความรู้และทักษะ สามารถนำความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารไปประยุกต์ ใช้ในการสร้างเสริมสุขภาพ ป้องกันและบำบัดรักษาโรค รวมทั้งฟื้นฟูสุขภาพของประชาชนในชุมชน

3.4 ภาวะความต้องการบัณฑิต ตำแหน่งงานทางด้านโภชนาการจะจำกัดอยู่เฉพาะในโรงพยาบาลเท่านั้น แต่ในปัจจุบันความต้องการนักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร ได้ครอบคลุมไปถึงสถานประกอบการที่มีระบบบริการอาหาร เช่น โรงเรียน และโรงเรียนนานาชาติต่างๆ โรงงานอุตสาหกรรม โรงแรม สายการบิน สถานสงเคราะห์คนชรา นักวิชาการทางด้านโภชนาการ เช่น สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข การส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการในระดับชุมชน เช่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล รวมถึงสถานเสริมความงามและสุขภาพ นักโภชนาการประจำทีมกีฬา ฯลฯ

3.5 จุดเด่นของหลักสูตร มุ่งเน้นการเรียนการสอนที่เน้นการฝึกปฏิบัติงานจริง เช่น การฝึกปฏิบัติการทางด้านอาหารและโภชนาการ การฝึกปฏิบัติการวิชาชีพในโรงพยาบาลและชุมชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ หลักสูตรฯ ยังมีความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

ตอนที่ 4 ลักษณะของหลักสูตร

4.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเรียน

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายสายวิทยาศาสตร์ – คณิตศาสตร์

2.2.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพทางด้านอาหารและโภชนาการหรือเทียบเท่า และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.2.3 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี พ.ศ. 2551

คุณสมบัติของผู้สมัครสนองวัตถุประสงค์ของหลักสูตรอย่างไร

- 1) การเรียนการสอนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) สำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรฯ กำหนด
- 3) นำไปสู่การปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารได้

4.2 โครงสร้างหลักสูตร (ปัจจุบัน)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	140	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	104	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	97	หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	89	หน่วยกิต
3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	8	หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

4.3 โครงสร้างหลักสูตร (ปรับปรุงใหม่)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	127	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	84	หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	78	หน่วยกิต
3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	6	หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

ตอนที่ 5 วิธีการสอน

5.1 แนวคิดในการจัดการเรียนการสอนที่ใช้ในหลักสูตรปรับปรุงเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1) การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรปรับปรุง มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตรงตามวิสัยทัศน์ของหลักสูตรฯ จึงจัดให้มีปฏิบัติการทางด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะวิชาชีพเหมาะสมกับตำแหน่งนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหาร

ตอนที่ 6 ความพร้อมของบุคลากร

6.1 จำนวนอาจารย์ประจำสังกัดหลักสูตร/หน่วยงานที่จะเปิดหลักสูตรใหม่ ปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 6 คน

(รวมผู้ลาศึกษาต่อด้วย)

อาจารย์ปฏิบัติงานจริงในปัจจุบัน	6	คน
ตำแหน่ง		
- ศาสตราจารย์	0	คน
- รองศาสตราจารย์	0	คน
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์	0	คน
- อาจารย์	6	คน
ระดับปริญญา		
- ปริญญาเอก	1	คน
- ปริญญาโท	5	คน
- ปริญญาตรี	0	คน

6.2 จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานีช่วงระยะเวลา พ.ศ. 2560-2564 0 คน

6.3 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบงานสอนในระดับต่าง ๆ

- 1) งานสอนระดับปริญญาเอก 0 คน
- 2) งานสอนระดับปริญญาโท 0 คน
- 3) งานสอนระดับปริญญาตรี 6 คน

จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่ศึกษามาตรงกับสาขาวิชาที่จะเปิดหลักสูตรใหม่ 4 คน

6.4 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้แก่

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
1. ไยแพร่ ชาตรี	อาจารย์	2552 วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยาและ การกำหนดอาหาร คณะ สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล (เกียรตินิยมอันดับ 1) 2556 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์) โครงการร่วม คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดีและ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	คุณวุฒิตรง

ผลงานทางวิชาการ (เขียนตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด)

