

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

หลักสูตรใหม่

ปีพุทธศักราช 2550

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

จังหวัดปทุมธานี

(ร่าง)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ปีพุทธศักราช 2550

1. ชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญา

ชื่อเต็มภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Food Product Development and Nutrition Science)
ชื่อย่อภาษาไทย	วท.บ. (วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ)
ชื่อย่อภาษาอังกฤษ	B.Sc. (Food Product Development and Nutrition Science)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และทักษะทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ มีความรับผิดชอบต่อสังคม

4.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและความต้องการของท้องถิ่นและสังคม

4.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความคิดสร้างสรรค์ นำความรู้ที่ได้ประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

4.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในระดับปฏิบัติการ ศึกษาด้วยตนเอง และแก้ไขปัญหาได้อย่างมีระบบ

4.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ

5. กำหนดการเปิดสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2550

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

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

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2548

8. ระบบการศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2548

9. ระยะเวลาศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2548

10. การลงทะเบียนเรียน

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2548

11. การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2548

12. อาจารย์ผู้สอน

12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
1	<p>ดร. นำฝน ศีตะจิตต์</p> <p>- ปร.ค. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)</p> <p>- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)</p> <p>- วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)</p> <p>แขนงอาหารและโภชนาการ</p> <p>- ตำแหน่ง อาจารย์ระดับ 6</p>	<p>มีความชำนาญงานด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> ข้าว แป้ง และผลิตภัณฑ์แปรรูป อาหารแช่เยือกแข็ง <p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> นำฝน ศีตะจิตต์. 2542. การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องด้วยเทคนิคไอแอลกอฮอล์ ร่วมกับการบรรจุ. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. นำฝน ศีตะจิตต์ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2544. การเปรียบเทียบกระบวนการผลิตข้าว นึ่งทางการค้าและห้องปฏิบัติการ. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41 วันที่ 4-7 กุมภาพันธ์ Naivikul, O. and Sitachitta, N. 2003. Comparison the quality of commercial parboiled rice and laboratory process by x-ray diffractometry and scanning electron microscopy. Proceeding The 2nd National Conference on Starch Technology. Bio-Thailand 2003. Pattaya, Thailand. 	<ol style="list-style-type: none"> โภชนศาสตร์คลินิก หลักการจัดอาหารตาม โภชนศาสตร์คลินิก หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น โครงการงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืช การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน โภชนาการสำหรับผู้บริหาร โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>4. อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน สีตะจิตต์. 2545-2547. โครงการวิจัยกระบวนการผลิตข้าวหนึ่งหุงสุกแช่เยือกแข็ง. มุลนิธิโทเร เพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย ครั้งที่ 8 และครั้งที่ 9.</p> <p>5. อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน สีตะจิตต์. 2545. บทความวิจัย ข้าวหนึ่งหุงสุกแช่เยือกแข็ง. หนังสือฉบับรวมงานวิจัย 10 ปี มูลนิธิโทเร เพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>8. Sitachitta, N., Yamirudeng, K. and Naivikul, O. 2005. Processing of Frozen Parboiled Rice Product. Kasetsart Journal (Natural Science). Vol. 34, No. 4.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>9. น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2548. การเกิดรีโทเรเดชันในข้าวหนึ่งที่มีปริมาณแอมิโลสสูงหุงสุก แช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชา อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.</p> <p>10. น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2548. บทความวิจัยเรื่อง ข้าว(สาร)นึ่ง...Parboiled Rice... ข้าว คุณภาพของไทย. วารสารวิชาการการเวก. 18-20 สิงหาคม มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย อลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์</p> <p>11. อรอนงค์ นัยวิกุล และ น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2548-2549. การปรับปรุงคุณภาพของข้าว นึ่งหุงสุกแช่เยือกแข็ง. โครงการวิจัยเสริมสร้างความเข้มแข็ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.</p> <p>12. น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2549. บทความวิจัยเรื่อง แป้งกล้วยหอมทองดิบ : การผลิต สมบัติ ทางฟิสิกส์ เคมีเชิงฟิสิกส์บางประการ และผลิตภัณฑ์วารสารวิชาการการเวก. ฉบับที่ 3 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์</p> <p>13. น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2549-2550. โครงการวิจัยและพัฒนาขนมปังแซนวิชจากแป้งข้าว เจ้าพันธุ์ปทุมธานี 1. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
2	<p>อ. จุฑารัตน์ พงษ์โนรี</p> <p>- วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร)</p> <p>- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)</p> <p>- ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ</p>	<p>มีความชำนาญงานด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2. การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร 3. จุลชีววิทยาทางอาหาร <p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จุฑารัตน์ พงษ์โนรี. 2547. การสกัดเซลล์โลสจากซังข้าวโพดและการประยุกต์ในอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยนครสวรรค์. พิษณุโลก 2. จุฑารัตน์ พงษ์โนรี และ ชีรพร กงบังเกิด. 2549. การสกัดเซลล์โลสจากซังข้าวโพด ตอนที่ 1 : การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัด, ว.สงขลานครินทร์ , 28. 1 : 191-199. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2. จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร 3. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 4. การวิเคราะห์อาหาร 5. การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร 6. การบรรจุภัณฑ์อาหารเบื้องต้น 7. วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์ 8. การวางแผนการตลาดและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ 9. จริยธรรมในวิชาชีพ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
3	<p>อ.ยศพร พลายโธ</p> <p>- วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ)</p> <p>- วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาอาหารและโภชนาการ</p> <p>- ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ</p>	<p>มีความชำนาญงานด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การทดสอบฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์และด้านการก่อกลายพันธุ์ในอาหารด้วยวิธี SOMATIC MUTATION AND RECOMBINATION ในแมลงหวี่ 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อโภชนาการ 3. อาหารสุขภาพ <p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ยศพร พลายโธ. 2548. ฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ของหมูแผ่นและหมูหยองและการปรับเปลี่ยนฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ของยูรีเทนที่ก่อให้เกิด SOMATIC MUTATION AND RECOMBINATION ในแมลงหวี่ด้วยหมูหยองและหมูแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร 2. วัตถุเจือปนในอาหาร 3. หลักโภชนาการ 4. สุขากิจบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร 5. สัมมนาทางวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ 6. ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการแปรรูปอาหาร 7. ผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่ 8. สรีรวิทยาและเมตาบอลิซึมของสารอาหาร 9. โภชนาการสำหรับนักกีฬา 10. โภชนาการสำหรับเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
4	อ.ไทรรัตน์ ประทุมรัตน์ - กศ.บ. (การสอนคณิตศาสตร์) - ตำแหน่ง อาจารย์ระดับ 7	มีความชำนาญงานด้าน 1. คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์ 2. สถิติธุรกิจ	1. การคิดและการตัดสินใจ 2. สัมมนาทางวิทยาการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ
5	อ.ประณมกร อัมพรพรรดิ - ระดับปริญญาโท M.InFs (Database Systems) - วท.บ. วิทยาการคอมพิวเตอร์ - ตำแหน่ง อาจารย์ระดับ 6	มีความชำนาญงานด้าน 1. เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต/การเรียนรู้ 2. ฐานข้อมูลเบื้องต้น 3. ระบบการจัดการข้อมูล 4. การวิเคราะห์และการออกแบบระบบ 5. การวิเคราะห์และการออกแบบระบบเชิงวัตถุ 6. วิศวกรรมซอฟต์แวร์ 7. ดีสครีตและโครงสร้าง 8. ความปลอดภัยสารสนเทศ	1. การวางแผนการทดลองและ การประยุกต์ใช้ คอมพิวเตอร์กับงานด้าน พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และโภชนาการ 2. โครงการงานการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ

12.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
1	<p>ผศ. บังอร ธรรมศิริ</p> <p>- คศ.ม. วิชาเอกการพัฒนาครอบครัว และสังคม</p> <p>- กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)</p> <p>- ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ระดับ 8</p>	<p>มีความชำนาญงานด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในครอบครัว 2. การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร 3. ความสัมพันธ์ของบุคคลในครอบครัวและการพัฒนา <p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บังอร ธรรมศิริ. 2536. การจัดการบริการอาหารในสถาบัน. สถาบันราชภัฏเพชรบุรี วิทยาลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี 375 หน้า 2. บังอร ธรรมศิริ. 2536. งานบ้านสำหรับครูประถมศึกษา. สถาบันราชภัฏเพชรบุรี วิทยาลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี 129 หน้า 3. บังอร ธรรมศิริ. 2548. ผู้สูงอายุในสังคมไทย. ปรินญาณีพนธ์มหาดบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช นนทบุรี 83 หน้า 4. บังอร ธรรมศิริ. 2548. การวิเคราะห์กรณีศึกษาปัญหาครอบครัวไทย. วารสาร การเวก น.18-24. 	1. โภชนาการผู้สูงอายุ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
2	<p>อ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล</p> <p>- ระดับปริญญาโท</p> <p>MAT.HE (วิศสอนคหกรรม)</p> <p>Technological University of Philippines (TUP)</p> <p>- คบ. (คหกรรมศาสตร์)</p> <p>- ตำแหน่ง อาจารย์ระดับ 7</p>	<p>มีความชำนาญงานด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผลิตภัณฑ์อาหารไทย 2. ผ้าและเครื่องแต่งกาย 3. ปฏิบัติการอาหารประเภทต่าง ๆ 4. พัฒนาการเด็กและการเลี้ยงดูบุคคลวัยต่างๆ ในครอบครัว <p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขากลอยพัฒนา 3. ผู้รับผิดชอบโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์OPC ปี 2547. ผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงกลุ่มแม่บ้านคลองสี่ และผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูของกลุ่มนายณรงค์ศักดิ์ เอี่ยมประสิทธิ์ 4. กินอยู่อย่างไร ไม่แก่เร็ว และผิวสวยเป็นธรรมชาติวารสารการเวก 2548 น. 13-14 5. ความอร่อยจากเตาไมโครเวฟวารสารการเวก 2548. น. 15-17 	1. อาหารและขนมไทย

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
3	อ.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์ - คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์อาหารและ โภชนาการ) - คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์บัณฑิต) - ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตรค หกรรม-ศาสตร์ทั่วไป	มีความชำนาญงานด้าน 1. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ 2. อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในครอบครัว 3. ปฏิบัติการอาหารประเภทต่าง ๆ ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ 1. เบญจรงค์ วิริยะจิตต์. 2547. แคลเซียมในน้ำพริก ผักจิ้มและเครื่องแนม. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 2. เบญจรงค์ วิริยะจิตต์. 2548. อาหาร(น้ำพริก)กับโรคกระดูกพรุน.วารสารการเวก น. 5-12 3. ผู้รับผิดชอบโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OPC ปี 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มะม่วงแช่อิ่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขากลอยพัฒนา,ผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงแช่อิ่มของ กลุ่มแม่บ้านคลองสี่ และผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูของกลุ่มนายณรงค์ศักดิ์ เอี่ยมประสิทธิ์	1. หลักการประกอบอาหาร