1. Yaiprae Chatree et al (2017). The Inhibitory Effect of Riceberry Rice Extract on Acetylcholinesterase Activity, Proceedings of 19th the International Conference on Behavioral Nutrition and Physical Activity, 2017. 2877-2881.
2. Yaiprae Chatree (2016). The Relation of Nutritional Status and Educational Achievement in First Year Public Health Students, Proceedings of the Universal Academic Cluster International Spring Conferences, 2016. 82-87.
3. โยแพร ชาตรี, พรธชา ชุมทองดี และปรีฉัตร บุตรนอก (2559). คุณค่าทางโภชนาการพลังงานและปริมาณโซเดียมในขนมขบเคี้ยว 5 ประเภท. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 4 (2559). 739-743.
4. โยแพร ชาตรี (2558). การศึกษาภาวะโภชนาการของนักศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต: การศึกษาเบื้องต้น. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 3. 190-194.
5. Yaiprae Chatree et al (2013). Antioxidant Activities of Extract from Riceberry Rice Bran and the Effects on Oxidative Stress in Caco-2 Cells. In the XIII International Congress Toxicology Conference. Seoul Korea.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
2. ศกุนตาธิ์ มานะกล้า	อาจารย์	2553 วิทยาศาสตรบัณฑิต (ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2557 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนาวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	คุณวุฒิต้อง

ผลงานทางวิชาการ (เขียนตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด)

1. Sakunta Manakla (2017). Screening of pesticide residues in fresh vegetables on Localmarket and supermarket in klongluang, Pathum Thani, Thailand. Proceedings of 73rd, The IRES International Conference, 6th-7th July 2017. Kobe, Japan, (pp. 12-15)
2. Sakunta Manakla, Patcharalak Wattanachai, Thanuchporn Kongyeun, Pornchai Bang-khan and Sunthorn Jitsopakol. Use milk and powdered milk instead coconut milk. Proceedings of 2nd Kamphaengphet Rajabhat University Annual Conference; 2015 Dec 21-22. Kamphaengphet Rajabhat University Annual Conference, Kamphaengphet; 2015. p. 620-626.
3. Sakunta Manakla, Supathra Lilitchan, Kornkanok Aryusuk and Kanit Krisnangkura. Physicochemical properties of interesterified palm oil for deep-frying process: Proceedings of 52nd Kasetsart University Annual Conference: Agro-Industry; 2014 Feb 4-7; 52. Kasetsart University Annual Conference, Bangkok; 2014. p. 98-105.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
3. ชาลีลักษณ์ ทองประเสริฐ	อาจารย์	2554 วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยาและการ กำหนดอาหาร คณะ สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล (เกียรตินิยมอันดับ 1) 2557 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขา โภชนวิทยา คณะสาธารณสุข ศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	คุณวุฒิตรง
ผลงานทางวิชาการ (เขียนตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด)			
- Chaleelak Thongprasert, Carol Hutchinson, Waraporn Satheannoppakao and Mathuros Tipayamongkhogul (2017). Dietary iron intake and availability are related to maternal education level in overweight/obese adolescents. Eur J Nutr. Doi: 10.1007/s00394-017-1501-4. - Chaleelak Thongprasert, Waraporn Satheannoppakao, Mathuros Tipayamongkhogul and Carol Hutchinson (2014). Dietary intake of iron and modifiers of iron absorption in relation to meal time in female adolescents by weight status: a pilot study. Proceedings of the Mahidol University Research Expo; 2014 Dec 1-2; Bangkok, Thailand; 2014. P 69.			
ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
4. สุจาริณี สังข์วรรณะ	อาจารย์	2555 วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชา โภชนวิทยาและการกำหนด อาหาร คณะสาธารณสุข ศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล (เกียรตินิยมอันดับ 2) 2558 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์) โครงการร่วม คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดีและ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	คุณวุฒิตรง
ผลงานทางวิชาการ (เขียนตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด)			
Sujarinee Sangwanna, Sriwatana Songchitsomboon, Sunanta Wongpiyachon, Thanapol Sribua and Surat Komindr (2016). The Effect of Consumption of Sangyod Phattalong Brown Rice for White Rice on Fasting Plasma Glucose, HbA1c and Insulin in T2DM During 24 Weeks, Proceedings of the Thaksin University Conferences, 2016. P96.			

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
5. สัจนา พัฒนาคักดี	อาจารย์	2542 วท.บ. (ชีววิทยา), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2544 M.Sc. (Molecular biology and Genetic Engineering), Mahidol University 2546 M.Sc. (Microbiology & Immunology), Georgetown University, Washington, D.C. USA. 2554 Ph.D. (Microbiology & Immunology), Georgetown University, Washington, D.C. USA.	คุณวุฒิสัมพันธ์
ผลงานทางวิชาการ (เขียนตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด) 1. Phasuk, K., Pipitsombat, C., Pattanasak, S. and Piyawattanametha, W. (2017). A Fast Escherichia coli Detector for Water Inspection. Proceedings of the 16th International Conference on Environmental Engineering, Science, and Management 2017. 2. Pattanasak, S. and Piyawattanametha, W. (2016). Virtual Biopsies with a MEMS Scanner Based Confocal Microscope. Proceedings of the 11th Annual IEEE International Conference on Nano/Micro Engineered and Molecular Systems 2016. 3. Pattanasak, S. and Piyawattanametha, W. (2015). Light Microendoscopy with MEMS Technology. NEMS 2015: 550-552. 4. Pattanasak, S. and Piyawattanametha, W. (2015). Three-Dimensional Microscopy of Biopsies with A Handheld Confocal Microscope. Proceedings of the Microscopy Conference 2015 in Gottingen Germany.			