12.3 อาจารย์พิเศษ / ผู้เชี่ยวชาญ / ผู้ทรงคุณวุฒิ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
1	<p>รศ. ดร. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ</p> <p>- Ph.D. (Nutrition and Food Science)</p> <p>- M.S. (Nutrition and Food Science)</p> <p>- วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)</p>	<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <p>1. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และอำพร แจ่มผล.2549. สภาวะอาหารและโภชนาการของเด็กก่อนก่อนวัยเรียนที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นในพื้นที่ประสบภัยธรรมชาติพิบัติสึนามิ กิ่งอะเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง รายงานวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.</p> <p>2. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ อรสา ปานขาว วราภรณ์ รุ่งเรืองกลกิจ จินดา ขลิบทอง ออบเชย วงศ์ทอง จิตต์กันยา จูจ้อย และฉวีวรรณ เข้มหัดดา.2548. การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. รายงานวิจัยงบประมาณแผ่นดินมหาวิทยาลัยรามคำแหง.</p> <p>3. ศรีศักดิ์ สุนทรไชย ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ประกายรัตน์ ภัทรธิดิ ปาลีรัตน์ การดี และอินทรา นาคันตร์. 2547. สถานภาพการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนในจังหวัดนนทบุรี: กรณีศึกษา2โรงเรียนในอำเภอบางกรวย.รายงานวิจัยเสนอมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.</p> <p>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.</p>	<p>1. ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการแปรรูปอาหาร</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>5. อัจฉรา จิตตลดากร และคณะ. 2547. การวิเคราะห์เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการพัฒนาปรับปรุงและสร้างมูลค่าเพิ่มกับกระบวนการผลิตสินค้าเกษตร-อาหารจากไร่นาถึงผู้บริโภคภายใต้องค์ประกอบของสายโซ่แห่งคุณค่าอาหาร (Food Value Chain) : กรณีศึกษาสินค้าข้าว. รายงานวิจัยเสนอคณะทำงานการเศรษฐกิจ การพาณิชย์ และอุตสาหกรรม สภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ผู้ร่วมวิจัย รับผิดชอบในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร)</p> <p>6. สุภาวดี ธีธรรมากร ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ สุณี ภูสีม่วง และศกามาศ ผจญแก้ว. 2546. โครงการวิจัยเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์กล้วย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเสริมโอกาสทางเศรษฐกิจชุมชนและการสนับสนุนการส่งออกในอนาคต. รายงานวิจัยงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา.</p> <p>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. สถาบันมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>8. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ จิตตินันท์ เดชคุปต์ บุญเสริม หุตะแพทย์ และศศิมน ปรีดา. 2544. การติดตามบัณฑิตมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. รายงานวิจัย</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>11. วรภรณ์ รุ่งเรืองกิจ สุนันท์ สีสังข์ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และชินรัตน์ สมสืบ. 2534 การประเมินผล โครงการพัฒนาที่สูงดอยแปเปื้อ. รายงานวิจัยเสนอต่อกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>12. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ วรนุช กวนสุวรรณ วิชา สุโรจนะเมธากุล และปราณี แก้วเจริญ. 2533. การใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำของชาวชนบท. ในรายงานโครงการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากสัตว์น้ำ ในโครงการมหาวิทยาลัยสนับสนุนพัฒนาตามโครงการน้ำพระทัยจากในหลวงเพื่อพัฒนาภาคตะวันออกเฉียงเหนือตามแนวพระราชดำริ (อีสานเขียว) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชิวราช นนทบุรี หน้า 46-77.13. สุนันท์ สีสังข์วารภรณ์ รุ่งเรืองกลกิจ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ วิชาวิ พิจิตรบันดาล รุจ ศิริสัญญาลักษณ์ บุญเสริม หุดะแพทย์ สาโรจน์ นิลคำ สมภพ สุจริต และชาญศักดิ์ ศิริสิทธิ์. 2533. การประเมินผลโครงการสร้างงานในชนบทภาคเหนือ. รายงานวิจัยเสนอสำนักงานเลขานุการ โครงการสร้างงานในชนบท(กส.ช.) สำนักเลขาธิการสำนักนายกรัฐมนตรี.</p> <p>14. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ อุไรรัตน์ เพ็ชรสิงห์ บุญเสริม หุดะแพทย์ นิตยา ภัตสรศิริ เทวี โปธิผละ ปราณี แก้วเจริญ และอุมาพร อุประ. 2531. การประเมินความต้องการทุนอุดหนุนการศึกษาทางไกลสำหรับสตรีชนบท. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการ เรื่อง การวิจัยทางการศึกษาและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา ครั้งที่ 7 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร วันที่ 28 ตุลาคม – 1 พฤศจิกายน 2534 เล่ม 1 หน้า 552-554.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>15. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ วิชา คำดา และอนกุล พลศิริ. 2530. การศึกษาปริมาณกรดไขมันในผลิตภัณฑ์อาหารถั่วเหลือง. รายงานวิจัยเสนอสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.</p> <p>16. มัดขนา ร่วมรักษ์ วิชา คำดา และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2529. ผลของวิธีการผลิตต่อคุณภาพของน้ำมันถั่วเหลือง. วารสารอาหาร 16(2): 59-71.</p> <p>17. ศรีเมือง มาลีหาล ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ วิชา คำดา และกาญจนิจ วาจนะนิจ. 2528. การศึกษากระบวนการที่เหมาะสมในการดองกระเทียมพันธุ์ต่าง ๆ. รายงานวิจัยเสนอสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.</p> <p>18. ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และกรรณา วงษ์กระจ่าง. 2528. การศึกษาปริมาณวิตามินซีในน้ำผลไม้. โภชนาการสาร 19(1): 33-43.</p> <p>19. Limsuwan, T. and R.T. Lovell. 1984. Determination of crude fat in fish feeds. The Progressive Fish Culture 46: 165-169.</p> <p>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.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
2	<p>ดร. ปริญดา เพ็ญโรจน์</p> <p>- ปร.ค.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)</p> <p>- วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)</p> <p>- วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)</p>	<p>มีความชำนาญงานด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 2. การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 4. วิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง (คุณสมบัติทางกระแสนิวทริกซ์ของอาหาร) 5. คาร์โบไฮเดรตในอาหาร (กัม) 6. วัตถุเจือปนอาหาร (กัม) 7. การวิเคราะห์อันตรายในอาหาร (HACCP) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การวางแผนการทดลองและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. วรัญญา สุขุมมิตร ภาวิณี ภูศรี และ ปริญดา เพ็ญโรจน์. 2549. สมบัติทางกระแสวิทยาของกัมจากผลตำรอง. การประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 นวัตกรรมทางอาหาร 15-16 มิถุนายน 2549 ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา, กรุงเทพฯ P1_28 <p>งานวิจัยที่อยู่ในระหว่างดำเนินการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การศึกษากระบวนการยึดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวสดสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดเล็ก ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยศิลปากร เป็นทุนต่อเนื่อง 3 ปี (2549-2551) จำนวน 960,000 บาท 	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>งานวิจัยที่อยู่ในระหว่างดำเนินการ (ต่อ)</p> <p>2. การศึกษากระบวนการยีส่คอกการเก็บผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวสดสำหรับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดเล็ก จาก สกว จำนวนเงิน 200,000 บาท ระยะเวลาทำวิจัย ตั้งแต่ พ.ช.2548 – พ.ค. 2550</p> <p>3. การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคกล้วยอบแห้ง ได้รับทุนจากสถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยศิลปากร ปี 2549 จำนวน 100,000 บาท</p> <p>4. การยีส่คอกการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำส้มบรรจุขวดได้รับทุนจาก สกว โครงการ IRPUS ปี 2549 จำนวน 90,000 บาท</p> <p>5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เกลือคาร์โบไฮเดรตเพื่อสุขภาพ ได้รับทุนจาก สกว โครงการ IRPUS ปี 2549 จำนวน 90,000 บาท</p> <p>6. “Interaction of malva nut gum, konjac and rice starch” ได้รับทุนจาก สกอ. โครงการความร่วมมือ Thai –UK Link ปี 2549 จำนวน 230,000 บาท</p>	
3	<p>ดร.เนตรนภิส วัฒนสุชาติ</p> <p>- วท.บ. (ชีววิทยา)</p> <p>- วท.ม. (โภชนาการ)</p> <p>- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)</p>	<p>มีความชำนาญงานด้าน</p> <p>1. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผลการเกษตร</p> <p>2. งานวิจัยด้านแป้งและสตาร์ช รวมทั้ง การใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>3. งานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะงานวิจัยการเสริมคุณค่าอาหารและอาหารไขมันต่ำสำหรับผู้ที่มีปัญหาสุขภาพ</p>	1. ผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) : 500-509.5. Inglett, G.E., S. Maneepan 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. 	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>6. Maneepun, S., Tungtrakul, P., Vatanasuchart, N. and Inglett, G.E. 2001. Hydro-colloidal fiber inclusion for improving the nutritional quality of oriental noodles. 11th World Congress of Food Science and Technology. Seoul, Korea.</p> <p>7. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. บุญมา นิยมวิทย์ และดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. 2541. การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารมั่งสวิร์ติ. อาหาร 29 (1) : 28 – 36.</p> <p>8. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. บุญมา นิยมวิทย์ และดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. 2541. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารมั่งสวิร์ติเพื่อแนวทางการบริโภค. อาหาร. 28 (4) : 268 – 276.</p> <p>9. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. เพลินใจ ตั้งคณะกุล และประชา บุญญศิริกุล 2541. การพัฒนาอาหารว่างจากธัญพืชหึ่งเมล็ดสูตรพลังงานต่ำโดยเครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์สกรู. วิทยาศาสตร์. 32 (4): 431 – 440.</p> <p>10. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พยอม อัครวิบูลย์กุล, ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์ และสายพิน มณีพันธ์ 2541. การใช้สารทดแทนไขมัน Oatrim-5 ในการทำขนมอบและขนมไทย อาหาร 28 (2) : 97 – 110.0</p> <p>11. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, พยอม อัครวิบูลย์กุล, บุญมา นิยมวิทย์ และดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. 2539. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่โดยใช้แป้งเมล็ดฝ้ายโปรตีนสูง. อาหาร. 25 (1) : 24 - 34.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>12. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. มัชฌานา ร่วมรักษ์, เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พะยอม อัดถวิบูลย์ กุล, บุญมา นิยมวิทย์, เข็นใจ จูฑะฐาน, สมจิต อ่อนเหม, วรภัทร ศรีหนู, อุษา ภูค์สมาส และ นิภา ตลับนาค. 2539. การพัฒนานำรับอาหารจากมันสำปะหลัง. รายงานผลการวิจัย สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 126 หน้า</p> <p>13. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. มัชฌานา ร่วมรักษ์, เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พยอม อัดถวิบูลย์กุล, บุญมา นิยมวิทย์, นิภา ตลับนาค, วรภัทร ศรีหนู และอุษา ภูค์สมาส. 2539. การพัฒนา ตำรับอาหารจากมันสำปะหลัง. แนวเกษตร. 12 (12) : 207 – 214.</p> <p>14. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. และธนวรรณ บุญปิ่น 2536. บทบาทของอาหารหาวเร่ต่อการได้รับสารอาหารประจำวัน. รายงานการประชุมโภชนาการ วันที่ 22 – 24 ธันวาคม 2536. จัดโดย สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาริบัติ, มหาวิทยาลัยมหิดล. หน้า 257-273.</p> <p>15. เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. อมรา วงศ์พุทธพิทักษ์, สิริรินทร์ พิบูลย์นิยม และสุมณฑา เสรีรัตน์. 2535. ผลของอาหารมังสวิรัตต่อผู้ป่วยโรคเบาหวาน, วารสารกรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์. 34 (2) : 113 – 124.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วิจัยการผลิตสตรัซสูงภาพและเปรียบเทียบปริมาณจากพืชชนิดต่างๆ ที่ปลูกในประเทศไทย ได้รับเงินสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี 2549 2. Resistant starch หรือสตรัซ พลังงานต่ำจากแป้งมันสำปะหลังที่ผลิตโดยวิธีการใช้เอนไซม์ร่วมกับการอบแห้งแบบพ่นฝอย ได้รับเงินสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ประจำปี 2549-50 	
4	<p>ผศ. ดร. สมโภช พจนพิมล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปร.ค (วิทยาศาสตร์การอาหาร) - วท.ม (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) - วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป) 	<p>มีความชำนาญงานด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร เคมีของกลิ่นรส <p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. เทคนิค สำหรับ งาน พัฒนา ผลิตภัณฑ์

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>3. จิรายุ งามโชนง และ สมโภช พจนพิมล. 2534. แร่ธาตุและโลหะเป็นพิษที่ประชาชนไทยได้รับ จากการบริโภคอาหารประจำวัน. โภชนาการสาร. 25(1&2): 16-32.</p> <p>4. สมโภช พจนพิมล และกอบทอง ฐูปหอม. 2537. การทดสอบกัมมะถันที่ปลอมปนในน้ำส้มสายชูด้วยชุดทดสอบ. อาหาร. 24 (1): 42-48.</p> <p>5. สมโภช พจนพิมล และ จิรายุ งามโชนง. 2537. การตรวจวิเคราะห์ปริมาณกรดไฟติกในอาหารทะเลบรรจุกระป๋องโดยใช้วิธี Anion Exchange. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 36 (2): 97-103</p> <p>6. เพ็ญ ทองน้อย นิภาภรณ์ ลักษณะสมยา และ สมโภช พจนพิมล. 2539. การทดสอบประสิทธิภาพของชุดทดสอบปริมาณกรดน้ำส้มในน้ำส้มสายชูเทียม. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 38 (2): 145– 151.</p> <p>7. สุมณฑา วัฒนสินธุ์ สมโภช พจนพิมล วรางคณา สมพงษ์ สิริพร พัฒน์สัตยานวงศ์ และ สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2544. การพัฒนาเทคโนโลยีการเก็บรักษาเครื่องแกงเผ็ดและน้ำปรุงรสเผ็ดไทย. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 43 (4): 308-322.</p> <p>8. สมโภช พจนพิมล. 2543. แร่ธาตุที่นักศึกษาได้รับจากการบริโภคอาหารประจำวันในโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ปทุมธานี. 43</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ออกเผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>9. กิ่งแก้ว เจริญพรสุข วราภรณ์ สมพงษ์ และสมโภช พจนพิมล. 2543. การผลิตน้ำผักรวมพาสเจอร์ไรส์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ปทุมธานี.</p> <p>10. สมโภช พจนพิมล และรัชดา มหาวิวัฒน์. 2544. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำปลาในสภาวะการเก็บรักษาต่าง ๆ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ปทุมธานี. 61.</p>	
5	<p>ดร. วันเพ็ญ แสงทองพินิจ</p> <p>- ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)</p> <p>- วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) สาขาประยุกต์วิชาการอาหารเพื่อโภชนาการ</p> <p>- วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)</p>	<p>มีความชำนาญด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ไฮโดรคอลลอยด์ และ คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 2. การแปรรูปอาหารที่มีความเป็นกรดสูง และกรดต่ำ 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม 4. การแปรรูปผักและผลไม้ <p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>2.วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. 2548. การวิเคราะห์คาร์โบไฮเดรตด้วย High Performance anion Exchange Chromatography With Pulsed Amperometric Detection. วารสาร วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. ปีที่ 2 (1).</p> <p>3.วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. 2549. คีมันมอย่างไรดี และคืออย่างไรต่อสุขภาพ. วารสาร วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. ปีที่ 3 (1). หน้า 104-1084. คณะผู้เขียน. 2542. มหัศจรรย์ผัก 108. มุลนิธิโตโยต้า และสถาบันวิจัยโภชนาการ</p> <p>บทความ</p> <p>1. บทความทางวิชาการด้าน โภชนาการในนิตยสาร เช่น แพรว รักลูก modern mom เป็นต้น</p>	
6	<p>คุณประพันธ์พิศ สิตภาหุล - วท.บ. (โภชนวิทยา)</p>	<p>ตำแหน่งประจำ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. รับผิดชอบหัวหน้าฝ่ายโภชนาการ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบัติ 2. ประธานบริหารฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบัติ 3. ประธานพัฒนางาน ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบัติ 4. ที่ปรึกษาแนะนำด้านโภชนาการ (Diet Counseling) แก่ผู้ป่วยและประชาชนทั่วไป 5. ประธานหลักสูตร โภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาริบัติ 	<p>1. การจัดการ โภชนาการใน โรงพยาบาล</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
7	<p>คุณพรรณอร หงส์ไต้</p> <p>- วท.บ. (โภชนาวิทยา)</p> <p>- ประกาศนียบัตร โภชนบำบัด คณะ แพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี</p> <p>- Dietetic Training for Dietitian St.Marianna University Japan</p>	<p>ตำแหน่งประจำ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. รับผิดชอบหัวหน้างานโภชนบำบัด ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาธิบดี 2. กรรมการบริหารฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาธิบดี 3. กรรมการพัฒนางาน ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาธิบดี 4. ที่ปรึกษาแนะนำด้านโภชนาการ (Diet Counseling) แก่ผู้ป่วย และประชาชนทั่วไป 5. กรรมการหลักสูตร โภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การประเมินภาวะโภชนาการ
8	<p>รศ.ดร.ภญ.อรอนงค์ กังสดาลอำไพ</p> <p>- Ph.D. (Nutrition and Food Science) Utah State University</p> <p>- ภม. สาขาอาหารเคมี</p> <p>- ภบ.</p>	<p>มีความชำนาญด้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ไฮโดรคอลลอยด์ และ คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 2. การแปรรูปอาหารที่มีความเป็นกรดสูง และกรดต่ำ 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม 4. การแปรรูปผักและผลไม้ <p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่ 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทาง โภชนาการ

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>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.</p> <p>3. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ลำดวน เสวตมาลย์ และสุวิมล จกานโรดม “ปริมาณฮีแมกกลูตินินในพืชที่ใช้เป็นอาหารของคนไทย” โภชนาการสาร 2529, 20(4), 318-335.</p> <p>4. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ลำดวน เสวตมาลย์ และสุวิมล จกานโรดม “ผลของกระบวนการหุงต้มต่อระดับฮีแมกกลูตินินในพืชอาหารบางชนิด” โภชนาการสาร. 2530 21(1) , 20-32.</p> <p>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.</p> <p>6. Oranong Kangsadalampai and Naiyana Wattanapenpaiboon Total and heme iron content in animal food J.Nutr. Asso. Th. 1987, 21(3) 163-172</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>7. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ และสุธีรา เศรษฐอุภิชาน 2535 ปริมาณธาตุเหล็ก และกรดโฟลิกในขาบารุงเลือดแผนโบราณ และสมุนไพรบำรุงเลือด ไทยเภสัชสาร 16(1) : 63-72.</p> <p>8. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, สุธี สุนทรธรรม, ธิดิรัตน์ ปานม่วง และแก้ว กังสดาลอำไพ 2535 โปรตีนและสารต้านอนุมูลค่าทางโภชนาการในกระถินและเมล็ดฟักทอง ไทยเภสัชสาร 15(4) 255-268.</p> <p>9. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ธิดิรัตน์ ปานม่วง และสุภาวดี หุ่นสวัสดิ์ ปริมาณ สังกะสี และทองแดงในอาหารไทยบางชนิด ประมวลผลงานวิจัย ฝ่ายวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2540 : 661-668.</p> <p>10. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ธิดิรัตน์ ปานม่วง และวีรวิษณุ พลายงาม การพัฒนาอาหารทางการแพทย์ชนิดผงสูตรโปรตีนสกัดจากถั่วเขียว ไทยเภสัชสาร 21(4) 2540 229-234</p> <p>11. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ธิดิรัตน์ ปานม่วง และพูนทรัพย์ แดงรุ่งโรจน์อาหารทางการแพทย์ชนิดเหลว สูตรโปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง ไทยเภสัชสาร 22 (3) 2542 :109-118.</p> <p>12. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, สุนันทา วังโสภณ, ธิดิรัตน์ ปานม่วง และ ลินนา ทองยงค์ ผลของการเสริมวิตามินซีร่วมกับเฟอร์รัสซัลเฟตต่อการรักษาภาวะการขาดเหล็กในระยะเริ่มแรกในเด็ก วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทย 2543 : 49 (2) 19-23.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ (ต่อ)</p> <p>13. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ, ลินนา ทองยงค์ , ชิดาพร จิรวัดนะไพศาล, พันัส พฤกษ์สุนันท์, จิระรัตน์ จิระมะกร และ ชิตีรัตน์ ปานม่วง ภาวะโภชนาการของโพลีดีในสตรีปกติ สตรีตั้งครรภ์ และสตรีกินยาเม็ดคุมกำเนิดที่มีมารับบริการตรวจรักษาสุขภาพที่ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต ๔ ราชบุรี. วารสารโภชนาการ. 38 (4) 2546 19-26.</p> <p>14. มณี อุดมเดชาวัฒน์ ลินนา ทองยงค์ สุญาณี พงษ์ธนานิกร อรอนงค์ กังสดาลอำไพ และ ชิตีรัตน์ ปานม่วง ผลทางคลินิกของการให้คำแนะนำทางด้านโภชนาบำบัดในผู้ป่วยที่มีคอเลสเตอรอลในเลือดสูง. วารสารโภชนาการ. 39 (4) 2547 17-26.</p> <p>การประชุมเสนอผลงานวิจัย</p> <p>1. Oranong Kangsadalampai , Montana Theerajantranon , Linna Thongyong , and Thitirat Panmaung. Clinical outcome of nutrition counseling with ocimum canum linn seedsin 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.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>การประชุมเสนอผลงานวิจัย (ต่อ)</p> <p>2. Panarat Laohabutr , Oranong Kangsadalampai , Thitirat Panmaung and Linna Tongyok. 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.</p> <p>3. Niramol Angsumalee , Oranong Kangsadalampai , Thitirat Panmaung and Linna Tongyok. 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.</p> <p>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.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>การประชุมเสนอผลงานวิจัย (ต่อ)</p> <p>5. Thitaporn Thoopputsar, Oranong Kangsadalampai, Thitirat Panmaung and Linna Tongyonk. 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.</p> <p>6. Pensiri Wungkladkeaw, Oranong Kangsadalampai, Dittapong Charoenwattanakul 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.</p> <p>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.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>การประชุมเสนอผลงานวิจัย (ต่อ)</p> <p>8. Pornrudee Sripathamrat, 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.</p> <p>บทความ</p> <p>1. ลินนา ทองขงค์ และ อรอนงค์ กังสดาลอำไพ อาหารเสริมกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นสิ่งเดียวกันหรือไม่? วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ 2544 : 50(1), 38-41.</p> <p>2. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ "น้ำนมแม่" วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ 2543 : 49(1), 33-37.</p> <p>3. อรอนงค์ กังสดาลอำไพ "อาหารเสริมสุขภาพ : ถั่วเหลือง" วารสารเภสัชกรรมสมาคมแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ 2543 : 49(2), 45-48.</p> <p>4. โภชนบัญญัติ 9 ประการ จุลสารเภสัชเพื่อสุขภาพ 2547 (1) : 9-11.</p> <p>5. กินเพื่อสุขภาพ จุลสารเภสัชเพื่อสุขภาพ 2547 (2) : 14-18.</p> <p>6. ทำไมไม่ได้รับอาหารทางสายยาง 15 ปี ยังมีชีวิตอยู่ได้ Health Today 2548 (53) : 64-65.</p>	

ลำดับ ที่	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ/สาขา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์	รายวิชาที่รับผิดชอบ หลักสูตรนี้
		<p>บทความ (ต่อ)</p> <p>7. สังกะสีสารอาหารปริมาณน้อยที่ขาดไม่ได้. Health Today 2548 5(54) 42-43.</p> <p>8. ลดน้ำหนักทางลัดด้วยอาหารเสริมที่ขาดไม่ได้จะดีหรือ Health Today 2548 : 5(56) 42-44.</p> <p>9. ระดับน้ำตาล VS คาร์โบไฮเดรต Health Today 2549 6(64) : 60-62.</p> <p>10. ผักปลอดสารพิษได้คุณค่า Health Today 2549 6(66) 52-53.</p> <p>11. แนวปฏิบัติเพื่ออาหารที่ปลอดภัย วิทยุ จุฬาฯ สุกรี 24 กุมภาพันธ์ 2549.</p> <p>12. เหตุเกิดจากหน่อไม้ป๊อบ วิทยุ จุฬาฯ สุกรี 24 มีนาคม 2549.</p> <p>หนังสือ</p> <p>1. โภชนบำบัด 2000 ห้างหุ้นส่วนจำกัดมาจลองคุณ กรุงเทพฯ 2542.</p>	

13. จำนวนนักศึกษา

แผนรับนักศึกษาของหลักสูตรในระยะเวลา 5 ปี

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

14. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

14.1 สถานที่และอุปกรณ์การสอนของมหาวิทยาลัย

- ห้องปฏิบัติการ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
- ห้องปฏิบัติการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
- ห้องปฏิบัติการอาคารคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
- สื่อการเรียนการสอนโดยใช้คอมพิวเตอร์ที่ศูนย์คอมพิวเตอร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ และสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัดปทุมธานี

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 – วิสซิเฟลด์ สเปกโทรโฟโตมิเตอร์	2
8	เครื่องวิเคราะห์ไขมัน	2
9	เครื่องวิเคราะห์เถ้า	2
10	เครื่องวิเคราะห์ใยอาหาร	1
11	เครื่องชั่งดิจิทัล (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 โถสแตนเลส	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	เตาอย่างไร้ควัน	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. ตีพิมพ์ตีพิมพ์

- ภาษาไทย จำนวน 19 รายการ

4. ฐานข้อมูลออนไลน์

- ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ ปรินซ์ตันงานวิจัย (Digital Collection)
- ฐานข้อมูล Kluwer Online e-books
- ฐานข้อมูล Dissertation Full Text
- ฐานข้อมูล Net Library e-books
- ฐานข้อมูล IEEE/IEE Electronic Library (IEC)
- ฐานข้อมูล Pro Quest Dissertation & Thesis
- ฐานข้อมูล AMC Digital Library
- ฐานข้อมูล Lexis.com and Nexis.com
- ฐานข้อมูล H.W.Wilon
- ฐานข้อมูล ISI Wed of Science

16. งบประมาณ

หมวดรายได้	ปีงบประมาณ พ.ศ.			
	2550	2551	2552	2553
ค่าตอบแทน	294,624	324,096	490,440	673,392
ค่าใช้สอย	100,000	100,000	150,000	150,000
ค่าวัสดุ	105,376	175,904	159,560	156,608
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมงบดำเนินการ	600,000	700,000	900,000	1,080,000
ค่าครุภัณฑ์	400,000	700,000	1,000,000	1,000,000
ค่าที่ดิน	-	-	-	-
ค่าสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-
รวมงบลงทุน	400,000	700,000	1,000,000	1,000,000
เงินทั้งหมด	1,000,000	1,400,000	1,900,000	2,080,000

หมายเหตุ : งบประมาณค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 44,875 บาท/คน/ปี

17. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการพัฒนผลิตภัณฑ์อาหาร และโภชนาการ		
17.1	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	131 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	95 หน่วยกิต
	กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	90 หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์	12 หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาบังคับ	69 หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาเลือก	9 หน่วยกิต
	กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5 หน่วยกิต
17.2.3	หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
17.3	รายวิชาในหมวดต่าง ๆ	
17.3.1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
	17.3.1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9 หน่วยกิต
		น(ท-ป-ศ)
9000101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)
9000102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
9000103	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills Development	3(3-0-6)

17.3.1.2	กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์และสังคมศาสตร์	13	หน่วยกิต
			น(ท-ป-ศ)
	บังคับเรียน	11	หน่วยกิต
9000201	มนุษย์กับการดำเนินชีวิต Man and Living hood		3(3-0-6)
9000202	พลวัตทางสังคม Social Dynamics		3(3-0-6)
9000203	ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King		3(3-0-6)
9000204	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย Fundamental Knowledge of Laws		2(2-0-4)
	เลือกเรียน	2	หน่วยกิต
9000205	สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต Environment for Living		2(2-0-4)
9000206	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic for Life		2(2-0-4)
17.3.1.3	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	8	หน่วยกิต
			น(ท-ป-ศ)
	บังคับเรียน	6	หน่วยกิต
9000301	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Living		3(2-2-5)
9000302	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life		3(3-0-6)
	เลือกเรียน	2	หน่วยกิต
9000303	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making		2(2-0-4)
9000304	การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต Exercise for Quality of Life Development		2(1-2-3)

17.3.2	หมวดวิชาเฉพาะ	95	หน่วยกิต
17.3.2.1	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์	12	หน่วยกิต
			น(ท-ป-ศ)
4011309	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-3-6)	
4021102	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry	3(2-3-6)	
4031107	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-3-6)	
4091401	แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1	3(3-0-6)	
17.3.2.2	กลุ่มวิชาบังคับ		
	บังคับเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า	69	หน่วยกิต
			น(ท-ป-ศ)
3561024	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operations	3(3-0-6)	
4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1 Fundamental of Organic Chemistry 1	3(3-0-6)	
4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1 Fundamental of Organic Chemistry Laboratory 1	1(0-3-2)	
4022510	ชีวเคมีทั่วไป General Biochemistry	3(3-0-6)	
4023761	เคมีประยุกต์ทางอาหาร Applied Chemistry for Food	3(2-3-6)	
4131101	หลักการประกอบอาหาร Principles of Cooking	3(2-3-6)	
4131102	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science	3(2-3-6)	

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

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

17.3.2.3 กลุ่มวิชาเลือก

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

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

17.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

17.4 แผนการศึกษา

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

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

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

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

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	4133108	หลักการถนอมและแปรรูปอาหาร	3(2-3-6)
	4133109	ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการแปรรูปอาหาร	3(3-0-6)
	4133110	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
	4133111	โภชนศาสตร์คลินิก	3(3-0-6)
	4133112	หลักการจัดอาหารตามโภชนศาสตร์คลินิก	3(2-2-5)
	4133113	ผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่	3(2-2-5)
หมวดวิชาเลือกเสรี		เลือกเสรี 1	3
รวม			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ	4133114	การวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)
	4133115	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)
	4133116	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ	3(2-2-5)
	4133117	การวางแผน การทดลอง และการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	3(2-3-6)
	4133118	สัมมนาทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาเลือก		เลือกทางสาขา 1	3
		เลือกทางสาขา 2	3
รวม			19

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ	4134119	จริยธรรมในวิชาชีพ	1(0-3-2)
กลุ่มวิชาบังคับ	4134120	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเลือก		เลือกทางสาขา 3	3
หมวดวิชาเลือกเสรี		เลือกเสรี 2	3
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและ ฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	4134401	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	2(90)
รวม			12

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

17.5 คำอธิบายรายวิชา

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

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

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
9000205	<p>สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต</p> <p>Environment for Living</p> <p>ลักษณะทางกายภาพของโลก คุณค่าความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและวิถีชีวิต สาเหตุและแนวทางการแก้ปัญหาภัยพิบัติ มลพิษ การสูญเสียทรัพยากร การสร้างจิตสำนึกให้เห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติให้ดำรงอยู่อย่างยั่งยืน</p>	2(2-0-4)
9000206	<p>สุนทรียภาพของชีวิต</p> <p>Aesthetic for Life</p> <p>การจำแนกข้อแตกต่างในศาสตร์ทางความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิดกับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ ทัศนศิลป์ ศิลปะดนตรี ศิลปะการแสดง ผ่านขั้นตอน การเรียนรู้เชิงคุณค่า เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ของความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพ</p> <p>กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</p>	2(2-0-4)
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
9000301	<p>เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต</p> <p>Information Technology for Life</p> <p>การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้น ให้สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปด้านการจัดการเอกสาร การนำเสนอข้อมูล และการจัดตารางการทำงาน ศึกษาเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ ความสำคัญของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีอิทธิพลและผลกระทบต่อชีวิตและสังคม และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล การเลือกแหล่งสารสนเทศ การวิเคราะห์ การประเมินคุณค่าสารสนเทศและการใช้อินเตอร์เน็ต</p>	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
9000302	<p>วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต</p> <p>Science for Quality of Life</p> <p>ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการส่งเสริมสุขภาพเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อมนุษย์</p>	3(3-0-6)
9000303	<p>การคิดและการตัดสินใจ</p> <p>Thinking and Decision Making</p> <p>หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การพัฒนาทักษะการคิด การแก้ปัญหาการตัดสินใจ และการประยุกต์ใช้</p>	2(2-0-4)
9000304	<p>การออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต</p> <p>Exercise for Quality of Life Development</p> <p>ประวัติ ปรัชญา ขอบข่าย ความหมาย ความมุ่งหมาย และประโยชน์ของการออกกำลังกาย หลักการและวิธีการออกกำลังกาย การจัดการแข่งขันกีฬาทุกระดับ การเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดี การพัฒนาคุณภาพชีวิตโดยการเล่นกีฬาและการละเล่นพื้นเมืองของไทย การเล่นกีฬาประเภทบุคคลและประเภททีม และการออกกำลังกายในชีวิตประจำวัน</p> <p>หมวดวิชาเฉพาะ</p> <p>กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์</p>	2(1-2-3)
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4011309	<p>ฟิสิกส์พื้นฐาน</p> <p>Fundamental Physics</p> <p>ระบบหน่วย เวกเตอร์ การเคลื่อนที่ของวัตถุ โมเมนตัม กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน โมเมนต์ งาน กำลัง พลังงาน เครื่องกลอย่างง่าย ความหนาแน่น หลักของอาร์คิมิดีส ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสี และการประยุกต์ใช้</p>	3(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 ระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	3(2-3-6)
4091401	แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1 เรขาคณิตวิเคราะห์ห้ว่าด้วยเส้นตรง วงกลมและภาคตัดกรวย ลิมิตของ ฟังก์ชัน ฟังก์ชันต่อเนื่อง อนุพันธ์และการหาอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชัน อดิสัย การประยุกต์อนุพันธ์ และอินทิกรัล	3(3-0-6)
	กลุ่มวิชาบังคับ	
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
3561024	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ Introduction to Business Operations ศึกษาถึงลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่างๆ และองค์ประกอบที่ใช้ ในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหาร บุคคลการบริหารสำนักงาน ซึ่งครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่างๆ แนวทางการประกอบธุรกิจ ตลอดจนศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจ ตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4021301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1 Fundamental of Organic Chemistry 1 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น สารประกอบของคาร์บอน สารประกอบอินทรีย์ ไฮโดรคาร์บอน การเกิดไฮบริดออร์บิทัล สเตอริโอเคมี ชนิดของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเรียกชื่อสมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรแมติก และสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่างๆ เช่น เฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์อะมีน และสารประกอบโมเลกุลใหญ่ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เป็นต้น	3(3-0-6)
4021302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1 Fundamental of Organic Chemistry Laboratory 1 ปฏิบัติการศึกษา ชนิดของปฏิกิริยา เคมีอินทรีย์ สมบัติกายภาพ การเตรียม และปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรแมติกและ สารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่างๆเช่น เฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิกและ อนุพันธ์อะมีน และสารประกอบโมเลกุลใหญ่ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เทคนิคการแยกสารอินทรีย์และการทำให้บริสุทธิ์ โครมาโทกราฟี และการกลั่นลำดับส่วน การวิเคราะห์สารอินทรีย์ โดย วิธีทางเคมี และเทคนิคทางสเปกโทรสโกปี	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 ต่าง เกลือ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน สารละลาย ระบบคอลลอยด์ในอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของส่วนประกอบต่างๆ ที่เกิดขึ้นในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา ผลต่อคุณภาพทางลักษณะเนื้อสัมผัส สี กลิ่น รส คุณค่าทางอาหาร	3(2-3-6)
4131101	หลักการประกอบอาหาร Principles of Cooking หลักการและวิธีการประกอบอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหารต่างๆ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง ไขมันและน้ำมัน เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส น้ำตาล ปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติของอาหารและการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่	3(2-3-6)
4131102	วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร การเน่าเสียของอาหารและการควบคุม สมบัติและ การเปลี่ยนแปลงของอาหาร หลักการและวิธีการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพและการประเมินผลคุณภาพอาหารบรรจุภัณฑ์ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-3-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4131103	จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์อาหาร Food Products Microbiology ความหมายและประเภทของจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ความสำคัญ ปัจจัยในการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร เนื่องจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในการแปรรูปอาหาร มาตรฐานทางด้านจุลินทรีย์ การสุ่มตัวอย่าง เทคนิคการตรวจสอบ จุลินทรีย์ ในอาหารและผลิตภัณฑ์ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-3-6)
4131104	อาหารและขนมไทย Thai food and Desserts ความหมายของอาหารไทยและขนมไทย ประเภทและชนิดของอาหารไทย และขนมไทย วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารไทย และขนมไทย เทคนิคการประกอบ การจัดวางและการเสิร์ฟ การทำ สูตรมาตรฐาน และการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา	3(2-2-5)
4132105	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition องค์ประกอบ โครงสร้าง หน้าที่ แหล่งของสารอาหาร ได้แก่ น้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ อาหารหลัก 5 หมู่ ธงโภชนาการ โภชนบัญญัติ ฉลากโภชนาการ ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และภาวะพิเศษ หลักการจัดอาหารสมส่วน แนวโน้มปัญหาและการแก้ไขปัญหา โภชนาการในประเทศไทยในปัจจุบัน	3(3-0-6)

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

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133110	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Food Products Development ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและผู้บริโภคเป้าหมาย แนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ การกำหนดรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม หลักการทดสอบผลิตภัณฑ์กับผู้บริโภค หลักการทดสอบอายุการเก็บ การตลาด ของผลิตภัณฑ์	3(2-2-5)
4133111	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมตาบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารในภาวะเจ็บป่วย ประเภทของอาหารบำบัดโรคหลักการให้สารอาหารให้เหมาะสมกับกายวิภาค สรีระ เมแทบอลิซึม สภาวะร่างกาย ของผู้ป่วยและให้เหมาะสมกับโรคต่างๆ ได้แก่ ภาวะทุพโภชนาการจากการขาดวิตามิน และเกลือแร่ โรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร โรคเกาต์ โรคหัวใจและหลอดเลือด ความดันโลหิตสูง เบาหวาน โรคตับ และถุงน้ำดี โรคไต โภชนาการสำหรับผู้ป่วยผ่าตัด การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและสายให้อาหาร	3(3-0-6)
4133112	หลักการจัดอาหารตามหลักโภชนศาสตร์คลินิก Dietetic Foods for Clinical Nutrition บทบาทของนักกำหนดอาหาร ประเภทของอาหารบำบัดโรค ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับอาหารของผู้ป่วย อาหารแอสแตง การคำนวณพลังงานและสารอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ป่วยให้เหมาะสมกับโรคต่างๆ การใช้อาหารแลกเปลี่ยนและการประยุกต์ใช้สำหรับการบำบัดโรค จัดรายการให้เหมาะสมแก่ผู้ป่วย ฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133113	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่</p> <p>Novel Food Products</p> <p>ความหมาย ประเภท ของฟังก์ชันน้ำตาลฟู้ด ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม สมุนไพรเพื่อสุขภาพ อาหารดัดแปลงพันธุกรรม บทบาท หน้าที่การใช้ประโยชน์และโทษ กรณีศึกษาต่างๆ มีการศึกษานอกสถานที่ และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา</p>	3(2-1-5)
4133114	<p>การวิเคราะห์อาหาร</p> <p>Food Analysis</p> <p>การวิเคราะห์อย่างประมาณ (Proximate Analysis) การวิเคราะห์ทางชีวเคมี จุลชีววิทยา วิธีทางชีวเคมีและจุลชีววิทยาในการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารและประเมินภาวะโภชนาการ โดยวิธีการของชีวเคมีเทคนิค การใช้และดูแลรักษาเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ทางเคมี และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา</p>	3(2-2-5)
4133115	<p>การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร</p> <p>Food Quality Control and Food Quality Assurance</p> <p>หลักการควบคุมคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพ ตั้งแต่ การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร การวัดค่าคุณภาพของอาหารด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ในกระบวนการแปรรูปอาหาร ระบบประกันคุณภาพ โดยเฉพาะระบบ GHP, GMP, HACCP และ ISO มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่</p>	3(2-2-5)

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

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4134119	จริยธรรมในวิชาชีพ Ethics for profession แนวทางปฏิบัติแก่บุคคล ในด้านพฤติกรรมที่ถูกต้องและเหมาะสม เมื่อไปประกอบวิชาชีพ ทศนคติ คุณธรรม และค่านิยม อบรมและฝึกปฏิบัติจริยธรรม	1(0-3-2)
4134120	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Senior Project in Food Product Development and Nutrition การกำหนดปัญหาและสมมติฐานของงานวิจัย เขียน โครงการวิจัย การวางแผนการวิจัย คำนวณงานวิจัย รวบรวม และเรียบเรียงข้อมูล ฝึกเทคนิคการใช้เครื่องมือการวิจัย และการใช้สถิติในการวางแผน รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ และเขียนรายงานตามหลักการเขียนงานวิจัยที่ถูกต้อง และทำโครงการที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
	หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาเลือก	
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
1551612	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ English for Science ฝึกอ่านข้อความและบทความภาษาอังกฤษเชิงวิชาการทางวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการต่างๆ เพื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติรูปงานอย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกการใช้บทความอ้างอิงเชิงวิชาการในสาขาวิชาและเพื่อเตรียมการศึกษาต่อในระดับสูงต่อไป ฝึกเขียนภาษาอังกฤษในรูปแบบงานวิชาการ เช่น รายงาน บทคัดย่อ เน้นการเรียนโดยใช้สถานการณ์จำลอง	2(1-2-3)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133201	วัตถุดิบอาหาร Food Additives	3 (3-0-6)
<p>ความสำคัญและชนิดของวัตถุดิบอาหาร ผลของวัตถุดิบอาหารที่มีต่อคุณภาพ การเก็บรักษาอาหาร และอันตรายจากการใช้ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหาร</p>		
4133202	วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์ Science of Meat product Development	3(2-2-5)
<p>ชนิด คุณลักษณะ การคัดเลือกและจัดระดับคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา ของวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำ โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ ผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารที่เกิดจากกระบวนการแปรรูปอาหารอาหารและเทคโนโลยีต่างๆ เพื่อให้มีลักษณะที่ดี มีมาตรฐานแต่ละวิธี และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา</p>		
4133203	วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืช Science of Plant Product Development	3(2-5-7)
<p>ชนิด คุณลักษณะ การคัดเลือกและจัดระดับคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา ของวัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ พืชหัว และธัญพืช โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ ผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหารที่เกิดจากกระบวนการแปรรูปอาหารอาหารและเทคโนโลยีต่างๆ เพื่อให้มีลักษณะที่ดี มีมาตรฐานแต่ละวิธี และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา</p>		
4133204	การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food	3(2-1-5)
<p>ความสำคัญและประโยชน์ของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส วิธีการดำเนินการและสถิติที่ใช้ทดสอบทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา</p>		

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

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133208	<p>ความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>Toxicity of Food Products</p> <p>ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่เกิดจากการปนเปื้อนของสารพิษ โดยจำแนกเป็นสารพิษที่เกิดจากพืช สัตว์ สารพิษจากจุลชีพต่างๆ สารพิษจากสารเคมี และสารพิษที่เกิดจากการประกอบอาหารที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและภาวะโภชนาการของผู้บริโภค</p>	3(3-0-6)
4133209	<p>การประเมินภาวะโภชนาการและเทคนิคให้คำปรึกษา</p> <p>Nutrition Assessment and Consulting</p> <p>การประเมินภาวะโภชนาการของบุคคล โดยศึกษาจากอาหารที่รับประทาน การวัดทางชีวเคมี ทางคลินิก และการวัดสัดส่วนของร่างกาย ปัญหาภาวะโภชนาการในปัจจุบัน การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ เทคนิคและขั้นตอนในการให้คำปรึกษา การส่งเสริม การป้องกันและแก้ไขภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการ การออกแบบสอบถามในการประเมินภาวะโภชนาการ ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จริยธรรมในการให้บริการ ฝึกปฏิบัติประเมินภาวะโภชนาการของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา</p>	3(2-3-6)
4133210	<p>การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล</p> <p>Hospital Nutrition Management</p> <p>การจัดการด้านโภชนาการและการบริการอาหารในการบริการอาหารทั่วไปและอาหารผู้ป่วย รวมถึงการจัดการระบบการจัดซื้อ การเก็บและการหมุนเวียนวัสดุคิบ การจัดระบบครัวของโรงพยาบาล การบริการที่เกี่ยวข้อง</p>	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133211	โภชนาการสำหรับเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ Nutrition for Children and Special Needs Children	3(2-1-5)
	<p>การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระ การเจริญเติบโตของเด็กความต้องการสารอาหารของเด็ก และเด็กกลุ่มพิเศษ การจัดรายการอาหารสมส่วนสำหรับเด็ก ปัญหาและการแก้ไขภาวะโภชนาการในเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ ฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา</p>	
4133212	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Elderly	3(2-1-5)
	<p>การเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระ ความต้องการสารอาหารของผู้สูงอายุต่อพฤติกรรมและการยอมรับอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ การจัดรายการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ปัญหาและการแก้ไขภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา</p>	
4133213	โภชนาการสำหรับผู้บริหาร Nutrition for Executives	3(2-1-5)
	<p>ความสำคัญของอาหารและโภชนาการอาหารสำหรับผู้บริหาร สารอาหารช่วยบำรุง ผ่อนคลายความเครียด ส่งเสริมสุขภาพทางกายและจิตใจ อาหารเสริม และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หลักการจัดอาหารที่ป้องกันและการบำบัดรักษาโรคต่างๆ ที่มักเกิดในผู้บริหาร เช่น โรคอ้วน โรคไขมันในเลือดสูง โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด การฟื้นฟูสภาพจิตใจ ฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา</p>	

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4133214	โภชนาการสำหรับนักกีฬา Nutrition for Athletes ความสำคัญของอาหารต่อนักกีฬา ความสัมพันธ์ของอาหารกับปัจจัยที่มีส่วนส่งเสริมสุขภาพ การคำนวณสารอาหารและพลังงานที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา แต่ละประเภทและให้เหมาะสมกับเพศ วัย และสภาพร่างกาย เพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายและกล้ามเนื้อตามรูปแบบกิจกรรมต่างๆ ความอาหารเสริมสำหรับนักกีฬา อาหารเสริมเพื่อการบำบัดรักษา การบาดเจ็บของนักกีฬา ฝึกปฏิบัติอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา	3(2-1-5)
	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	
รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4134401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนการผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ Preparation for Professional Experience จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพนั้น ๆ	2(90)

รหัส	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4134402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ	3(350)

Field Experience

ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา หน่วยงานหรือโรงงาน อุตสาหกรรมที่หลักสูตรวิชาฯ เห็นสมควรไม่ต่ำกว่า 350 ชั่วโมง เพื่อให้นักศึกษาได้รับ ประสบการณ์ในสาขาวิชา และฝึกเตรียมตัวสำหรับการเป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ การประเมินผลจะกระทำโดยดูจากการประเมินของหน่วยงานหรือโรงงานที่นักศึกษา เข้ารับการฝึกประสบการณ์ ร่วมกับรายงานที่นักศึกษาต้องนำส่งหลังเสร็จสิ้นการ ฝึกงาน

18. ระบบการประกันคุณภาพการศึกษา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะดำเนินการประกันคุณภาพตามกรอบที่กำหนด โดย มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยดำเนินการดังนี้

18.1 การบริหารหลักสูตร

18.1.1 มีการจัดตั้งคณะกรรมการกำกับและดูแลด้านวิชาการสาขาวิทยาการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ เพื่อให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

18.1.2 มีการจัดโครงสร้างหลักสูตรตามเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการการ อุดมศึกษา และมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ตลอดจนคณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประกาศใช้เป็นหลักสูตร

18.1.3 จัดผู้สอนที่มีคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่ตรงกับเนื้อหา ในหลักสูตร

18.1.4 คณะกรรมการบริหารคณะ เป็นผู้กำกับดูแลการปฏิบัติงานของคณะกรรมการ บริหารหลักสูตร

18.1.5 มีการกำหนดให้มีการประเมินการเรียนของนักศึกษา และประเมินการสอน ของอาจารย์ผู้สอนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา

18.1.6 จัดให้มีการคัดเลือกนักศึกษา โดยใช้มาตรฐานและเกณฑ์ทางการศึกษาตามระเบียบ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ และระบบประกันคุณภาพการศึกษา ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

18.1.7 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามข้อมูลทางด้านวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ที่ทันสมัยทั้งในและต่างประเทศ เพื่อนำมาปรับปรุงการเรียนการสอนให้ทันต่อเหตุการณ์

18.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

มีการจัดการเรียนการสอนให้เหมาะสม และจัดให้มีสถานที่และอุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างทันสมัยและพอเพียง โดยมีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยอื่นๆ เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ในการเรียนการสอนด้านห้องปฏิบัติการ

18.3 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

มีการจัดกิจกรรมเพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของความเป็นนักวิทยาศาสตร์ทางวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบ

18.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

18.4.1 มีการกำหนดคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ เพื่อดำเนินการผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคม

18.4.2 มีการจัดให้มีระบบการตรวจสอบ การวัด และการประเมินผลการผลิตบัณฑิต และมีการประเมินผลเชิงระบบในภาพรวมให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

18.4.3 มีการติดตามประเมินคุณภาพของนักศึกษาทั้งที่กำลังศึกษาอยู่ และบัณฑิตที่ทำงานแล้วทุก 3 ปี เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรทุก 5 ปี เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคม

18.4.4 จัดให้มีการสำรวจการมีงานทำของบัณฑิต

19. การพัฒนาหลักสูตร

19.1 ดัชนีประกันมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา 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 กำหนดการประเมินหลักสูตรตามดัชนีที่บ่งชี้ข้างต้นทุกๆ 5 ปี
- 19.3 กำหนดการประเมินครั้งแรก ปี 2555

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
แบบเสนอโครงการสร้างหลักสูตร

ภาคผนวก ข

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

ภาคผนวก ค
บันทึกการประชุม

ประชุมหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ครั้งที่ ๑ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๕๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	ศิตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตร โภชนาการและอาหาร เพื่อสุขภาพ
๒.	ผศ.บังอร	ธรรมศิริ	กรรมการหลักสูตรการอาหาร
๓.	อ.กนกวรรณ	ปุณณะตระกูล	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 ๒๕๕๕ 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 และ โภชนาวิทยาเพื่อการรักษาโรคต่างๆ

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

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

ปิดประชุมเวลา ๑๖.๐๐ น.

(อ.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ประชุมหลักสูตรหลักสูตรโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ

ครั้งที่ ๒ วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	ศีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตร โภชนาการและอาหาร เพื่อสุขภาพ
๒.	ผศ.บึงอร	ธรรมศิริ	กรรมการหลักสูตรการอาหาร
๓.	อ.กนกวรรณ	ปุ่นณะตระกูล	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/การเสนอโครงร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

ประธานขอความคิดเห็นจากที่ประชุมเรื่องรายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตรและ
ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก เพื่อดำเนินการร่างหลักสูตร “โภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ” ภายได้
สาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป และที่ประชุมเห็นควรแต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรและ
ผู้ทรงคุณวุฒิที่จะมาทำการวิพากษ์หลักสูตร ซึ่งมีรายชื่อดังต่อไปนี้

รายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

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

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ดังต่อไปนี้

๑.	ศ.ดร.อรอนงค์	นัยวิกุล	อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒.	นางประพันธ์พิศ	สิตภาพูล	หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามธิบดี
๓.	ดร.เนตรนภิส	วัฒนสุชาติ	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สถาบันวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
๔.	รศ.ดร. วันเพ็ญ	แสงทองพินิจ	อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
๕.	รศ.ดร.ทักษิณี	ถิ์มสุวรรณ	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๖.	ผศ.ดร.สุรัชย์	จิ๋วเจริญสกุล	อาจารย์ประจำภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๗.	ดร.ปริญญา	เพ็ญโรจน์	อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร
๘.	ผศ.ดร.สมโภชน์	พจนพิมล	อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๙.	นางสาวชญาวรินทร์	ตั้งเสริมวงศ์	ฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามธิบดี
๑๐.	นางพรรณอร	หงษ์โต	หัวหน้างานโภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามธิบดี
๑๑.	นางเพ็ญศรี	วิทยากรณ์	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 ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	ศิตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตร โภชนาการและอาหารเพื่อ สุขภาพ
๒.	ผศ.บังอร	ธรรมศิริ	กรรมการหลักสูตรการอาหาร
๓.	ดร.พิทยา	ถกถกศักดิ์	อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตร โภชนาการและอาหารเพื่อ สุขภาพ
๔.	ดร.นฤมล	ชนานันต์	อาจารย์ประจำภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตร โภชนาการและอาหารเพื่อ 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” เพื่อร่วมพิจารณาหลักสูตรและคำอธิบายรายวิชาทั้ง ๓ แขนงวิชา คือ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ธุรกิจอาหาร และโภชนาการ

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงการร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

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 เพื่อเชิญกรรมการร่างหลักสูตรของคณะเทคโนโลยีการเกษตรพิจารณารายวิชาที่เกี่ยวข้อง 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	ศีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ
๒.	ผศ.บั้งอร	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 โภชนวิทยา โดยมุ่งเน้นรายวิชาเฉพาะทางของทั้ง ๒ แขนงวิชา

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

คณะกรรมการร่างหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม ได้เสนอความคิดเห็น ดังนี้

๑. ไม่ควรมีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติอาหารที่เป็นเชิงคหกรรมศาสตร์ และการประกอบอาหาร โดยทั่วไป มากเกินไป เนื่องจากมุ่งเน้นให้นักศึกษานำวิทยาศาสตร์มาประยุกต์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ เนื่องจากนักศึกษาเมื่อจบการศึกษาแล้วเข้าสู่โรงงานอาหารและโรงพยาบาลไม่ได้ เข้าสู่ร้านอาหารหรือภัตตาคารเช่นในสาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

๒. จากเนื้อหารายวิชาทั้งหมดที่ประชุมเห็นควรว่า ควรมีการปรับแยกสาขาออกมา เนื่องจากการอยู่ภายใต้สาขาคหกรรมศาสตร์ทั่วไปจะไม่สอดคล้องกับเนื้อหา และวัตถุประสงค์ของการผลิตบัณฑิต และแหล่งงานหลังจากจบการศึกษา โดยเสนอชื่อสาขา คือ “**สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ**” แทน

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

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุมครั้งต่อไป ในวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๔๕ เวลา ๑๔.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๓.๐๐ น.

(อ.เบญจรงค์ วิริยะจิตต์)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร
วิทยาศาสตร์การอาหารและ
โภชนาการ

ประชุมหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๕ วันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	ศิตะจิตต์	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 กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ได้ลาออกจากการทำงานของมหาวิทยาลัย ดังนั้นจึงมีการปรับเปลี่ยนคณะกรรมการร่างหลักสูตรและผู้รับผิดชอบรายวิชาต่างๆ โดยประธานร่างหลักสูตร ได้แต่งตั้งกรรมการร่างหลักสูตรเพิ่มเติม ดังนี้

๑. นางสาวจุฑารัตน์ พงษ์โนรี เป็นกรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

๒. นางสาวยศพร พลายไธ เป็นกรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ประธานร่างหลักสูตรได้อธิบายถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรเพื่อความเข้าใจตรงกัน

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

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 สีตะจิตต์)
ประธานร่างหลักสูตร
วิทยาศาสตร์การอาหารและ
โภชนาการ

รายงานประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๑/๒๕๔๕

วันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๔๕ เวลา ๘.๐๐ น.

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้ทรงคุณวุฒิ

๑.	รศ.ดร.ทักษิณ	ลี้มสุวรรณ	รองหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒.	ดร.เนตรนภิส	วัฒนสุชาติ	รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร สถาบันวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
๓.	ผศ.ดร.สุรัชย์	จิ๋วเจริญสกุล	อาจารย์ประจำภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๔.	นางประพันธ์พิศ	สิตภาพูล	หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามธิบดี
๕.	นางพรรณอร	หงษ์โต	หัวหน้างาน โภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามธิบดี

ผู้เข้าร่วมประชุม

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

๕.	ศศ.ทรงพลชนฤทธิ	มฤครัฐอินแปลง	อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
๖.	อ.กนกวรรณ	ปุ่นณะตระกูล	ประธานสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๗.	อ.จันทราทิพย์	วงษ์กฤษ	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๘.	อ.เบญจางค์	วิริยะจิตต์	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๙.	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
๑๐.	อ.ยศพร	พลายโล	กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

เริ่มประชุมเวลา ๙.๐๐ น.

วาระที่ ๑ ประธานแจ้งให้ทราบ

คณบดีคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวต้อนรับและเปิดการประชุม และมอบให้ประธานหลักสูตรดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ กล่าวแนะนำผู้เข้าร่วมประชุม และนำเสนอรายละเอียดของหลักสูตร เพื่อเป็นข้อมูลในคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรต่อไป

วาระที่ ๒ การเสนอโครงสร้างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตร มีประเด็นดังนี้

๑. ควรเปลี่ยนชื่อหลักสูตรให้สอดคล้องกับเนื้อและและวัตถุประสงค์ของการผลิตบัณฑิต โดยใช้ชื่อหลักสูตรใหม่ คือ “วิทยาการพัฒนาศักยภาพอาหารและโภชนาการ” และแบ่งออกเป็น ๒ แขนงวิชา คือ “แขนงวิชาพัฒนาศักยภาพอาหาร” กับ “แขนงวิชาโภชนาการ”

๒. รายวิชาใดที่คำอธิบายรายวิชาสามารถแทรกคุณธรรมและจริยธรรมได้ควรแทรกลงไป
ในรายวิชานั้นๆ ด้วย

๓. วิชาสุขภาพโภชนาการและกฎหมายอาหาร คณะกรรมการได้แนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็น
วิชาสุขภาพโภชนาการและข้อกำหนดอาหาร 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. ควรแก้ไขคำอธิบายรายวิชาการจัดการ โภชนาการในโรงพยาบาล
 ๔. ในวิชาการประเมินภาวะ โภชนาการควรเพิ่มหลักเทคนิคการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการ
 ๕. วิชาโภชนศาสตร์ชุมชน ควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชาที่เกี่ยวกับสาธารณสุขเข้าไปด้วย
 ๖. ควรรวมวิชาความเป็นพิษในอาหารจากพืชและสัตว์ และวิชาพิษวิทยาในผลิตภัณฑ์อาหารเข้าด้วยกัน และได้มีการแนะนำให้เปลี่ยนชื่อเป็นวิชาความเป็นพิษในผลิตภัณฑ์อาหาร

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๐๐ น.

(อ.ยศพร พลายโถ)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

วิทยาศาสตร์การอาหารและ

โภชนาการ

ประชุมหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๖ วันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | | | |
|----|-------------|-----------|--|
| ๑. | ดร.น้ำฝน | ศีตะจิตต์ | ประธานหลักสูตรการอาหาร
ประธานร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหารและโภชนาการ |
| ๒. | อ.จุฑารัตน์ | พงษ์โนรี | กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหารและโภชนาการ |
| ๓. | อ.ยศพร | พลายไถ | กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ |

เริ่มประชุมเวลา ๑๕.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานร่างหลักสูตร แจ้งเรื่องการปรับเปลี่ยนคณะกรรมการบริหารหลักสูตรใหม่ ตาม
นโยบายของมหาวิทยาลัย

รายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตรเพิ่มเติมมีดังนี้

รายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตรเพิ่มเติม คือ

๑. นางสาวจุฑารัตน์ พงษ์โนรี

๒. นางสาวยศพร พลายไถ

๓. นางสาวประณมกร อัมพรพรรคี

๔. นายไทรรัตน์ ประทุมรัตน์

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงสร้างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

๑. เสนอชื่อหลักสูตรตามที่คุณผู้ทรงคุณวุฒิแสดงความคิดเห็นในการวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่ ๑ โดยเปลี่ยนชื่อหลักสูตรจากเดิม คือ “วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ” เป็น “วิทยาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารและโภชนาการ”

๒. เสนอรายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิเพิ่มเติม คือ รศ.ดร.ภญ.อรอนงค์ กังสดาลอำไพ คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

๓. ได้เปลี่ยนชื่อวิชาสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหารเป็นวิชาสุขาภิบาลและข้อกำหนดอาหารตามที่คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอ

๔. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารที่บ้าน วิชาการพัฒนาลิขสิทธิ์เพื่อการบริการในแขนงพัฒนาลิขสิทธิ์อาหาร

๕. ได้มีการเสนอให้ย้ายวิชาหลักการพัฒนาลิขสิทธิ์อาหารไปอยู่ในกลุ่มวิชาแกน

๖. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาการจัดอาหารในสถาบันเป็นวิชาการจัดการและการบริการอาหาร

๗. ได้มีการเสนอให้เพิ่มคำอธิบายรายวิชาของวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเข้าไปในวิชาอาหารสุขภาพ

๘. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาอาหารและขนมไทยทั้ง ๒ แขนง

๙. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่างๆ เป็นวิชาโภชนาการของบุคคลแต่ละวัน

๑๐. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาการพัฒนาลิขสิทธิ์ทางโภชนาการในแขนงโภชนาการ

๑๑. ได้มีการเสนอให้ตัดวิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว โภชนศาสตร์ชุมชน โภชนาการเด็ก และผู้สูงอายุ ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ออกจากหมวดวิชาเลือกเสรี

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

ประธานร่างหลักสูตรนัดหมายการประชุมครั้งต่อไป เพื่อตรวจสอบรายวิชาและจัดทำเล่มหลักสูตร ในวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๔๕ เวลา ๑๐.๐๐ น. ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์

ปิดประชุมเวลา ๑๗.๐๐ น.

(อ.ยศพร พลายโถ)
ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)
ประธานร่างหลักสูตร
วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหาร
และโภชนาการ

ประชุมหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

ครั้งที่ ๗ วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๔๕

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ดร.น้ำฝน	ศิตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๒.	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๓.	อ.ยศพร	พลายโถ	กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

เริ่มประชุมเวลา ๑๐.๐๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานร่างหลักสูตร แจ้งให้ทราบถึงการจัดทำรูปเล่มหลักสูตรฉบับล่าสุดและการ
ปรับเปลี่ยนรายวิชาเพิ่มเติม

วาระที่ ๒ เรื่องเสนอให้ที่ประชุมพิจารณา/การเสนอโครงร่างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

๑. ผู้เข้าร่วมประชุมได้เสนอว่า หลักสูตรซึ่งประกอบด้วย ๒ แขนงวิชา หากนักศึกษา
ต้องการเรียนเอกใดต้องเรียนในแขนงวิชานั้น ไม่น่ากว่าร้อยละ ๗๐ ของรายวิชาในเอกนั้น

๒. ได้มีการเสนอให้เปิดสอนวิชาอาหารสุขภาพ วิชาเทคนิคสำหรับงานพัฒนาผลิตภัณฑ์
ในแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

๓. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาวิทยาการทางอาหารจากพืชและผลิตภัณฑ์ เป็นวิชา
วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืช วิชาวิทยาการทางอาหารจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เปลี่ยนเป็น
วิชาวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

๔. ได้มีการเสนอให้ย้ายวิชาวิทยาการขนมอบออกจากแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และ
นำไปใส่ไว้ในหมวดวิชาเลือกเสรี และเปลี่ยนชื่อเป็นวิชาเบเกอรี่

๕. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาการประเมินภาวะโภชนาการเป็นวิชาการประเมินภาวะโภชนาการและเทคนิคการให้คำปรึกษา

๖. ในหมวดวิชาเลือกเสรี ได้มีการเสนอให้แยกวิชาอาหารว่างและขนมไทยออกเป็นวิชาอาหารว่าง วิชาขนมไทย แยกวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพออกเป็นวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ วิชาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และเปลี่ยนชื่อวิชาไอศกรีมเป็นวิชาไอศกรีมเพื่อสุขภาพ พร้อมทั้งจัดทำคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับชื่อวิชา

๗. ได้มีการเสนอให้เพิ่มรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรีที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหาร เครื่องดื่ม และวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการสำหรับผู้สนใจ พร้อมทั้งจัดทำคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับชื่อวิชา

หลังจากการประชุมได้แบ่งงานเพื่อเพิ่มเติมรายวิชาต่างๆ และจัดทำรูปแบบหลักสูตรฉบับสมบูรณ์และส่งให้กับคณะกรรมการร่างหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิที่จะมาวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่ ๒

วาระที่ ๓ เรื่องการกำหนดวัน เวลาในการร่างหลักสูตรใหม่

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

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๐๐ น.

(อ.ยศพร พลายโต)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน ศีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

วิทยาศาสตร์การอาหารและ

โภชนาการ

รายงานประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาการพัฒนผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
ครั้งที่ ๒/๒๕๔๕

วันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๔๕ เวลา ๙.๐๐ น.

ณ ห้องประชุมอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้ทรงคุณวุฒิ

๑.	รศ.ดร.ทัศนีย์	ลឹ้มสุวรรณ	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	หัวหน้างานโภชนบำบัด คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาริบัติ
๗.	นางสาวพัชรวีร์	จันทร์ดี	นักโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาล รามาริบัติ

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	อ.ศิริเจษฎ์	รัตนจรณะ	คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๒.	อ.สุรางค์	พรมสุวรรณ	รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๓.	ผศ.บังอร	ธรรมศิริ	ผู้ช่วยคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
๔.	ดร.น้ำฝน	สีตะจิตต์	ประธานหลักสูตรการอาหาร ประธานร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๕.	อ.กนกวรรณ	ปุ่นณะตระกูล	ประธานสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๖.	อ.จันทราทิพย์	วงษ์กฤษ	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๗.	อ.เบญจางค์	วิริยะจิตต์	กรรมการสาขาเกษตรศาสตร์ทั่วไป
๘.	อ.ไทรรัตน์	ประทุมรัตน์	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๙.	อ.ประณมกร	อัมพรพรรคี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๐.	ผศ.ทรงพลธนฤทธิ์	มฤครัฐอินแปลง	อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๑.	อ.हरรรษา	เวียงวะลัย	อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ
๑๒.	ดร.พิทยา	ถกถกศักดิ์	อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ

๑๓.	ดร.วราวรรณ	ประสิทธิ์ผล	อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
๑๔.	ดร.นฤมล	ธนานันต์	อาจารย์ประจำภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
๑๕.	อ.จุฑารัตน์	พงษ์โนรี	กรรมการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
๑๖.	อ.ยศพร	พลายโถ	กรรมการและเลขานุการร่างหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

เริ่มประชุมเวลา ๙.๐๐ น.

วาระที่ ๑ ประธานแจ้งให้ทราบ

คณบดีคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวต้อนรับและเปิดการประชุม และมอบให้ประธานหลักสูตรดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร

ประธานหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ กล่าวแนะนำผู้เข้าร่วมประชุม และนำเสนอรายละเอียดของหลักสูตร เพื่อเป็นข้อมูลในคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรต่อไป

วาระที่ ๒ การเสนอโครงสร้างหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตร มีประเด็นดังนี้

๑. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรฯ ได้เสนอให้เปลี่ยนชื่อแขนง “โภชนาการ” เป็น “โภชนวิทยา” และได้เสนอรูปแบบการเขียนชื่อปริญญาบัตรโดยให้วงเล็บแขนงวิชาเอกให้กับนักศึกษา โดยนักศึกษาที่ศึกษาวิชาเอกพัฒนาผลิตภัณฑ์จะได้รับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

“วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ (แขนงพัฒนผลิภัณฑ์อาหาร)” สำหรับนักศึกษาที่ศึกษาวิชาเอกโภชนาการจะได้รับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต “วิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ (แขนงโภชนวิทยา)”

๒. ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับภาษาอังกฤษ เนื่องจากปัจจุบันภาษาอังกฤษมีความสำคัญและจำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพ ดังนั้นจึงได้เพิ่มวิชาภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตรให้แก่นักศึกษาทั้ง ๒ แขนง

๓. ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงเพิ่มวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจให้แก่นักศึกษา

๔. ได้มีการเสนอให้เปลี่ยนชื่อวิชาสุขาภิบาลและข้อกำหนดอาหารเป็นวิชาสุขาภิบาลและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหาร

๕. ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหารให้นักศึกษาทั้ง ๒ แขนง เนื่องจากในปัจจุบันมีการใช้วัตถุดิบอาหารในอุตสาหกรรมอาหารเป็นจำนวนมาก และมีการตระหนักถึงอันตรายของวัตถุดิบอาหาร

๕. วิชาหลักโภชนาการ ควรเพิ่มคำอธิบายรายวิชาเกี่ยวกับความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่างๆ และยกเลิกวิชาโภชนาการของบุคคลแต่ละวัย

๖. ควรมีวิชาที่เกี่ยวข้องกับการใช้คอมพิวเตอร์ในการพัฒนาสูตรอาหาร การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้น จึงได้เพิ่มวิชาการวางแผนการตลาดและการประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการและนำมาสอนแทนวิชาการวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ

๗. ปัญหาพิเศษทางวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ควรเปลี่ยนชื่อเป็นโครงการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ และได้เปลี่ยนหน่วยกิตจาก ๓(๒-๒-๕) เป็น ๓ (๑-๔-๔)

๘. วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ (๕๐ ชั่วโมง) ๒ หน่วยกิต และวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ (๔๕๐ ชั่วโมง) ๕ หน่วยกิต ควรเปลี่ยนเป็นวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาการพัฒนผลิภัณฑ์อาหารและโภชนาการ (๓๕๐ ชั่วโมง) ๓ หน่วยกิต เนื่องจากระยะเวลาในการฝึกงานนานเกินไป

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชาในแขนงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ดังต่อไปนี้

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

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับรายวิชาในแขนงโภชนวิทยา ดังต่อไปนี้

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

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๐๐ น.

(อ.ยศพร พลายโต)
ผู้จัดบันทึกการประชุม

(ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)
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 วิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 100 เนื่องจาก อาหารมีความสำคัญ ต่อสุขภาพและปัจจุบันมนุษย์ให้ความสำคัญกับการดูแลและมีความรู้เกี่ยวกับอาหารมากขึ้น ดังนั้น การพัฒนาอาหารให้ผู้บริโภคควรคำนึงถึงโภชนาการต่อร่างกายด้วย และหากนักศึกษาต้องการ ทำงานในสถานพยาบาล สามารถนำความรู้มาประยุกต์และให้คำปรึกษากับผู้ที่มีปัญหาด้าน โภชนาการและเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆ ได้

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

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

ในรายละเอียดด้านวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรวิทยาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการ มีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 82.35 เนื่องจาก เนื้อหาของหลักสูตรมีหลากหลายและ ให้ความรู้ในหลายๆ ด้าน และควรมีการพัฒนาตลอดเวลา รายวิชาต่างๆ ในหลักสูตรครอบคลุม เนื้อหาทางด้านโภชนาการ และอุตสาหกรรมอาหาร และควรเพิ่มวิชาสรีรวิทยา และอีกร้อยละ 17.65 มีข้อเสนอแนะว่า ควรเพิ่มสัดส่วนของกลุ่มวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การอาหาร เช่น เคมี พื้นฐานควรมี 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 ของหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ อาหารและโภชนาการ และควรมีการคัดเลือกนักศึกษาที่จะเข้าเรียนหลักสูตรนี้ก่อนว่ามีความคิดสร้างสรรค์ ชอบพัฒนาสิ่งใหม่ๆ อย่างต่อเนื่องอยู่ตลอดเวลาหรือไม่

สถานประกอบการมีเกณฑ์ในการพิจารณาบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรวิทยาการพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ดังนี้

1. เกรดเฉลี่ย วิชาเอกที่ตรงกับตำแหน่งงาน มีประสบการณ์ (ผ่านการฝึกงานในเกณฑ์ที่ดี) สามารถปฏิบัติงานได้ทันที ประสานงานและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี รักษานับบริการเกรดคะแนนสูงๆ
2. ความคิด การตัดสินใจ การรู้จักใช้องค์ประกอบต่างๆ ในการแก้ไขปัญหา
3. พิจารณาจากพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ บุคลิกภาพ ทักษะ ทักษะ มนุษยสัมพันธ์ ความคล่องตัว ความคิด และความเชื่อมั่นในตนเอง เข้าใจสถานการณ์ได้ดี สามารถประมวลผลได้
4. ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ ขยัน ความอดทน การเสียสละ มีศีลธรรม ตรงต่อเวลา ต้องพัฒนาตนเองอยู่ตลอดเวลา
5. พิจารณาตามความเหมาะสม ความชอบและรักในอาชีพโภชนาการ การให้ความสำคัญต่อผู้ป่วยในโรงพยาบาล และให้ความรู้กับผู้ป่วยอย่างจริงจัง 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. การเปิดหลักสูตรนี้เป็นสิ่งที่ดีแต่ควรเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการก้าวเข้าสู่
 แล่งงาน โดยประยุกต์โดยรวมระหว่างองค์ความรู้และความเป็น mature ของนักศึกษาด้วย

4. หมวดวิชาเลือกเสรี บางรายวิชา ควรนำมาเป็นวิชาบังคับเฉพาะด้าน เช่น การคุ้มครอง
 ผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ อาหารเพื่อสุขภาพ โภชนาการป้องกันโรค โภชนาการเด็กและ
 ผู้สูงอายุ ฯ หากต้องทำงานเกี่ยวกับงานโภชนาการในสถานพยาบาล เพราะนักกำหนดอาหารเป็นส่วน
 หนึ่งของทีมสหสาขาวิชาชีพที่ต้องทำงานร่วมกัน หากทำงานในอุตสาหกรรมอาหารก็อาจจะ
 ไม่ต้องเน้นแขนงวิชาโภชนาการมากนัก

8. ในบางสาขาวิชาควรมีอาจารย์พิเศษที่มีประสบการณ์ในการทำงานจริงๆ มาร่วมสอน
 ด้วย เพื่อจะได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์จริงให้นักศึกษา

9. เนื้อหาหลักสูตรทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาพรวมของวิชาทั้ง 2 แขนง แต่อาจจะไม่รู้ลึก
 กว่าเรียนวิชาเฉพาะแขนงโดยตรงซึ่งจะทำให้มองเห็นภาพลึกมากขึ้นแต่ทำให้การก้าวไปสู่การ
 ประกอบอาชีพจะมีทางเลือกน้อยลง

 (อ.ยศพร พลายโต)

ผู้จัดบันทึกการประชุม

 (ดร.น้ำฝน สีตะจิตต์)

ประธานร่างหลักสูตร

วิทยาศาสตร์การอาหารและ

โภชนาการ

ภาคผนวก ง
รายชื่อหนังสือ

1. รายชื่อหนังสือภาษาไทยเพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอน มีจำนวน 1,283 เล่ม
ตัวอย่างเช่น

รายชื่อหนังสือ	จำนวน เล่ม
1. การทดลองเคมี/พงษ์จันทร์ จันทยศ	1
2. เทคนิคทางเคมี/ ประเสริฐ ศรีไพโรจน์	4
3. ปฏิบัติการเคมี 1/ วัชร ชาติกิตติคุณวงศ์	1
4. คู่มือปฏิบัติการเคมี/ สาโรช ธีรศิลป์, ศิริพัฒน์ จันทศิริ	1
5. เคมีทั่วไป / ศศิเกษม ทองยงค์, พรรณี เฉลิมคำแหง	1
6. ปฏิบัติการเคมีทั่วไป /อาทิตย์ อัสวสุชี, อุมาภรณ์ อัสวสุชี และจารุพรรณ อ้อยสกุล	1
7. เคมี2/อภิชาติ สุขสำราญ	1
8. เคมี1/ทบวงมหาวิทยาลัย	1
9. วิธีการทางสถิติกับผลการทดลอง/อุษา ช่อผล	1
10. คู่มือตารางธาตุ (ฟรีออดิก) /ประทีป ชูหมื่นไวย์	1
11. เคมีฉบับแนะนำธาตุ/ พรรณี เฉลิมคำแหง	2
12. วิวัฒนาการของตารางธาตุ /สำเร็จ บุญเรืองรัตน์	1
13. อนินทรีย์เคมี :/ Inorganic chemistry ทฤษฎี - โครงสร้าง/ จันทิรา ชัยมงคล	1
14. ปฏิกริยาเคมีอนินทรีย์พื้นฐาน/ โดย ชัชชาติ เทพธรานนท์	1
15. เคมีอนินทรีย์เชิงชีวภาพ/ ตรีดาภรณ์ 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/ สมรรรัตน์ วัฒนธรรม	1
24. เคมี 321 :/ อนินทรีย์เคมี 1 ระดับปริญญาตรี/สุเทพ พงศ์ศรีวัฒน์	1

25. ปฏิบัติการชีวเคมีสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร =/ Experimental biochemistry for agricultural industry /มานะ ขาวเมฆ	1
26. ธาตุอาหารพืช/ขงยุทธ โอสดสภา	1
27. สารอาหาร = Nutrients/อัครกะบัคคาน ปาทาน	1
28. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาชีวเคมี 1/ พรกมล สาม้อง	1
29. พลังงานและเมแทบอลิซึม /พัชรา วีระกะลัส	1
30. เอนไซม์/พัชรา วีระกะลัส	1
31. ชีววิทยาโมเลกุลของเซลล์ /คนัย บุญเกียรติ, อังสนา อัครพิศาล	1
32. ชีวเคมี/อภัสสรฯ ชมิดท์	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 ชนยุทธ	4
39. ปฏิบัติการชีวเคมี 2 / มานะ ขาวเมฆ	1
40. ชีวเคมีพื้นฐาน =/ Fundamentals of biochemistry /วิโรจน์ ปิยวัชพันธุ์ และ เสวต สัจจกุล	4
41. เอกสารการสอนชุดวิชาชีวเคมีพื้นฐาน =/ Fundamentals of biochemistry // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	1
42. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาชีวเคมี 1 / สุทธิพร สุวรรณโณ	1
43. ชีวเคมีพื้นฐาน// อนุรักษ์ 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 ตันตีศรีรินทร์ 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 ศรีอนุชาติ 1
57. โภชนาการ // บุญถิณ อัดถากร 1
58. โภชนาการ// ปาหนัน บุญหลง 1
59. ตำราโภชนวิทยา/ บุญเลิศ สุวรรณเสนีย์ 1
60. โภชนาการศึกษา// เอสเชอ ออสติน มาร์ติน 1
61. กินอย่างไรให้ชนะ// โบเบิร์ต อาส 1
62. คุณประโยชน์และโทษของอาหาร =/ Nutrition in health and diseases // วนิดา สิทธิ รณฤทธิ 1
63. โภชนาการ// วนิดา สิทธิรณฤทธิ 1
64. โภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน =/ Community nutriton // วนิดา สิทธิรณฤทธิ 1
65. โภชนาการสำหรับคนวัยต่างๆ/ โดย วลัย อินทร์พรชัย 1
66. ทฤษฎีอาหาร./ เล่ม 2,/ หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร // ศิริลักษณ์ สินธวาลัย 1

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

91. อิทธิพลของชื่อการค้าและคุณภาพของน้ำอัดลม//นิตย์ บูหงามมงคล 1
92. ผ่าอาณาจักรไวน์// กมบศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม 1
93. เหล้า// ลีโอเนาร์ด กรอสส์ 1
94. สูตรผสมเหล้าและเครื่องดื่มระดับสากล // เจน ฐานพูนเพิ่ม 1
95. น้ำผลไม้และเครื่องดื่มผสม// รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 1
96. ค็อกเทล// ธมัส มารีโอ 1
97. เครื่องดื่มผสม // สำนักพิมพ์แสงแดด 2
98. เครื่องดื่ม = Beverage// อรรถวุฒิ เนตรจินดา 1
99. กินดีเพื่ออยู่ดี// ต้อย ชุมสาย 1
100. กินต้านโรค// พรพรรณ รพี 2
101. โภชนาการและการออกกำลังกาย// พีระพงศ์ บุญศิริ 2
102. กินเพื่อสุขภาพใหม่หาใช่สักแต่ว่ากิน// ภาณุ อัมพรบุพชา 1
103. กินเพื่อสุขภาพใหม่กินแบบธรรมชาติบำบัด// ภาณุ อัมพรบุพชา 1
104. อาหารในระหว่างล้างพิษและอาหารแนวธรรมชาติบำบัด// ลลิตา ชีระศิริ 2
105. คู่มืออาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ // สูตรอาหาร โดย วันทนีย์ ชำนาญยนต์ ; รวบรวม
และเรียบเรียง กฤษณา ชื่นจิตร 1
106. กินเพื่อชีวิต // สมใจ วิชัยดิษฐ 1
107. กินอย่างไรไม่เป็นมะเร็ง :/ ด้านมะเร็งด้วยอาหารกับธรรมชาติบำบัด// สมพงศ์ สห
พงศ์ และ บรรจบ ชุณสวัสดิกุล 1
108. อาหารสุขภาพ// สโรช รัตนากร 1
109. สูตรลับข้าวต้มกำลังภายใน// สุภาณี ปิยพสุนทรธา 1
110. สดชื่นและยืนยงด้วยอาหารธรรมชาติ// สุมิตรา ยิ่งเจริญ 1
111. อาหารเจ // เสาวภรณ์ วัจวรรณนะ 1
112. เรื่องต้องรู้เพื่อชีวิตกินอยู่เพื่อสุขภาพ// อรวินท์ โทรกิตต์ 1
113. อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นเมือง เครื่องดื่มสมุนไพร = Food for health :/ Thai
local food :/ Herbal beverages// โครงการพัฒนาตำรา กองทุนสนับสนุนกิจกรรม
มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา 1

114. ดำรับอาหารเพื่อสุขภาพ // อมราภรณ์ วงษ์ฝึก 1
115. อาหารเพื่อสุขภาพ// โอวาท นิตินันท์ประภาส 1
116. ต้นไม้ ผักหญ้า อาหาร และสมุนไพร// วัลยา ภูิกัญญโณ 3
117. อาหารจากพืชพรรณ 1// วัลยา ภูิกัญญโณ 1
118. วัตถุดิบเสียในอาหาร// โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรม, ผู้แปล 1
119. อาหารปลอดสารพิษร้านค้าและแหล่งผลิต // ชื่นสุข อาศัยธรรมกุล, ตรียดา ตริ
มรรคาและ วารี ยินดีชาติ 1
120. เลซีทีนสารมหัศจรรย์ละลายไขมัน// พอล ไชมอล 1
121. สุขภาพผู้บริโภคร / บุญชู ศรีมุขิกโพธิ์ 2
122. อาหารมีพิษ ชีวิตมีภัย// พรพรรณ รพี 2
123. อาหารอายุวัฒนะ// วิจิตร บุญยะโทตระ 2
124. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1// ศิวพร ศิวเวช 2
125. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 2// ศิวพร ศิวเวช 1
126. คู่มือการประเมินปริมาณอาหาร// อรพินท์ บรรจง 1
127. คนป่าดาดล :/ ความหวานบนความสูง// วิญญู บุญยงค์ 1
128. คู่มือ - คู่ใจ คนรักกาแฟและชา// พี โปธไพบรัช 1
129. ทฤษฎีอาหาร // เข้มทอง นุ่มจินดา 1
130. ถั่วเหลืองโภชนาการสูงวัยพืชที่เป็นยา// ยูวดี จอมพิทักษ์ 1
131. เรื่องกล้วยๆ// เครือวัลย์ อัยลา 1
132. น้ำดื่มสมุนไพรจากพืชและผลไม้// บก. เรียบเรียง ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง. 1
133. ผลไม้กับการเลือกซื้อ// สถาบันอาหารดวงทิพย์ 1
134. น้ำผลไม้และเครื่องดื่มสมุนไพร// อราภรณ์ วงษ์ฝึก 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 จรรย์วางษ์	1
142. โลกวัฒนธรรมของอาหาร // พจน์ สัจจะ	1
143. กินและสุขภาพ// พิภูล	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 บุญยะโทตระ	2
148. การสำรวจเอกสารเรื่อง ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารกิ่งสำเร็จรูป// ลำดวน เสวตมาลย์ และ ชิติรันต์ ปานม่วง	1
149. หลักการวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร // วันเพ็ญ จิตรเจริญ	2
150. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร// วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล	1
151. รู้จักอาหารจากถั่ว // วิสิฐ จะวะสิต	1
152. สาหร่ายเซลล์เดียวสารอาหารจากแสงตะวัน // วิสัย วงศ์สายปิ่น	1
153. อาหารเพื่อมนุษยชาติ // นฤดม บุญ-หลง, กล้าณรงค์ ศรีรอด,บรรณาธิการ	1
154. กระท่อมดอง// กระทรวงศึกษาธิการ. กรมการศึกษานอกโรงเรียน	1
155. ข้าวเกรียบฟักทอง// กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน	1
156. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท// สมชาติ โสภณธฤทธิ	1
157. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร// เทวี โพธิผละ	1
158. หมูแดง-แปดอย่าง :/ สไตส์ส่องกง // 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 // จริญญาศรี พลเวียง 1
168. ถนอมอาหาร :/ เนื้อสัตว์// จริญญาศรี พลเวียง 1
169. ถนอมอาหาร : ผลไม้// จริญญาศรี พลเวียง 1
170. ถนอมอาหารด้วยการดอง// กระจาทิพย์ เรือนใจ, บก. เรียบเรียง 1
171. การถนอมอาหาร เล่ม 1// ธนาวุธ จารุทัศน์ 1
172. 108 การถนอมอาหารและการแปรรูป// ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง, บก เรียบเรียง 1
173. ปฏิบัติทางเคมี / David V. Frank, John//แฟรงค์, เดวิด วี. 1
174. วิสวกรรมแปรรูปอาหาร :/ การถนอมอาหาร // รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต 1
175. จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม :/ จุลทรีย์กับอุตสาหกรรมอาหาร// ลัดดาวัลย์ รัศมีทัต 3
176. จุลชีววิทยาทางอาหาร// ลัดดาวัลย์ รัศมีทัต 3
177. หลักการวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร // เรียบเรียง โดย วันเพ็ญ จิตรเจริญ 2
178. กรรมวิธีการอบแห้ง// สมบัติ ขอทวีวัฒนา 1
179. หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร// สมเพียร จิรัชัย 1
180. หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร :/ Microbiology of ferment food and related products// สระบุรี ไชยมงคล 1
181. คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร// สุมาลี เหลืองสกุล 1
182. ร้อยแปดปัญหาอาหารการกิน// หวางชินฮุย 2
183. ตำรา ทอ. 310 จุลชีววิทยาทางอาหาร :/ Food microbiology// เรียบเรียงโดย
อโณทัย คมเสวต 1
184. แฮ่มผักและผลไม้// อมราภรณ์ วงษ์พิภ 1
185. เกษตรกรรมชาติแบบไทยไทย :/ แปรรูปอาหารธรรมชาติ// เรียบเรียงโดย อรุณ
รักษ์พ่วงผล 1
186. เตาประหยัดพลังงาน :/ เทคนิคการสร้างและผลประโยชน์ต่อชุมชน // โดย
สามารถ สะกวี, ปราโมทย์ ชิวทรรัตน์ 1
187. อาหารตามสั่งเมนูใหม่ // อภิญญา มานะโรจน์ 1
188. ตำรับอาหารว่างไทย // อบเชย อิ่มสบาย, บรรณาธิการ 1
189. คิมซ่า // จันทร วรากุลเทพ ... [และคณะ], ผู้จัดทำ 1

190. เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ =/ Technology of healthful food products // มลศิริ วิโรทัย 1
191. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น :/ Introduction to food science and technology// ลาวัลย์ เบญจศีล 1
192. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น // วัฒน์ บุญวิทยา. 5
193. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร// วราวุฒิ ครุส่ง 1
194. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม// วราวุฒิ ครุส่ง ;รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต 1
195. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร =/ Food science and technology //
คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 1
196. การคำนวณสูตรอาหารและเทคโนโลยีอาหารสัตว์// ศรีสกุล วรจันทร์ 1
197. อาหารต่ออายุ = The save your life diet/ / เดวิด รูบินส์ ; แปลและเรียบเรียงโดย
อภิชาติ พงษ์ศรีหุศลชัย, สุรเกียรติ อาษานุภาพ. 2
198. 100 เรื่องเครื่องคาวหวาน =/ One hundred menus of Thai cuisine // เพ็ญพรรณ
สิทธิไทรย์ 1
199. อาหารว่าง // นาลยา ปรัชญา, ภัทรา นันทกาญจน์, จันทนา พาณิชย์กุล 1
200. สนุกกับการทำของว่างไปกับลูกๆ // จันทร วรากุลเทพ ... [และคนอื่นๆ] 1
201. อาหารว่าง// อมราภรณ์ วงษ์พิภ 1
202. อาหารจานเดียว // สถาบันอาหารตวงทิพย์ 1
203. อาหารจานเดียว // สำนักพิมพ์แสงแดด 1
204. นมและอาหารทารก : หลักและวิทยาการก้าวหน้า// จงจิตร อังคทะวานิช 1
205. เด็กกินยาก :/ สำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ/ / โดย ทีมงานนิตยสารครัว 1
206. อาหารเด็กและการให้ความรักแก่เด็ก // ศรีสมร คงพันธุ์, นิดดา หงษ์วิวัฒน์ 1
207. อาหารเด็กกับการพัฒนาของเด็ก // ศรีสมร คงพันธุ์ 1
208. อาหารสำหรับเด็ก // สำนักพิมพ์แสงแดด 1
209. อร่อยกับ 200 จานอาหารต้านมะเร็ง// จิรพรรณ มัชฌมจันทร์ 1
210. หลักการปฏิบัติด้านโภชนาบำบัด // โดย รุจิรา สัมมะสุด 2
211. อาหารเพื่อสุขภาพ // เสาวภรณ์ วัจวรรณะ 3

212. โภชนบำบัด // ออมสิน ศิลพันธ์ 2
213. อาหารมังสวิรัตติ :/ อาหารธรรมชาติเพื่อสุขภาพและความงาม // ชมรมมังสวิรัตติแห่งประเทศไทย. 1
214. กัมข้าวงานเจ - ไทย// รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 2
215. กัมข้าวงานมังสวิรัตติ// รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 1
216. กัมข้าวงานผัก// สำนักพิมพ์แสงแดด 1
217. มังสวิรัตติเลิศรส // ต้น ชี ชู 1
218. กัมข้าวงานเจ-ไทย 2
219. วิธีประกอบอาหารมังสวิรัตติ // โดย พระยาภะรตราษสุพิชฯ 1
220. ล้างพิษ :/ จัดสารพิษ พิษมลภาวะจากร่างกายใน 10 วัน = 10 day clean-up plan // ของ เลสลีย์ เคนตัน เขียน ; ปารีชาติ สักกะทำนุ เรียบเรียง 3
221. จิง-ซ่า ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ// โดยทีมงานนิตยสารครัว 1
222. ยอดอาหาร โป๊ว ตามหลักแพทย์จีนแผนโบราณ// อดุลย์ รัตนมันเกษม 1
223. ข้าวต้มมัด-ข้าวเหนียวปิ้ง // อมราภรณ์ วงษ์พัก 1
224. ข้าวต้มเครื่องรสเลิศ // ม.ล.อุบล ศิวสวัสดิ์ 1
225. อาหารลดโคเลสเตอรอน// นาทาจิ ฮาจิเมะ, เขียน ; พนิดา, แปล 1
226. อาหารมังสวิรัตติ// กลางเบเกอรี่ 1
227. คู่มือปรุงอาหารแมคโครไบโอติก เล่ม 1 : เพื่อสุขภาพ ความสมดุล และสันติ// อเว
ลินคูชิ 1
228. โภชนาการ บำบัดโรคกระเพาะ เพื่อการป้องกันรักษาแผนใหม่// ภาณุ อัมพรบุพ
ชา 2
229. อาหารเป็นยา : ตำราทองพันชั่งแห่งราชวงศ์ชิงเสริมสุขภาพและรักษาโรคด้วย
โภชนบำบัด// ลู, ซี.เฮ็นรี 1
230. อาหารรักษาโรค/ วิจิตร บุญยะโทตระ 1
231. โภชนาการสำหรับนักกีฬา คู่มือผู้ฝึกสอนกีฬา// กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ 1
232. อาหารมังสวิรัตติเพื่อสุขภาพ // เรียบเรียงโดย เสาวภรณ์ วัจวรรณนะ 1
233. เมนูอาหารลดน้ำหนัก// อบเชย วงศ์ทอง 1
234. ความรู้ป้องกันรักษาปวดข้อแผนใหม่โภชนาการบำบัดโรคข้อ// आयुช อิงนิรชร 1

235. อาหารชีวิติต สำหรับ 2 1
236. สูตรอาหารต้านมะเร็ง// อดุลย์ รัตนมันเกษม,แปดและเรียบเรียง 1
237. หลั๊กเม็คโครไบโอติกส์// เฮอริแมน ไอฮารา 1
238. ตำราอาหารไมโครเวฟ// รวบรวมโดยสำนักพิมพ์แสงแดด 1
239. อาหารพื้นเมืองภูเก็ต = Phuket cook book (Typical dishes of Phuket)// คะนิงนิจ
ภักดีวงศ์ 1
240. ตำราอาหารจีนเล่ม1// อัจฉรา ชินาลัย 1
241. อาหารฝรั่งอย่างง่าย // ศรีอมร คงพันธ์. 1
242. อาหารเหนือ // ศรีสมร คงพันธ์ 1
243. อาหารเส้นใยบำบัดสารพัดโรค // ไป่เสี่ยวเหลียง. 1
244. เหลาในบ้านเรา // ดำรงค์ จันทรเจ้าฉาย และ นิตยา จันทรเจ้าฉาย 1
245. อาหารจีนสำหรับนักธุรกิจและนักบริหาร// นิตยา ศรีสังวาลย์ 1
246. อาหารจีนลดความอ้วน// ฟิง, ลิซา 1
247. สตูว์จีน :/ สำหรับอาหารสองเต้ สูตรเสริมพลัง รักษาสุขภาพ// หลี่เจิงเฟิงจ่าน ;
สุวรรณา สนเที่ยง, แปด 1
248. อาหารเหลา // สำนักพิมพ์แสงแดด 2
249. อาหารจีนยอดนิยม // ม.ล. อุบล ดีสวัสดิ์ 1
250. อาหารจีนรสอร่อย // อารีย์ รักสกุล 1
251. อาหารญี่ปุ่น // คณะผู้จัดทำ ศรีสมร คงพันธ์...[และคนอื่นๆ] 1
252. อาหารชาติพันธุ์ชาวไทยเขมรจังหวัดสุรินทร์// โดยสมนึก รัตนกำเนิด 1
253. อาหารการกินของไทย 4 ภาค :/ ภาคกลาง // ยุพยงษ์ สุทธิธรรม 1
254. อาหารการกินของไทย 4 ภาค :/ ภาคเหนือ // ยุพยงษ์ สุทธิธรรม 1
255. อาหารการกินของไทย 4 ภาค :/ ภาคใต้ // ยุพยงษ์ สุทธิธรรม 1
256. อาหารการกินของไทย 4 ภาค :/ ภาคอีสาน // ยุพยงษ์ สุทธิธรรม 1
257. แกะรอยสำหรับไทย/ / วรรณิการ์ พรหมเสาร์ และ นันทา เบญจศิลารักษ์ 1
258. อาหารไทย// กอบแก้ว พิณีจ 1
259. ตำรับอาหารพืชผักพื้นบ้าน // กอบแก้ว สุวรรณศรี, บรรณาธิการ 1

260. อาหารรสพิเศษตำรับดั้งเดิม// ประยูร อุลุชาฎะ 1
261. ข้าวแดง แกรงร้อน 1// มนตรี วิโรจน์เวชภัณฑ์ 1
262. ข้าวแดง แกรงร้อน 2// มนตรี วิโรจน์เวชภัณฑ์ 1
263. รวมตำหรับอาหารกับแกลั่ม ย่า ลาบ พล่า 1
264. อาหารไทยในวรรณคดี เล่ม 2// วันดี ณ สงขลา 1
265. อาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์ =/ Thai Cuisine in Rattanakosin Era // วันดี ณ
สงขลา 1
266. อาหารทรงโปรด =/ The Royal favourite dishes // จัดทำโดย วันดี ณ สงขลา ; คำ
แปลภาษาอังกฤษ เรวดี จงสุวัฒน์, กำพล เขตอนันต์ ; ผู้ตรวจทาน สุชิน วิเชียรสิงห์ 1
267. อาหารไทยพื้นบ้าน// สายรุ้ง 1
268. วิวัฒนาการอาหารไทยภาคกลาง// สุวพีร์ สุวัฒน์ะศรี 1
269. อาหารท้องถิ่นไทย - ภาคกลาง// สุวัฒนา เลียบวัน 4
270. อาหารไทย 4 ภาค =/ Thai cuisine from four regions // อบเชย อิ่มสบาย 3
271. อร่อยกับดอยคำ // ม.ร.ว. คัจฉราพิมล ตุงนาค...[และคนอื่นๆ] 3
272. อาหารเวียดนาม // ทวีศักดิ์ เกษปทุม 3
273. อาหารฝรั่งเศสหลัก// ศุภกิจ รุ่งโรจน์ 3
274. ก๋วยจั้วจานหมู เนื้อ// รวบรวมโดยสำนักพิมพ์แสงแดด 6
275. ก๋วยจั้วจานผัก // รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 7
276. ก๋วยจั้วจานเห็ด// รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 3
277. ก๋วยจั้วเป็นชุด เล่ม 5// รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 14
278. ก๋วยจั้วจานเครื่องแกง // รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 6
279. ก๋วยจั้วจานเป็ด ไก่// รวบรวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 7
280. การทำโรตีสี-ป่าทองโก้// กรรมการศึกษานอกโรงเรียน กระทรวงศึกษาธิการ 3
281. การทำหัวผักกาดหวาน// กระทรวงศึกษาธิการ, กรรมการศึกษานอกโรงเรียน 5
282. น้ำพริกตำรับเลิศ// กระจายathyเรือนใจ 3
283. ป. ปลาน้ำอร่อย // กระจายathyเรือนใจ 6
284. คีตกฤษี พอคิ้วหัวป่าก์// ม.ร.ว. คีตกฤษี ปราโมช 3

285. น้ำพริก// ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช 5
286. อาหารนานาชาติ // จริยา เศรษฐบุตร 3
287. งานถ้วยเตี๋ย// รوبرวมโดย สำนักพิมพ์แสงแดด 6
288. กินข้าว // ม.ล. จิราธร จิรประวัติ 2
289. การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร// โดย ชีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน และ วันเพ็ญ
จิตรเจริญ 4
290. ตำราอาหารจีน เล่ม 2// สำนักพิมพ์แสงแดด 2
291. ผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งและเนื้อสัตว์ 2
292. อาหารกับสุขภาพ// พัฒน์ สุจำนงค์ 1
293. พริก :/ ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ// บรรณาธิการ อบเชย อิมสบาย, กิ่งกาญจน์ ทิพย์
สุขุม และ จันทร์ทิพย์ แซ่เอี้ยว 6
294. เบต้า แคโรทีน :/ เสริมความสมบูรณ์แข็งแรงแห่งสรีระสารอาหารที่มีเกราะ
ป้องกันมะเร็ง// ยุวดี จอมพิทักษ์ 3
295. หลักการปฏิบัติการด้านโภชนบำบัด// เรียบเรียงโดย รัศมี คันทเสวี 4
296. การจัดบริการอาหาร // วัฒนา ประทุมสินธุ์ 1
297. การจัดบริการอาหาร// เรียบเรียงโดย วัฒนา ประทุมสินธุ์ 2
298. เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค :/ Dietetics หน่วยที่ 1 - 8//
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 2
299. เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารบำบัดโรค :/ Dietetics หน่วยที่ 9 - 15//
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 2
300. กุลสตรี-ข้างครัว :/ หมวดอาหารคาว-อาหารจานเดียว-กับแก้ม ของว่างและขนม
หวาน // สุภาภรณ์ ปานนิล 1
301. ตำราอาหารป๊อวสูตรโบราณของจีน// สุภาณี ปิยพสุนทร 1
302. เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม =/ Food and beverage
technology //สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช 6
303. 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ // สุทธิชัย ปทุมล่องทอง 3
304. เห็ดอร่อย// นสิน คูอมรพัฒนะ, บรรณาธิการ 3
305. หลักการประกอบอาหาร// อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล 3

306. อาหารจากฟองเต้าหู้ // อมราภรณ์ วงษ์ฝึก 3
307. โภชนบำบัด // เทียนโดย อมรัตน์ เจริญชัย, มณี สุวรรณผ่อง และ ศรีสมร คงพันธุ์ 2
308. อาหารท้องถิ่นภาคใต้ // อำไพ โสรจจะพันธุ์ 1
309. อาหารจานด่วน // กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์แสงแดด 3
310. อาหารสุขภาพ :/ ปลาอโรย // สำนักพิมพ์แสงแดด 6
311. อาหารเตาอบไมโครเวฟ // ศรีสมร คงพันธุ์, มณี สุวรรณผ่อง 1
312. อาหารเตาอบ // เวนิสา โชติอรุณ, บรรณาธิการ 1
313. อาหารอโรยจากเตาไมโครเวฟ // เชียวอี่เจียน 4
314. ขนมอบ // เรียบเรียงโดย ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง 2
315. ขนมอบ // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ 3
316. ขนมอบ // สำนักพิมพ์แสงแดด 3
317. เค้กมอนด์บลั่งและขนมเกาลัดญี่ปุ่น // จันทร วรากุลเทพ และคณะ 3
318. พิซซ่า =/ Pizza // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ 3
319. อาหารเส้นนานาชาติ :/ ครีว HEALTH & CUISINE // สุมล ว่องวงศ์ศรี 2
320. อาหารเส้นนานาชาติ =/ International noodles 1
321. แชนด์วิช // สำนักพิมพ์ยูไนเต็ทบุ๊กส์ 1
322. แชนด์วิชคานาเป้ // อภิญญา มานะโรจน์ 1
323. ขนมปัง โดนัท มัฟฟิน // เวนิสา โชติอรุณ, บรรณาธิการ 1
324. ตำราการแต่งหน้าเค้ก // จรียา เดชกุญชร 1
325. โดนัท // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ 1
326. เค้กและการแต่งหน้าเค้ก // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ 1
327. 27 เมนูสุดอร่อยขนมมัฟฟินและเค้กญี่ปุ่น // จันทร วรากุลเทพ ... [และคณะ] 1
328. 108 เมนูอาหารว่าง :/ ขนมและไอศกรีมสไตล์ญี่ปุ่น // จันทร วรากุลเทพ.[และคนอื่น ๆ] 1
329. 30 เบเกอรี่ที่สีก่ยอดคุณค่าอาหารนม // จันทร วรากุลเทพ ...[และคณะ] 1
330. แต่งหน้าเค้กแฟนซี // จุมพล กาญจนปัญญาคม 1
331. ศิลปะการแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น // วันเพ็ญ พงษ์เก่า 1
332. เบเกอรี่ // สำนักพิมพ์แสงแดด 1

333. ตำราทำขนมจากแป้งสาลี // โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน.	1
334. คุกกี้อ=/ Cookies // นวรัตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ	1
335. ตำรากับการแต่งหน้าเค้ก// ประรณนา	1
336. 27 เมนูเด็ดการทำขนมวฟเฟิล // จันทร วรากุลเทพ ... [และคนอื่นๆ]	1
337. ขนมเค้ก// ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์	1
338. เบเกอรี่ทั่วไป// ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์	1
339. ขนมไทย// วันชัย อิงปัญญาลาภ	4
340. คุกกี้อและไอศกรีม// ศรีสมร คงพันธุ์	2
341. พาย พัฟเฟ้เพสตรี ทาร์ต // เขียนโดย อัจฉรา ชินาลัย	1
342. คู่มือความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและบาร์เทนเดอร์ :/ Beverage and Bartender/ / ศิวะ วสุนธราภิวัดกั	1
343. การทำน้ำผลไม้// กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน	1
344. การแปรรูปสับปะรด// กระทรวงศึกษาธิการ กรมการศึกษานอกโรงเรียน	1
345. น้ำสมุนไพร 108 // กัญญา ดิวิเศษ, บรรณาธิการ	1
346. น้ำผักและผลไม้ :/ สูตรสมุนไพร-เครื่องดื่มเพื่อพลังงานและสุขภาพ // จันทร วรา กุลเทพ .. [และคณะ]	1
347. น้ำผลไม้และผัก :/ เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ // นเรนทร นเรนทรเสนีย์, บรรณาธิการ	1
348. สุขภาพแข็งแรงด้วยน้ำผักผลไม้สด // พนิดา กุลประสูติฉิลก	1
349. เสน่ห์แห่งชา// ธนิษฐา แคนศิลป์	1
350. เบเกอรี่// กรมการฝึกหัดครู กระทรวงศึกษาธิการ	1
351. ตำรับอาหารแบบประหยัดและสงวนคุณค่า// ประยงค์ จินดาวงศ์	2
352. เคมีอาหาร// กุลยา จันทรอรุณ	4
353. อาหารเสริมของลูกน้อย// ไกรสิทธิ์ ตันติศิริรินทร์	2
354. กินเป็นยา// ขอบชะนาง	1
355. โภชนศาสตร์ // ค้วน ขาวหนู	2
356. คู่มือผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเศรษฐกิจชุมชน// สำนักงานคณะกรรมการอาหารและ ยา	1

357. เครื่องดื่ม & เบเกอรี่ // พิระวุธ นัตรกุล ณ อยุรยา, บรรณาธิการ 1
358. เคมีอาหาร// นิธิยา รัตนานนท์ 1
359. โภชนศาสตร์เบื้องต้น // นิธิยา รัตนานนท์ 1
360. การสุขาภิบาลอาหาร// พัฒน์ สุจำนงค์ 1
361. น้ำสมุนไพร// พเยาว์ เหมือนวงษ์ญาติ 1
362. เคมีอาหาร เอกสารโครงการตำราของวิทยาลัย// พรรณี เดชกำแหง 1
363. เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น =/ Introduction to food science หน่วยที่ 1-7 // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
364. เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น = Introduction to food science หน่วยที่ 8-15 // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
365. คุณประโยชน์และโทษของอาหาร// วนิตา สิทธิธรรมาธิราช 1
366. เคมีอาหารเบื้องต้น// ศศิเกษม ทองยงค์ 1
367. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค// ศิริลักษณ์ สิ้นชวาลัย 1
368. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ // ศิริลักษณ์ สิ้นชวาลัย 2
369. คู่มือวิทยากร : อาหารของเรา-โภชนาการ// สวัสดิ์ วีระเดชะ 1
370. อาหารและโภชนาการ // สวัสดิ์ วีระเดชะ 1
371. เอกสารการสอนรายวิชาอาหารและโภชนาการพื้นฐาน =/ Basic food and nutrition // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 1
372. โภชนศาสตร์และโภชนบำบัด // โดย อมรา จันทราภานนท์ 1
373. อาหาร// อรวินท์ โทรกิจ 1
374. จุลชีววิทยาทางอาหาร =/ Food microbiology // สุมณฑา วัฒนสินธุ์ 6
375. เทคโนโลยีการหมักดอง // วารุณี ประดิษฐ์ศรีกุล 1
376. รายงานการวิจัยเรื่องกรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง = A study on the production of dried vegetables and fruits// กุลยา จันทร์อรุณ. 1
377. ควันสำหรับรมอาหาร// วรณา ตั้งเจริญชัย 1
378. คู่มือบทปฏิบัติการวิชาเทคโนโลยีการหมักดอง // วารุณี ประดิษฐ์ศรีกุล 1

379. การฝึกอบรมหลักสูตร :/ การฉายรังสีอาหารและผลิตผลการเกษตร// สำนักงาน
พลังงานปรมาณูเพื่อสันติ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม. 1
380. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร// งามทิพย์ ภู่วโรดม 4
381. การเสี้ยวของกล้วยตากและการเก็บรักษา//สุริย์ นานาสมบัติ 1
382. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น// นิธิยา รัตนานพนธ์ 1
383. การถนอมผลิตผลการเกษตร// บุษลัน พิทักษ์พล 1
384. เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร =/ Food
Preservation and processing // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช 2
385. เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร =/ Food
preservation and processing // สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช 2
386. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร =/ Food processing fechnology // วิไล ริงสาตทอง 1
387. จุลชีววิทยาทางอาหาร (Food microbiology) // โดย สุมาลี เหลืองสกุล 1
388. จุลินทรีย์กับการควบคุมสุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร :/
เรียบเรียงจาก "Shin shokluhin koujyo no eisei nyuumon kouza" series no.1
shokuhin koujo no eisei kanri biseibutsu // ของ Inoue Fujio ; เรียบเรียงโดย
สุวิมล กิรติพิบูล 1
389. GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย // โดย สุวิมล กิรติ
พิบูล 2
390. การประเมินคุณภาพอาหาร โดยประสาทสัมพันธ์ // สุกัญญา กล่อมจอหอ 1
391. วัตถุประสงค์อาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร // ศิวาพร ศิวเวช 1
392. การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร// ชีวัลย์ ชาญฤทธิเสน 2
393. ความปลอดภัยของอาหารหลักการเบื้องต้น// ผู้เขียน Claire Nash 1
394. การควบคุมจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร // Inoue Fujio ; แปลโดย
สุวิมล กิรติพิบูล และ บัณฑิต ประดิษฐ์ฐานวงษ์ 1

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

409. สมุนไพรไทย โอกาสและทางเลือกใหม่ของอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์ ครั้งที่ 2 :/
การประชุมวิชาการ วันที่ 15-16 มกราคม 2547 โรงแรมสยามซิตี้ กรุงเทพฯ // จัด
โดย คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย... ; บรรณาธิการโดย จันทร์
จรัส เรียวเดชะ, กฤษ อังคนาพร, เปล่งศรี อิงคินันท์ 1
410. การทำงานเป็นหน่วยในกระบวนการผลิตอาหาร// เกษม ปราบริบูรณ์ 11
411. โภชนศาสตร์สัตว์เบื้องต้นและการให้อาหารสัตว์// ทวี แก้วคง 1
412. การใช้วัสดุท้องถิ่นเป็นอาหาร// เทอดชัย เวียรศิลป์ 1
413. กล้าเชื้ออาหารหมัก และ เทคโนโลยีการผลิต// นภา โล่ห์ทอง 1
414. นวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร// จัดทำโดย สำนักงานคณะกรรมการบริหาร
กองทุนพัฒนานวัตกรรม โดยความร่วมมือของ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและ
เทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ 2
415. การให้ความเย็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ// มยุรี จัยวัฒน์ 1
416. พจนานุกรมเคมี = Dictionary of chemistry//ชัยวัฒน์ เจนวานิชย์. 1

2. รายชื่อหนังสือภาษาอังกฤษเพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอน มีจำนวน 139 เล่ม
ตัวอย่างเช่น

รายชื่อหนังสือ	จำนวน (เล่ม)
1. Handbook of basic tables for chemical analysis // Thomas J. Bruno, Paris D.N. Svoronos	1
2. Handbook of instrumental techniques for analytical chemistry// Frank A. Serrel, editor	1
3. Modern analytical chemistry // David Harvey	1
4. Analytical chemistry for technicians // John Kenkel	1
5. Fundamentals of analytical chemistry // Douglas A. Skoog, Donald M. West, F. James Holler	1
6. Inorganic chemistry // Catherine E. Housecroft and Alan G. Sharpe	2
7. Modern inorganic chemistry// William L. Jolly	1
8. Inorganic chemistry // Gary L. Miessler, Donal A. Tarr	1

9. Modeling metabolism with Mathematica :/ analysis of human erythrocyte metabolism // Peter J. Mulquiney, Philip W. Kuchel 1
10. Protein bioseparation using ultrafiltration :/ theory, applications and new development/ Raja Ghosh 1
11. Enzyme kinetics :/ a modern approach // Alejandro G. Marangoni 1
11. Fundamentals of enzymology :/ the cell and molecular biology of catalytic proteins/ /Nicholas C. Price and Lewis Stevens Genetic techniques for biological research a case study approach/ / Corinne A. Michels 1
12. BIOTECHNOLOGY :/ Demystifying the Concepts // David bourgaize, Thomas R. Jewell, Rodolfo G. Buiser 1
14. Essentials of genomics and bioinformatics// edited by C. W. Sensen 1
15. Biochemistry // Jeremy M. Berg, John L. Tymoczko and Lubert Stryer 1
16. Biochemical methods :/ a concise guide for students and researchers // A. Pingoud..[et. al.] 1
17. Biochemistry illustrated // Peter N. Campbell, Anthony D. Smith 1
18. Principles of biochemistry with a human focus/ / Reginald H. Garrett and Chartes M. Grisham 1
19. Harper's biochemistry// Robert K Murray... [et al.] 1
20. Biochemistry :/ an introduction// Trudy McKee, James R. McKee 1
21. Biochemistry // Christopher K. Mathews, K. E. van Holde, Kevin G. Ahern 1
22. Principles of biochemistry // H. Robert Horton...[et al.] 1
23. Biochemistry :/ the molecular basis of life // Trudy McKee, James R. McKee 1
24. Dimensions of the meal :/ the science, culture, business, and art of eating // editor, Herbert L. Meiselman. 1
25. An introduction to tropical food science// H. G. Muller 1
26. Food and nutrition :/ home economics (Normal Course) 1
27. The Flammarion guide to world wines // Franois Collombet, Jean-Paul Paireault ; translation, Elizabeth Ayre 1
28. The book of wine // by Thierry Desseauve ; translated by Deke Dusingberre 1

29. Fine French wines // James Turnbull 1
30. Food :/ the chemistry of its components // T.P. Coultate 1
31. Cereal processing// United Nations Development Fund for Women (UNIFEM) 1
32. Egg nutrition and biotechnology // edited by J. S. Sim, S. nakai and W.Guenter. 1
33. Handbook of functional dairy products // edited by Colette Shortt, John O'Brien. 1
34. The science of food // Marion Bennion 1
35. Introductory foods // Marion Bennion, Barbara Scheule. 1
36. Understanding food :/ principles and preparation// Amy Brown 1
37. Nice or nasty :/ food choice, food law and health in South East Asia // John
Candlish, Chee-Hong Tan 1
38. Agri-food quality :/ an interdisciplinary approach :/ the proceedings of the
International Conference ; held 25-29 June 1995 at Norwich // edited by G. R.
Fenwick ... [et al.] 1
39. Food quality and consumer value :/ delivering food that satisfies // Monika J.A.
Schroder 1
40. Chemical & functional properties of food proteins// edited by Zdzistaw E.
Sikorski 1
41. Chemical and functional properties of food lipids // edited by Zdzislaw E.
Sikorski and Anna Kolakowska 1
42. Chemical and functional properties of food saccharides // Edited by Piotr
Tomasik 1
43. Principles of food chemistry// John M. deMan, 1
44. Food product development // Mary Earle, Richard Earle, and Allan Anderson 1
45. Food processing technology :/ principles and practice // P. Fellows. 1
46. Food science and food biotechnology // edited by Gustavo F. Gutierrez-Lopez,
Gustavo V. Barbosa-Canovas 1
47. Food hygiene, microbiology and HACCP // S.J. Forsythe and P. R. hayes 1
48. Unit operations in food engineering // Albert Ibarz, Gustavo V. Barbosa-Cnovas. 1
49. Introduction to food biotechnology // Perry Johnson-Green 1

50. Food protein analysis :/ quantitative effects on processing // R. K. owusu-
Aparenten 1
51. Introduction to food science // Rick Parker 1
52. Process foods :/ quality optimization and process assessment// edited by
Fernanda A.R. Oliveira, Jorge C. Oliveira 1
53. Texture in food // edited by Brian M. McKenna. 1
54. Ultra high pressure treatments of foods // edited by Marc E. G. Hendrikx,
Dietrich Knorr with Linda Ludikhuyze, Ann Van Loey, Volker Heinz 1
55. Surimi and surimi seafood// edited by Jae W. Park 1
56. HACCP in the meat industry// edited by Martyn Brown 1
57. Meat processing :/ improving quality // edited by Joseph Kerry, John Kerry, and
David Ledward. 1
58. Meat cuts and muscle foods // H. J. Swatland 1
59. Meat and meat products :/ technology, chemistry, and microbiology// Alan H.
Varnam and Jane P. Sutherland. 1
60. Fresh-cut fruits and vegetables :/ science, technology, and market// edited by
Olusola Lamikanra 1
61. Handbook of citrus by-products and processing technology // Robert J. braddock 1
62. Fruit and vegetable processing// United Nations Development Fund for
Women(UNIFEM) 1
63. Fruit & vegetable quality :/ an integrated view// edited by Robert L. Shewfelt,
Bernhard Bruckner 1
64. Fruit processing :/ nutrition, products, and quality management // edited by david
arthey and Andrew R.ashurst 1
65. Cereals processing technology // edited by Gavin Owens 1
65. Cereals and cereal products :/ chemistry and technology // David A.V. Dendy,
Bogdan J. Dobraszczyk 1
67. Snack foods processing// [edited by] Edmund W. Lusas, Lloyd W. Rooney 1
68. Bread making :/ improving quality // edited by Stanley P. Cauvain 1

69. Bread staling // edited by Pavinee Chinachoti, Yael Vodovotz 1
70. Technology of biscuits, crackers and cookies// / Duncan Manley 1
71. Food flavors // edited by Philip R. Ahurst 1
72. Spices and seasonings a food technology handbook// / Donna R. Tainter and Anthony T. Grenis 1
73. The science of chocolate // Stephen T. Beckett 1
74. Food flavour technology // edited by Andrew J. Taylor 1
75. New ingredients in food processing // Guy Linden, Denis Lorient 1
76. Sensory evaluation techniques // Morten Meilgaard, Gail Vance Civille and B. Thomas Carr 1
77. New techniques in the analysis of foods // edited by Michael H. Tunick, Samue A. Palumbo and Pina M. Fratamicol 1
78. Quality control for foods and agricultural products// / edited by J.-L. Multon ; Translated by Denis Dochain 1
79. Food texture :/ measurement and perception // ¶ Andrew J. rosenthal 1
80. The food chemistry laboratory :/ a manual for experimental foods, dietetics, and food scientists // Connie Weaver, James R. Daniel 1
81. Food chemistry// / H.-D Belitz, W. Grosch 1
82. Food texture and viscosity :/ concept and measurement // Malcolm C. Bourne 1
83. Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control// /Roland P. Carpenter, David H. Lyon and Terry A. Hasdell 1
84. Chemical and functional properties of food components // edited by Zdzislaw E. Sikorski 1
85. Chromatography in food science and technology // Tibor Cserhati, Esther Forgacs 1
86. Food chemical safety// / edited by David Watson. 1
87. Food analysis by HPLC// / edited by Leo M. L. Nollet 1
88. Food labelling // edited by J Ralph Blanchfield 1

89. Food lipids: / chemistry, nutrition, and biotechnology // edited by Casimir C. Akoh and David B. Min 1
90. Food process modelling // edited by L.M.M. Tijskens, M.L.A.T.M. Hertog and B. Nicolai 1
91. Analytical chemistry of foods // C.S. James 1
92. Essential guide to food additives 1
93. Food additives // edited by A. Larry Branen...[et al.] 1
94. Food preservation techniques // edited by Peter Zeuthen and Leif Bogh-Sorensen 1
95. Food preservatives // edited by N.J. Russell and G.W. Gould. 1
96. Thermal processing of packaged foods // S.D. Holdsworth. 1
97. Innovations in food processing // edited by Gustavo V. Barbosa-Canovas, Grahame W. Gould 1
98. Continuous thermal processing of foods :/ pasteurization and UHT sterilization // Michael Lewis, Neil Heppell 1
99. Preservation of foods with pulsed electric fields // Gustavo V. Barbosa-Canovas...[et al.]. 1
100. Food irradiation :/ principles and applications // edited by R.A. Molins 1
101. Control of foodborne microorganisms // edited by Vijay K. Juneja, John N. Sofos 1
102. Food microbiology :/ fundamentals and frontiers // edited by Michael P. Doyle, Larry R. Beuchat, Thomas J. Montville 1
103. Microbiological testing in food safety management 1
104. Modern food microbiology // James M. Jay 1
105. Food microbiology :/ a laboratory manual // Ahmed E. Yousef, Carolyn Carlstrom 1
106. Enzymes in food technology // edited by Robert J. Whitehurst and Barry A. Law 1
107. Food microbiology // M. R. Adams and M. O. Moss 1
108. The microbiological risk assessment of food // S.J. Forsythe 1
109. Natural food antimicrobial systems // edited by A.S. Naidu 1

110. Fundamental food microbiology// Bibek Ray 1
111. Food and beverage management// John Cousins, David Foskett and David Shortt 1
112. You and your food // Ruth Bennett White 1
113. The good cookie :/ over 250 delicious recipes from simple to sublime // Tish Boyle 1
114. Wine tasting :/ a professional handbook // Ronald S. Jackson 1
115. Puddings & Desserts// edited by Valerie Creek 1
116. The professional pastry chef :/ fundamentals of baking and pastry // Bo Friberg, with Amy Kemp Friberg 1
117. The great big baking book // Carole Clements 1
118. The ice cream book// by Shona Crawford Pools and Jasper Partington 1
119. Betty Crocker's ultimate cake mix cookbook :/ create sweet magic from a mix 1
120. Ice cream :/ sorbets,frozen yogurts, parfaits, bombes and more // shona crawford poole ; photography by William Lingwood 1
121. The great big cookie book :/ the ultimate book of cofkies, brownies, scones, bars and biscuits // Hilaire Walden 1
122. Handbook of Dough Fermentation // Edited by Karel Kulp, Klaus Lorenz 1
123. Flat bread technology // Jalal Qarooni 1
124. Baking by flavor// by Lisa Yockelson 1
125. Frying :/ improving quality // edited by J.B. Rossell 1
126. Cook Book ส่วนสามพราน // โดย The Rose Garden Aprime Resort 1
127. Step by step chinese cooking // Jasper Spencer-Smith ; photographed by Raymond Brage 1
128. Thai cuisine// The National Identity Board ; editor : Temsiri Punyasingh 1
129. The professional chef// by the Culinary Institute of America 1
130. The professional chef's techniques of healthy cooking // by the Culinary Institute of America ; foreword by Graham Kerr ; Jennifer S. Armentrout, editor 1
131. Babies and toddlers// Dilys Wells 1

132. Great meals in minutes// Time-Life Books 2
133. Herinc' s dictionary of classical and mooern cookery// by Walter bickel 1
134. New methods of food preservation// Edited by G.W. Gould 1
135. Food preservation: / Theory, Application, and Recipes // Sirilak Sinthavalai 1
136. Technology of reduced-additive foods// Edited by Jim Smith 1
137. Pasta and semolina technology// edited by R.C. Kill and K. Turnbull 1

ภาคผนวก จ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์