6.5 ในการปรับปรุงหลักสูตร หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต้องการทรัพยากรบุคคลเพิ่มเติมดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☒ ไม่ต้องการ มีจำนวนครบตามเกณฑ์

☐ ต้องการ จำนวน ประมาณ คน เพื่อช่วยสอนรายวิชาในหลักสูตร จำนวน รายวิชา
คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ ของจำนวนอาจารย์ประจำของหลักสูตร

เหตุผล

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร

☒ ไม่ต้องการ

☐ ต้องการ จำนวน ประมาณ คน

เพื่อ.....

เหตุผล.....

6.6 คณะหรือหน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบเปิดสอนหลักสูตรระดับต่างๆ ในปัจจุบันดังต่อไปนี้

1. ระดับคุณวุฒิต่างๆ จำนวน 1 หลักสูตร ได้แก่ วิทยาศาสตร์ศึกษา
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
☒ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
2. ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง จำนวน - หลักสูตร ได้แก่ -
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
☐ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
3. ระดับมหาบัณฑิต จำนวน - หลักสูตร ได้แก่ -
☐ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
4. ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต จำนวน - หลักสูตร ได้แก่ -
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
☐ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
5. ระดับปริญญาบัณฑิต จำนวน 11 หลักสูตร ได้แก่
 - 1) หลักสูตรเทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 2) หลักสูตรวิทยาการคอมพิวเตอร์
 - 3) หลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ
 - 4) หลักสูตรคณิตศาสตร์ประยุกต์
 - 5) หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
 - 6) หลักสูตรเคมี
 - 7) หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
 - 8) หลักสูตรวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม
 - 9) หลักสูตรอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
 - 10) หลักสูตรการจัดการภัยพิบัติและบรรเทาสาธารณภัย
 - 11) หลักสูตรฟิสิกส์ประยุกต์

11

ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา

☒ เปิดสอนทุกปี

☐ เปิดสอนปีเว้นปี

☐ ไม่ได้เปิดสอน

ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน

6.7 อัตราส่วนของอาจารย์ : นักศึกษาเต็มเวลา (FTES)	ปัจจุบัน	อนาคต
ระดับปริญญาบัณฑิต	1:12	1:12
ระดับบัณฑิตศึกษา	-	-

ตอนที่ 7 ความพร้อมทางกายภาพ

7.1 ห้องสมุด

7.1.1 ห้องสมุดที่นักศึกษาสามารถค้นคว้าได้

☐ หลักสูตร

☐ คณะ

☒ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ☐ อื่นๆ.....

7.1.2 ตำราหลักที่หาได้ในห้องสมุดตามที่ระบุในข้อ 7.1.1 มีจำนวน 27,733 เล่ม ได้แก่ หนังสือ 27,686 เล่ม

วิจัย/วิทยานิพนธ์ 16 เล่ม และวารสาร 31 ฉบับ

7.2 หากมีสิ่งประกอบอื่นที่ทำให้เกิดความพร้อม โปรดระบุชื่อและแหล่งค้นคว้า

อาคารเรียน อาคารปฏิบัติการ และห้องปฏิบัติการทางด้านวิชาชีพ

7.3 ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์

☐ มีเพียงพอแล้ว สำหรับนักศึกษาจำนวน.....คน สถานภาพการใช้งาน (ระบุ)

☒ ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาดคือ อุปกรณ์สำหรับงานวิจัยทางด้านโภชนาการ

วิธีแก้ปัญหาห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ไม่เพียงพอ คือ จัดสรรงบประมาณโดยการทำแผนพัฒนาสิ่ง

สนับสนุนการเรียนรู้ และใช้เครื่องมือและห้องปฏิบัติการกลางของมหาวิทยาลัย

7.4 ห้องเรียนและห้องบรรยายขนาดใหญ่

☒ มีเพียงพอแล้ว

☐ ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาดคือ

วิธีแก้ปัญหา คือ

ตอนที่ 7 ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพในรอบสามปี

ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพในรอบสามปีแสดงดังตาราง

ปีการศึกษา	คะแนนเฉลี่ย	ผลการประเมิน
2558	2.73	ปานกลาง
2559	3.12	ดี

ลงนาม.....

(อาจารย์เฝ้าพร ชาตรี)

ประธานหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ลงนาม.....

(ผศ.ดร.สุวสิน นิลแสง)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ทั้งนี้ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการวิชาการของคณะในการประชุมครั้งที่..11..เมื่อวันที่..22..เดือน..พ.ย..พ.ศ..2560..

ลงนาม

(ผศ.ทองphon นฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง)

รักษาการคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี