

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2552

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food and Nutrition

2. ชื่อปริญญา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ชื่อย่อ : วท.บ. (อาหารและโภชนาการ)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food and Nutrition)
ชื่อย่อ : B.S. (Food and Nutrition)

3. หน่วยงานรับผิดชอบ

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มุ่งเน้นในการผลิตบัณฑิตเพื่อเป็นนักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีความรู้ความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์ โภชนาการและการจัดการอาหารและสามารถแสวงหาความรู้ใหม่พร้อมทั้งมีความสามารถสร้างสรรค์และพัฒนาความก้าวหน้าทางด้านอาหารและโภชนาการ หาแนวทางในการแก้ไขปัญหาสุขภาพ อันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารในทุกกลุ่มอายุ และการบริการทางอาหารและโภชนาการ อันจะนำไปสู่การส่งเสริมศักยภาพในการพัฒนาคนและประเทศอย่างยั่งยืน

4.2 วัตถุประสงค์

4.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการความรู้ ด้านอาหารและโภชนาการมาใช้ในการประกอบวิชาชีพ

4.2.2 เพื่อพัฒนาความเป็นเลิศทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ

4.2.3 เพื่อสร้างเครือข่ายงานด้านอาหารและโภชนาการกับมหาวิทยาลัยอื่นๆ และหน่วยงานอื่นๆ

5. กำหนดการเปิดสอน

ปีการศึกษา 2553

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

8. ระบบการศึกษา

ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

9. ระยะเวลาการศึกษา

ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

10. การลงทะเบียนเรียน

ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

11. การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

ตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

12. อาจารย์ผู้สอน

12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรใหม่
1.	นางสาวชนิษฐา พูนผลกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) วท.ม. (สาขาธัญพืชศาสตร์) Cert. in the International training course on meat processing tech. of Chinese and western style	งานแต่งเรียบเรียง	01006151	01017211
		1. หลักการประกอบอาหาร	01006251	01017212
		2. สุขาภิบาลอาหาร	01006351	01017311
		งานวิจัย	01006382	01017318
		1. ราคาปริมาณคาเฟอีน และเกลือแร่บางชนิดในน้ำชาจีน	01006399	01017321
2. เทคโนโลยีการแปรรูปผลผลิตเกษตรแบบต่อเนื่องจากระดับครัวเรือนถึงระดับพาณิชย์	01006455	01017399		
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากเมล็ดดอกทานตะวัน	01006497	01017497		
4. ศักยภาพอาหารควบคุมน้ำหนักเพื่อส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลก	01006498	01017498		
5. Effect of brewing times on caffeine and some elements contents in brewed green tea				

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตรใหม่
2.	นางน่องนุช ศิริวงศ์ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ) วท.ม. (เทคโนโลยีชีวเคมี) ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวเคมี)	งานแต่งเรียบเรียง ปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ งานวิจัย 1. การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมี- กายภาพกับเนื้อสัมผัสของหัวมันต้มสุกในมัน สำปะหลังชนิดไชยาไนต์ต่ำ 2. การศึกษาโครงสร้างระดับโมเลกุลของสตาร์ชจาก มันสำปะหลังชนิดไชยาไนต์ต่ำ 3. การวิเคราะห์ปริมาณอะมิโดสและอะมิโดเพคติน ด้วยวิธี labeling-HPSEC	01006251 01006282 01006353 01006399 01006354 01006453 01006481	01017212 01017221 01017314 01017324 01017412 01017413 01017497 01017498
3.	นางมารีษา ภูภิญโญกุล อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) Ph.D. (Chemistry (Environmental Health))	งานแต่งเรียบเรียง 1. การดำเนินงานเพื่อลดปัจจัยเสี่ยงทางสุขภาพ เนื่องมาจากมลพิษในประเทศไทย 2. เบริป่า : ผลไม้ที่คนไทยไม่คุ้นเคย 3. ตำรับอาหารหญิงให้นมบุตร 4. Lead poisoning in Bangkok and Klity creek, Kanchanaburi งานวิจัย 1. Nutrition ecology of Phanat-nikhom refugee camp 2. Lao returnees in the voluntary repatriation from Thailand 3. Hospital admission rates for asthma and respiratory disease in the west midlands : their relationship to air pollution levels 4. A study of health effects of traffic-related pollutants in densely populated areas of Bangkok 5. Use of pork blood curd in the fortification of Thai snack food	01006151 01006251 01006382 01006399 01006451 01006482 01006483 01006499	01017213 01017221 01017323 01017421 01017423 01017490 01017497 01017498 01017499

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ใหม่
4.	นางสาวศิริพร เรียบร้อย อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีการประมง) วท.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง) ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร)	งานแต่งเรียบเรียง Texture development of sausages during fermentation	01006282	01017213
			01006353	01017315
		งานวิจัย 1. Physico-chemical change of seabass muscle proteins during iced and frozen storage 2. Characteristics and gel formation of som-fug produced from marine fish 3. Effect of glucono-delta-lactone on characteristics and gel formation of som-fug 4. Screening of probiotic lactic acid bacteria and utilization for production of fermented shrimp (Kung-Som)	01006399	01017415
			01006451	01017416
			01006453	01017490
			01006481	01017497
				01017498
				01017499
5.	นายสถาพร ประดิษฐ์พงษ์ อาจารย์ สถ.บ. บธ.ม.	งานแต่งเรียบเรียง 1. การเขียนแบบสถาปัตยกรรม 2. การออกแบบพื้นฐาน 3. การจัดการอาคาร	01006171	01017315
			01006221	01017316
			01006222	01017411
			01006322	01017416
			01006323	01017497
			01006324	01017498
			01006332	
			01006356	
			01006399	
			01006425	
01006427				
01006451				
01006497				
01006499				

12.2 อาจารย์สนับสนุนหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ใหม่
1.	นางสาวนฤมล ศราภพันธุ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) คศ.ม. ศศ.ด.(อาชีวศึกษา)	งานแต่งเรียบเรียง ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณในครอบครัวศึกษา งานวิจัย 1. การใช้สารช่วยติดในการซ่อมใหม่ด้วยขม้นชั้น 2. การศึกษากิจกรรมสำหรับเด็กและเยาวชนศึกษา เฉพาะกรณีองค์การบริหารส่วนจังหวัดและ สุขาภิบาล 3. การพัฒนารูปแบบการสอนทักษะการคิดอย่างมี วิจารณญาณสำหรับครูศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ 4. การผลิตคู่มือการศึกษาขั้นพื้นฐานหลักสูตร 5 ปี สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา : การดำเนินงาน ปีที่ 1	-	01017412
2.	นางทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) M.S. (Nutrition and Food Science) Ph.D. (Nutrition and Food Science)	งานแต่งเรียบเรียง 1. ผลิตภัณฑ์ถั่วเมล็ดแห้ง 2. ระบบการจัดซื้อ ตรวจรับ เบิกจ่าย และเก็บรักษา ของธุรกิจร้านอาหาร 3. คุณค่าทางโภชนาการของข้าว งานวิจัย 1. สารต้านอนุมูลอิสระและคุณค่าทางโภชนาการ ของผลไม้ไทย 2. การพัฒนาขนมไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการและ พลังงานต่ำ 3. ภูมิปัญญาการผลิตอาหารแช่แข็งในเขตภาคกลาง ตอนบน 4. การฟื้นฟูคุณภาพชีวิตของครอบครัวเกษตรกรที่ ประสบอุทกภัยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 5. Tsunami impact on children's food and nutrition in Thailand	01006381 01006382 01006451	01017313 01017315 01017321 01017322 01017497 01017498
3.	นางสาวฤทัย เรืองธรรมสิงห์ อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) คศ.ม.	-	01006151 01006352 01006356 01006381 01006456	01017211 01017322 01017411 01017412 01017497 01017498

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ใหม่
4.	นางสิริพันธุ์ จุลกรังคะ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) M.S. (Applied Nutrition)	งานแต่งเรียบเรียง 1. โภชนศาสตร์เบื้องต้น 2. หลักการถนอมอาหาร 3. การจัดเตรียมเครื่องดื่ม 4. ระเบียบวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 5. อาหารเพื่อสุขภาพ งานวิจัย 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากเมล็ด ทานตะวัน 2. การพัฒนาและทดสอบประสิทธิภาพอาหารโดย ควบคุมน้ำหนัก 3. การส่งเสริมพฤติกรรมกรกินอาหารไทยเพื่อ สุขภาพและปลอดภัยในเด็กวัยเรียน 4. การพัฒนาอาหารว่างไทยเพื่อลดความเสี่ยงต่อ โรคอ้วนในเด็กวัยเรียน 5. Fruit consumption and health of housewives in southern region, Thailand	01006171 01006281 01006353 01006355 01006498	01017314 01017317 01017497 01017498
5.	นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) Cert. in the International training course on meat processing tech. of Chinese and western style	งานแต่งเรียบเรียง 1. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 2. การค้นคว้าและเทคนิคการนำเสนอผลงาน วิชาการ งานวิจัย 1. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้าน 2. โครงการจัดทำตำรับอาหารกลางสำหรับเด็กวัย ก่อนเรียน 3. ความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จ อาหารทอด ที่จำหน่ายในตลาดนัด	01006251 01006353 01006354 01006451 01006453 01006481	01017212 01017213 01017314 01017324 01017413 01017498 01017497
6.	นายสุรชัย จิวเจริญสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์- คหกรรม ศาสตร์) วท.ม. (ส่งเสริมการเกษตร) ศศ.ด. (อาชีวศึกษา)	งานแต่งเรียบเรียง ครบเครื่องเรื่องธุรกิจร้านอาหาร งานวิจัย 1. รูปแบบการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน ร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : การลด ความเสี่ยงจากพิษภัยในอาหารต่อบุคลากรใน สถาบัน 2. วัฒนธรรมการกินของไทย: จากอดีตปัจจุบันและ เพื่อการแข่งขันในอนาคต	-	01017316 01017414

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ใหม่
7.	นางสาวอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) M.S. (Applied Nutrition) D.Sc. (Nutritional Toxicology)	งานแต่งเรียบเรียง 1. โภชนศาสตร์มนุษย์ 2. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3. บทปฏิบัติการโภชนศาสตร์มนุษย์ 4. หลักการถนอมอาหาร 5. การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคารบพ ที่ 5 อุปกรณ์เครื่องใช้ 6. การประกอบอาหารจากข้าว 7. การส่งเสริมการขาย งานวิจัย 1. การตรวจคุณภาพทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ อาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก 2. การจัดทำแนวทางการรับรองระบบคุณภาพ สำหรับสถานที่ปรุง ประกอบและจัดจำหน่ายอาหาร 3. การพัฒนาอาหารไทยควบคุมน้ำหนัก 4. การส่งเสริมพฤติกรรมกรกินอาหารไทยเพื่อ สุขภาพและความปลอดภัยในเด็กวัยเรียน 5. การพัฒนาอาหารว่าง เพื่อลดความเสี่ยงต่อโรค อ้วนในวัยเด็ก	01006282 01006283 01006454 01006481 01006498	01017221 01017222 01017319 01017412 01017422 01017497 01017498
8.	นางอำพร แจ่มผล อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) คศ.ม.	งานแต่งเรียบเรียง การจัดบริการอาหารในสถาบัน งานวิจัย 1. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้าน 2. การจัดทำสูตรมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็ก วัยก่อนเรียน 3. สภาวะอาหารและโภชนาการของเด็กก่อนวัยเรียน ที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นอำเภอสุข สำราญ จังหวัดระนอง		01017211 01017316 01017411 01017497 01017498

12.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่
1.	นางสาวชนิดา ปโชติการ อาจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) M.P.H. (International Health) Ph.D. (Human Nutrition)	งานแต่งเรียบเรียง 1. โฆษณาการสำหรับผู้ป่วยที่รับการฟอกเลือดและผู้ป่วยล้างไตทางช่องท้องชนิดถาวร 2. การอบรมนักกำหนดอาหารประจำปี 2545 เรื่อง การรับรองคุณภาพโรงพยาบาลและงานโภชนาการ 3. การประชุมวิชาการประจำปี 2544 การอบรมนักกำหนดอาหารประจำโรงพยาบาล งานวิจัย 1. Effect of oral zinc supplementation upon plasma lipids, blood pressure, and other variables in young adult white males 2. Effect of oral zinc supplementation and marginal copper intake upon plasma lipids, blood pressure and other variables in males	01017421 01017422
2.	แพทย์หญิงมันทนา ประทีปะเสน รองศาสตราจารย์ พ.บ. Ph.D. (Nutrition Epidemiology)	งานวิจัย 1. Pattern of adipose tissue distribution to the risk of diseases in the elderly 2. An evaluation of the effectiveness of health services at the subdistrict level 3. Development of weight control program for overweight working women	01017321 01017322
3.	นางเรวดี จงสุวัฒน์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) M.S. (Home Economics) Ph.D. (Food Nutrition and Dietetics)	งานวิจัย 1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีแคลเซียมของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น 2. ความตระหนักในความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายและพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีแคลเซียมของเด็กนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น 3. การเพิ่มใยอาหารในขนมปังกรอบแท่งโดยเติมรำข้าวเจ้าสกัดไขมัน	01017315 01017422

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่
4.	นายวิสิฐ จະวะสิต รองศาสตราจารย์ B.Sc. (Food Science and Technology) M.S. (Food Science) Ph.D. (Food Science)	งานแต่งเรียบเรียง 1. Status of food industry in Thailand and its role in supplement of nutritional status of the people 2. Identifying and recommending vitamin A rich foods in northeast Thailand 3. Identification of seasonal vitamin A rich foods and recommended methods of preservation in northeast Thailand งานวิจัย 1. Development of quality assurance system for small- scale production of bottled drinking water 2. Formulation of coconut milk-substitute Thai desserts containing low saturated, sugar and sodium 3. Production and contamination of pasteurized beverages packed in sealed plastic containers in Thailand and potential preventive measures	01017313
5.	นายอนุกุล พลศิริ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) M.S. (Food Science)	งานแต่งเรียบเรียง 1. อาหารและโภชนาการ 2. การควบคุมคุณภาพอาหาร 3. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร งานวิจัย 1. การประเมินหลักสูตรปริญญาตรี วิชาเอกคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง 2. ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของ นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสังกัดกรม สามัญศึกษา ในกรุงเทพมหานคร 3. พฤติกรรมการเลือกกินอาหารกลางวันของนักเรียน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยรามคำแหง	01017313

13. จำนวนนิสิต

ปีการศึกษา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	รวม	จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
2553	30	-	-	-	30	คาดว่าจะมีผู้จบการ
2554	30	30	-	-	60	ศึกษาดลอดหลักสูตร
2555	30	30	30	-	90	ปีละ 30 คน
2556	30	30	30	30	120	เริ่มจบปี พ.ศ. 2557
2557	30	30	30	30	120	

14. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

ใช้สถานที่และอุปกรณ์การสอนที่มีอยู่ในคณะเกษตร ตลอดจนหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในมหาวิทยาลัย-เกษตรศาสตร์

15. ห้องสมุด

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน และห้องสมุดของหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

16. งบประมาณ

ใช้งบประมาณของคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

17. หลักสูตร

17.1	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	135	หน่วยกิต
17.2	โครงสร้างหลักสูตร			
	(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		3	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		9	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		4	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาภาษา		12	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาพลศึกษา		2	หน่วยกิต
	(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	99	หน่วยกิต
	- วิชาเฉพาะบังคับ		63	หน่วยกิต
	- วิชาเฉพาะเลือก		36	หน่วยกิต
	(3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

17.3 รายวิชา

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		3	หน่วยกิต
01999211	คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน (Mathematics and Computers in Everyday Life)		3(2-2)
- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		9	หน่วยกิต
01459111	จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)		3(3-0)
01999141	มนุษย์กับสังคม (Man and Society)		3(3-0)
01102181	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น (Introduction to Economics)		3(3-0)
หรือ 01999041	เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตที่ดี (Economics for Better Living)		3(3-0)
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		4	หน่วยกิต
01371111	การใช้ทรัพยากรห้องสมุด (The Use of Library Resources)		1(1-0)
01999031	มรดกอารยธรรมโลก (The Heritage of World Civilizations)		3(3-0)
- กลุ่มวิชาภาษา		12	หน่วยกิต
01999021	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai Language for Communication)		3(3-0)
01355xxx	ภาษาต่างประเทศ		9(-)
- กลุ่มวิชาพลศึกษา		2	หน่วยกิต
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา (Physical Education Activities)		1,1 (0-2)

(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	99	หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับ		63	หน่วยกิต
01017211	หลักการประกอบอาหาร (Principles of Cookery)		3(2-3)
01017212	สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)		3(3-0)
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery)		3(2-2)
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์ (Human Nutrition)		3(3-0)
01017222	ปฏิบัติการทางโภชนศาสตร์มนุษย์ (Laboratory in Human Nutrition)		1(0-2)
01017311	การจัดเตรียมอาหาร (Food Preparation)		3(1-6)
01017314	หลักการถนอมอาหาร (Principles of Food Preservation)		3(2-2)
01017315*	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ (Presentation Techniques in Food and Nutrition)		4(2-4)
01017322*	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต (Nutrition in Life Cycle)		3(2-3)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Assessment)		3(1-4)
01017411*	การจัดการระบบบริการอาหาร (Food Service System Management)		3(1-6)
01017497*	สัมมนา (Seminar)		1
01402311	ชีวเคมี I (Biochemistry I)		2(2-0)
01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biochemistry I)		1(0-2)
01403111	เคมีทั่วไป (General Chemistry)		4(4-0)

* วิชาเปิดใหม่

01403112	เคมีทั่วไปภาคปฏิบัติการ (Laboratory in General Chemistry)	1(0-3)
01403221	เคมีอินทรีย์ (Organic Chemistry)	4(4-0)
01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Organic Chemistry)	1(0-3)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology)	3(3-0)
01419214	จุลชีววิทยาทั่วไปภาคปฏิบัติการ (Laboratory in General Microbiology)	1(0-3)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป (Abridged Physics)	3(3-0)
01422111	หลักสถิติ I (Principles of Statistics I)	3(3-0)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์ (Human Physiology)	3(2-3)
01424111	หลักชีววิทยา (Principle of Biology)	3(3-0)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ (Laboratory in Biology)	1(0-3)
- วิชาเฉพาะเลือก ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต		
ให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ดังตัวอย่างจากวิชาต่อไปนี้		
01017313*	ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)	3(3-0)
01017316*	การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management)	3(3-0)
01017317	การจัดเตรียมเครื่องดื่ม (Beverage Operation)	3(2-3)
01017318	อาหารนานาชาติ (International Cuisine)	3(1-6)
01017319	อาหารอบจากแป้ง (Bakery)	3(1-6)

* วิชาเปิดใหม่

01017321	โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition)	3(2-2)
01017323	โภชนบำบัด (Diet Therapy)	3(2-3)
01017412	การผลิตขนมไทย (Thai Dessert Production)	3(1-6)
01017413	การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและเทคนิคบริการ (Quality Assurance in Food Business and Service Techniques)	3(3-0)
01017416*	การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Design and Development)	3(2-2)
01017421*	โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)	3(2-3)
01017422*	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Counseling)	3(2-2)
01017423*	อาหาร สิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (Food Environment and Health)	3(3-0)
01017496*	เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการ (Selected Topics in Food and Nutrition)	1-3
01017498*	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

และให้เลือกรียน ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิตจากวิชาต่อไปนี้

01017390*	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation)	1(1-0)
01017399*	การฝึกงานเบื้องต้น (General Practicum)	3(0-10)
01017490*	สหกิจศึกษา (Cooperative Education)	6
01017499*	การฝึกงานเฉพาะด้าน (Specific Practicum)	3(0-10)

(3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

* วิชาเปิดใหม่

17.4 ความหมายของเลขประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่	1-2 (01)	หมายถึง	วิทยาเขตบางเขน
เลขลำดับที่	3-5 (017)	หมายถึง	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
เลขลำดับที่	6	หมายถึง	ระดับชั้นปี
เลขลำดับที่	7	มีความหมายดังต่อไปนี้	
	0	หมายถึง	กลุ่มวิชา กลุ่มวิชาสำหรับนิสิตนอกสาขา
	1	หมายถึง	กลุ่มวิชา กลุ่มวิชาอาหาร
	2	หมายถึง	กลุ่มวิชา กลุ่มวิชาโภชนาการ
	9	หมายถึง	กลุ่มวิชา กลุ่มวิชาเรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ ฝึกงาน
เลขลำดับที่	8	หมายถึง	ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

17.5 ตัวอย่างแผนการศึกษา

17.5.1 ตัวอย่างแผนการศึกษาแบบไม่มีสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01371111	การใช้ทรัพยากรห้องสมุด	1(1-0)
01403111	เคมีทั่วไป	4(4-0)
01403112	เคมีทั่วไปภาคปฏิบัติการ	1(0-3)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป	3(3-0)
01459111	จิตวิทยาทั่วไป	3(3-0)
01999021	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0)
01999141	มนุษย์กับสังคม	<u>3(3-0)</u>
รวม		<u>18(17-3)</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01403221	เคมีอินทรีย์	4(4-0)
01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ	1(0-3)
01424111	หลักชีววิทยา	3(3-0)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ	1(0-3)
01999031	มรดกอารยธรรมโลก	3(3-0)
01999211	คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน	3(2-2)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	<u>3(-)</u>
รวม		<u>19(-)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017211	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3)
01102181	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0)
หรือ 01999041	เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตที่ดี	3(3-0)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0)
01419214	จุลชีววิทยาทั่วไปภาคปฏิบัติการ	1(0-3)
01422111	หลักสถิติ I	3(3-0)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์	3(2-3)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	<u>3(-)</u>
รวม		<u>20(-)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017212	สุขาภิบาลอาหาร	3(3-0)
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2)
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0)
01017222	ปฏิบัติการทางโภชนศาสตร์มนุษย์	1(0-2)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	3(-)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(-)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(-)</u>
รวม		<u>19(-)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017311	การจัดเตรียมอาหาร	3(1-6)
01017314	หลักการถนอมอาหาร	3(2-2)
01017322	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	3(2-3)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	3(1-4)
	วิชาเฉพาะเลือก	<u>9(-)</u>
	รวม	<u>21(-)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017315	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	4(2-4)
01017399	การฝึกงานเบื้องต้น	3(0-10)
01402311	ชีวเคมี I	2(2-0)
01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ	1(0-2)
	วิชาเฉพาะเลือก	<u>9(-)</u>
	รวม	<u>19(-)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017411	การจัดการระบบบริการอาหาร	3(1-6)
01017497	สัมมนา	1
	วิชาเฉพาะเลือก	9(-)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(-)</u>
	รวม	<u>16(-)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017499	การฝึกงานเฉพาะด้าน	<u>3(0-10)</u>
	รวม	<u>3(0-10)</u>

17.5.2 ตัวอย่างแผนการศึกษา แบบมีสหกิจศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01371111	การใช้ทรัพยากรห้องสมุด	1(1-0)
01403111	เคมีทั่วไป	4(4-0)
01403112	เคมีทั่วไปภาคปฏิบัติการ	1(0-3)
01420119	ฟิสิกส์อย่างสังเขป	3(3-0)
01459111	จิตวิทยาทั่วไป	3(3-0)
01999021	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0)
01999141	มนุษยกับสังคม	<u>3(3-0)</u>
รวม		<u>18(17-3)</u>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01403221	เคมีอินทรีย์	4(4-0)
01403222	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติการ	1(0-3)
01424111	หลักชีววิทยา	3(3-0)
01424112	ชีววิทยาภาคปฏิบัติการ	1(0-3)
01999031	มรดกอารยธรรมโลก	3(3-0)
01999211	คณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน	3(2-2)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	<u>3(-)</u>
รวม		<u>19(-)</u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017211	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3)
01102181	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0)
หรือ 01999041	เศรษฐศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตที่ดี	3(3-0)
01419211	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0)
01419214	จุลชีววิทยาทั่วไปภาคปฏิบัติการ	1(0-3)
01422111	หลักสถิติ I	3(3-0)
01423251	สรีรวิทยาของมนุษย์	3(2-3)
01175xxx	กิจกรรมพลศึกษา	1(0-2)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	<u>3(-)</u>
รวม		<u><u>20(-)</u></u>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017212	สุขาภิบาลอาหาร	3(3-0)
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2)
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0)
01017222	ปฏิบัติการทางโภชนศาสตร์มนุษย์	1(0-2)
01355xxx	ภาษาอังกฤษ	3(-)
	วิชาเฉพาะเลือก	3(-)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(-)</u>
รวม		<u><u>20(-)</u></u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017311	การจัดเตรียมอาหาร	3(1-6)
01017314	หลักการถนอมอาหาร	3(2-2)
01017322	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	3(2-3)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ	3(1-4)
	วิชาเฉพาะเลือก	<u>9(-)</u>
	รวม	<u>21(-)</u>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017315	เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	4(2-4)
01017390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1(1-0)
01402311	ชีวเคมี I	2(2-0)
01402312	ชีวเคมี I ภาคปฏิบัติการ	1(0-2)
	วิชาเฉพาะเลือก	<u>10(-)</u>
	รวม	<u>18(-)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017490	สหกิจศึกษา	6(-)
	รวม	<u>6(-)</u>

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิต (บรรยาย-ปฏิบัติการ)
01017411	การจัดการระบบบริการอาหาร	3(1-6)
01017497	สัมมนา	1
	วิชาเฉพาะเลือก	6(-)
	วิชาเลือกเสรี	<u>3(-)</u>
	รวม	<u>13(-)</u>

17.6 คำอธิบายรายวิชา

01017211	หลักการประกอบอาหาร (Principles of Cookery) หลักการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและการประกอบอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่ Principles of food materials selection and preparation. Field required.	3(2-3)
01017212	สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย โรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร กฎหมายอาหารของไทย Causative factors of unsafe food. Food borne illness and food toxicity. Principles of food sanitation and safety in food production. Thai food regulations.	3(3-0)
01017213	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Science of Cookery) การค้นคว้าทดลองเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร หลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร Experimental procedure on physical and chemical changes in food during post-harvest and cooking. Food quality evaluation.	3(2-2)
01017221	โภชนศาสตร์มนุษย์ (Human Nutrition) พื้นฐาน : 01403221 หรือพร้อมกัน สารอาหาร การย่อย การดูดซึม การเมแทบอลิซึม บทบาทของสารอาหารต่อชีวิตมนุษย์ ผลของเทคโนโลยีต่อคุณภาพอาหาร ฉลากโภชนาการ ความต้องการสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและปัญหาสุขภาพ จากความไม่สมดุลของสารอาหาร Nutrients, digestion, absorption and metabolism. Roles of nutrients on human life. Technological effect on nutritional quality of food. Nutritional labeling. Nutrients requirement. Biochemical changes and health problems due to imbalance nutrients intake.	3(3-0)

01017222	<p>ปฏิบัติการทางโภชนศาสตร์มนุษย์ (Laboratory in Human Nutrition) พื้นฐาน : 01017221 หรือพร้อมกัน</p> <p>การใช้ตารางคุณค่าอาหารและตารางต่าง ๆ ทางโภชนาการในการประเมินคุณภาพอาหารและภาวะโภชนาการบุคคล การคำนวณปริมาณพลังงานที่ต้องการ การกำหนดรายการอาหารที่เหมาะสมต่อเพศ วัย และอาชีพ การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของตำรับและรายการอาหาร</p> <p>ปฏิบัติการด้านสัตว์ทดลอง</p> <p>Application of food composition table and other nutritional tools for food quality and nutritional status evaluation. Energy requirement calculation. Adequate diet planning based on sex, age and career. Nutritional evaluation of recipe and menu. Animal experiment.</p>	1(0-2)
01017311	<p>การจัดเตรียมอาหาร (Food Preparation) พื้นฐาน : 01017211</p> <p>เทคนิคการประกอบอาหาร และการจัดแต่งอาหารของไทยและยุโรป การเขียนตำรับอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Cooking techniques and presentation of Thai and European cuisine. Recipe conduction. Field trip required.</p>	3(1-6)
01017313*	<p>ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) พื้นฐาน : 01017212</p> <p>อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร หลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม มาตรฐานอาหาร และมาตรการควบคุม</p> <p>Hazards related to food safety. Good manufacturing practice in food. Hazard analysis and critical control point. Food standards and control measures.</p>	3(3-0)

* วิชาเปิดใหม่

01017314	<p>หลักการถนอมอาหาร (Principles of Food Preservation) พื้นฐาน : 01017211 และ 01419211 หรือ 01419211</p> <p>สาเหตุการบูดเสียของอาหารและการป้องกัน หลักการและวิธีการถนอมอาหารเพื่อใช้ในการบริโภค และเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ปัญหาและวิธีการแก้ไข</p> <p>Food spoilage and prevention. Principles of food preservation. Application techniques for home and small scale food preservation. Problems and solving techniques.</p>	3(2-2)
01017315*	<p>เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ (Presentation Techniques in Food and Nutrition)</p> <p>หลักและเทคนิคการนำเสนอทางด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำสื่อ การเผยแพร่ความรู้และการประเมินผล กรณีศึกษาและการฝึกปฏิบัติ</p> <p>Principles and presentation techniques in food and nutrition. Media production, information dissemination and evaluation. Case studies and practice.</p>	4(2-4)
01017316*	<p>การจัดการธุรกิจอาหาร (Food Business Management)</p> <p>ประเภทของธุรกิจการผลิตและบริการอาหาร หลักการจัดการธุรกิจ การจัดการวัตถุดิบและการจัดซื้อ การควบคุมคุณภาพ ระบบสารสนเทศ ระบบโลจิสติกส์ บุคลากรและแนวทางการพัฒนาธุรกิจอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Type of food production and service business, business management principles. Raw material handling and purchasing. Quality control, information system, logistics system, staff and development guideline for food business. Field trip required.</p>	3(3-0)
01017317	<p>การจัดเตรียมเครื่องดื่ม (Beverage Operation)</p> <p>การแบ่งประเภทเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเทคนิคในการเตรียมเครื่องดื่ม มีการศึกษานอกสถานที่</p>	3(2-3)

* วิชาเปิดใหม่

	Beverage classification. Equipment and techniques in beverage operation. Field trip required.	
01017318	<p>อาหารนานาชาติ (International Cuisine) พื้นฐาน : 01017211</p> <p>ลักษณะและเทคนิคการประกอบ วัสดุอาหาร อุปกรณ์และการจัดเสิร์ฟอาหารตะวันออกและตะวันตก มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Characteristics, preparation techniques, ingredients, equipment and serving in Eastern and Western foods. Field trip required.</p>	3(1-6)
01017319	<p>อาหารอบจากแป้ง (Bakery)</p> <p>อุปกรณ์ในการผลิต การเปลี่ยนแปลง สมบัติทางเคมีและกายภาพของเครื่องปรุงต่างๆ ในขั้นตอนการเตรียมและการอบ วิธีการ เทคนิค และการคำนวณสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดธุรกิจอาหารอบ มีการค้นคว้าทดลอง</p> <p>Baking equipment. Physical and chemical properties changes of ingredients during preparation and baking. Methods, technique and calculation for development of baking products. Management of bakery business. A research experiment.</p>	3(1-6)
01017321	<p>โภชนศาสตร์ชุมชน (Community Nutrition) พื้นฐาน : 01017221</p> <p>ภาวะโภชนาการและสภาวะอาหารของชุมชนต่างๆ การประเมินและการปรับปรุงภาวะโภชนาการของประชากร มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Nutritional status of population and food situation in different communities. Assessment and improvement of nutritional status. Field trip required.</p>	3(2-2)
01017322*	<p>โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต (Nutrition in Life Cycle) พื้นฐาน : 01017221</p> <p>การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มอายุ</p>	3(2-3)

* วิชาเปิดใหม่

	Physiological changes, energy and nutrients requirement. Menu planning appropriate for each age group.	
01017323	โภชนบำบัด (Diet Therapy) พื้นฐาน : 01017221 และ 01017311 การประยุกต์หลักโภชนศาสตร์ในการบำบัดโรค ที่เกี่ยวกับกายวิภาค สรีระ และเมแทบอลิซึมของผู้ป่วย Application of nutrition principles for therapeutic program concerning anatomy, physiology and metabolism of the patient.	3(2-3)
01017324	การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Assessment) พื้นฐาน : 01017222 หลักการและเทคนิคพื้นฐานของเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์อาหาร วิธีทางชีวเคมีและจุลชีววิทยาในการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหาร และ ประเมินภาวะโภชนาการ โดยวิธีการของชีวเคมี Principle and basic techniques of food analysis instruments. Biochemical and microbiological methods in nutrients determination. Nutritional assessment by biochemical techniques.	3(1-4)
01017390*	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Cooperative Education Preparation) หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนา บุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการ นำเสนอ การเขียนรายงาน Principles, concepts and processes of cooperative education. Related rules and regulations. Basic knowledge and techniques in job application. Basic knowledge and techniques in working. Communication and human relations. Personality development. Quality management system in workplace. Presentations techniques. Report writing.	1(1-0)

* วิชาเปิดใหม่

01017399*	<p>การฝึกงานเบื้องต้น (General Practicum) การฝึกงานทั่วไปด้านอาหารและโภชนาการ General practicum in food and nutrition</p>	3(0-10)
01017411*	<p>การจัดการระบบบริการอาหาร (Food Service System Management) ระบบการบริการอาหารในสถานประกอบการ ระบบการจัดซื้อ การ ตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การจัดการครัวและ สุขาภิบาล การฝึกปฏิบัติการจัดการประกอบอาหารจำนวนมาก การศึกษานอกสถานที่ Food service system in premises. Purchasing, receiving, storing, and issuing raw material systems, kitchen and sanitation managements. Mass food production practice. Field trip required.</p>	3(1-6)
01017412	<p>การผลิตขนมไทย (Thai Dessert Production) พื้นฐาน : 01017211 ชนิด ส่วนประกอบ การผลิต การบรรจุ และการพัฒนาขนมไทยสำหรับ งานเลี้ยงและการค้า มีการศึกษานอกสถานที่ Types, components, production, packaging and development of Thai dessert for catering and commercial purposes. Field trip required.</p>	3(1-6)
01017413	<p>การประกันคุณภาพในธุรกิจอาหารและเทคนิคบริการ (Quality Assurance in Food Business and Service Techniques) พื้นฐาน : 01017411 มาตรฐานของห้องเตรียมอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้ การควบคุม คุณภาพการผลิตในธุรกิจอาหาร และเทคนิคบริการ การแก้ปัญหา การ ประกันและการพัฒนาคุณภาพธุรกิจอาหาร มีการศึกษานอกสถานที่ Standard of kitchen and equipments, quality control of production in food business and service techniques. Problem solving. Quality assurance and development in food business. Field trip required.</p>	3(3-0)

* วิชาเปิดใหม่

01017416*	<p>การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Product Design and Development) พื้นฐาน : 01017324</p> <p>การออกแบบ หลักการและเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประยุกต์ส่วนประกอบอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร การประเมินความคล่องตัวของตลาดของผลิตภัณฑ์</p> <p>Designs, principles and techniques of food product development. Application of food ingredients. Food quality evaluation. Marketability evaluation of products.</p>	3(2-2)
01017421*	<p>โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy) พื้นฐาน : 01017323</p> <p>การประเมินทางชีวเคมีและคลินิก อันตรกิริยาระหว่างสารอาหารและยา อาหารบำบัด การเมแทบอลิซึมของสารอาหารระหว่างภาวะป่วย โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยใน การดัดแปรอาหารสำหรับการให้อาหารเข้าทางเดินอาหารและทางหลอดเลือดดำ</p> <p>Biochemical and clinical assessment. Interaction between nutrients and drug. Medical therapeutic diet. Nutrients metabolism during illness state. Diet therapy for inpatient. Diet modification for enteral feeding and total parenteral nutrition.</p>	3(2-3)
01017422*	<p>การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Counseling) พื้นฐาน : 01017323</p> <p>การสัมภาษณ์ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาเพื่อแก้ไขปัญหา โภชนาการ หลักการสื่อสาร การปรับพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรม การบริโภคอาหารที่พึงประสงค์ การประเมินผล กรณีศึกษา</p> <p>Interviewing, techniques and counseling methods for nutritional problem solving. Communication principles. Behavioral modification toward desired food consumption behavior. Evaluation. Case studies.</p>	3(2-2)

* วิชาเปิดใหม่

01017423*	<p>อาหาร สิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (Food, Environment and Health)</p> <p>แหล่งของมลพิษและการปนเปื้อนในโซ่อาหาร การประเมินการรับสัมผัส ผลของมลพิษต่อสุขภาพ โครงการระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางแก้ไข การศึกษาจากกรณีศึกษา มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Sources of pollutants and contamination in food chain. Dose-response evaluation. Health effects of pollutants. Related national and international projects to mitigate the problems. Case study. Field trip required.</p>	3(3-0)
01017490*	<p>สหกิจศึกษา (Cooperative Education)</p> <p>การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมายตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ</p> <p>On the job training as a temporary employee according to the assigned project including report and presentation.</p>	6
01017496*	<p>เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการ (Selected Topics in Food and Nutrition)</p> <p>เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการในระดับปริญญาตรี หัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษา</p> <p>Selected topics in food and nutrition at the bachelor's degree level, topics are subject to change each semester.</p>	1-3
01017497*	<p>สัมมนา (Seminar)</p> <p>การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางอาหารและโภชนาการในระดับปริญญาตรี</p> <p>Presentation and discussion on current interesting topics in food and nutrition at the bachelor's degree level.</p>	1

* วิชาเปิดใหม่

01017498*	<p>ปัญหาพิเศษ (Special Problems)</p> <p>การศึกษาค้นคว้าทางอาหารและโภชนาการระดับปริญญาตรี และ เรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน</p> <p>Study and research in food and nutrition at the bachelor's degree level and compile into a written report.</p>	1-3
01017499*	<p>การฝึกงานเฉพาะด้านอาหารและโภชนาการ (Specific Practicum in Food and Nutrition)</p> <p>การฝึกงานเฉพาะด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p>Specific practicum in food and nutrition.</p>	3(0-10)

* วิชาเปิดใหม่

18. การประกันคุณภาพหลักสูตร

หลักสูตรได้กำหนดระบบและวิธีการประกันคุณภาพหลักสูตรในแต่ละประเด็น ดังนี้

18.1 ประเด็นการบริหารหลักสูตร

(1) มีอาจารย์ประจำหลักสูตรและคณะกรรมการฝ่ายวิชาการและวิจัยบริหารหลักสูตร

(2) มีการประชุมจัดประมวลรายวิชา

(3) มีการจัดทำตารางสอน จัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับแผนการจัดชั้นเรียนและจัด

ผู้สอนที่มีคุณวุฒิตตรงกับวิชาที่สอน

(4) มีการจัดทำแบบประมวลการสอนทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร

(5) มีการประเมินการสอนโดยนิสิตและผู้สอนทุกรายวิชา

18.2 ประเด็นทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

(1) มีเอกสารประกอบการเรียนในหลักสูตรเพียงพอแก่นิสิตและอาจารย์

(2) ห้องเรียนมีไฮตัทศนุปรกรณ์ที่ทันสมัย ได้แก่ เครื่องฉาย LCD พร้อมเครื่องคอมพิวเตอร์

เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ เครื่องขยายเสียง และอุปกรณ์เครื่องเขียนทุกประเภทและมีเจ้าหน้าที่ดูแลความสะอาด ความเรียบร้อยทุกห้องเรียน

18.3 ประเด็นการสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

(1) มีอาจารย์ที่ปรึกษาประจำตัวนิสิต

(2) มีอาจารย์ปรึกษางานสัมมนา และปัญหาพิเศษให้กับนิสิตทุกคน

(3) มีการปฐมนิเทศนิสิตใหม่ บัณฑิตนิเทศให้นิสิตชั้นปีที่ 4 และมีบัณฑิตนิเทศให้นิสิตทุกชั้นปี

ได้ทำความรู้จักและให้รุ่นพี่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเรียนและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย

18.4 ประเด็นความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

(1) มีการสำรวจความคิดเห็นของนายจ้างต่อบัณฑิตสาขาอาหารและโภชนาการเป็นระยะ และมีการจัดงานคืนสู่เหย้าของบัณฑิตภาควิชา เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการทำงานของบัณฑิต

(2) มีการนำข้อมูลจากนายจ้างและบัณฑิตมาประกอบการสัมมนาเพื่อพัฒนาหลักสูตร ประเด็นอื่นๆ (ระบุ)

19. การพัฒนาหลักสูตร

19.1 ดัชนีบ่งชี้มาตรฐานและคุณภาพการศึกษา สำหรับหลักสูตรนี้

(1) มีแบบประมวลรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอนทุกวิชา ทุกภาคการศึกษา

(2) มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์โดยนิสิตทุกรายวิชา และแจ้งให้อาจารย์ผู้สอน

ทราบผลการประเมิน

(2) มีการวิจัยสถาบันเพื่อพัฒนาหลักสูตรทุก 5 ปี

(3) มีการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี

19.2 กำหนดการประเมินหลักสูตรตามดัชนีบ่งชี้ข้างต้น ทุกๆ ระยะเวลา 5 ปี

กำหนดการประเมินครั้งแรกในปี พ.ศ. 2558

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1.	รหัสวิชา	01017313	3(3-0)
	ชื่อวิชาภาษาไทย	ความปลอดภัยอาหาร	
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food Safety	
	วิชาพื้นฐาน	01017212	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation
	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์	คณะเกษตร

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่

เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้เกี่ยวกับความสำคัญและอันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย และได้เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการควบคุมเพื่อให้สามารถจัดการและดำเนินงานที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้

- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
- (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - (✓) วิชาเฉพาะเลือก
 - () วิชาเฉพาะบังคับ
- () หมวดวิชาเลือกเสรี
- () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

อันตรายที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร หลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม มาตรฐานอาหาร และมาตรการควบคุม

Hazards related to food safety. Good manufacturing practice in food. Hazard analysis and critical control point. Food standards and control measures.

5. เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิดและความสำคัญของความปลอดภัยของอาหาร	3
2. ห่วงโซ่การผลิตอาหาร	3
3. อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร	3
4. หลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร	6
5. การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	6
6. การควบคุมความปลอดภัยของอาหารในระหว่างการผลิตและบริการ	6
7. มาตรฐานอาหาร	6
8. นโยบายและมาตรการเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร	6
9. กรณีศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร	<u>6</u>
รวม	<u>45</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

- | | | | |
|----|--------------------|---|--------|
| 1. | รหัสวิชา | 01017315 | 4(2-4) |
| | ชื่อวิชาภาษาไทย | เทคนิคการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ | |
| | ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ | Presentation Techniques in Food and Nutrition | |
| | วิชาพื้นฐาน | - | |
| | สังกัด | ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร | |

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่

เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้เกี่ยวกับหลักการนำเสนอ วิธีการ และเทคนิคต่างๆ ด้านอาหารและโภชนาการ การผลิตสื่อ การสาธิตและการจัดนิทรรศการทางอาหารและโภชนาการ

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้

- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
- (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - () วิชาเฉพาะบังคับ
 - (✓) วิชาเฉพาะเลือก
- () หมวดวิชาเลือกเสรี
- () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักและเทคนิคการนำเสนอทางด้านอาหารและโภชนาการ การจัดทำสื่อ การเผยแพร่ความรู้และการประเมินผล กรณีศึกษาและการฝึกปฏิบัติ

Principles and presentation techniques in food and nutrition. Media production, information dissemination and evaluation. Case studies and practice.

5.	เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
	1. การวางแผนการนำเสนอ	6
	2. ประเภทของสื่อและวิธีการใช้สื่อ	4
	3. เทคนิคการให้ความรู้ในแบบต่างๆ	6
	4. เทคนิคการสื่อสาร	4
	5. เทคนิคการนำเสนอและบุคลิกภาพ	4
	6. การวิเคราะห์ปัญหาและการประเมินผล	6
	รวม	<u>30</u>

		จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
	1. เทคนิคการเตรียมแผนการนำเสนอ	
	1.1 การกำหนดหัวข้อเรื่องด้วยเทคนิคต่าง ๆ	1
	1.2 การจัดเตรียมประมวลความรู้ตามหัวข้อเรื่อง	4
	1.3 การจัดทำแผนการสอน	3
	2. การจัดทำสื่อวิทยุและการนำเสนอ	
	2.1 การเตรียมสคริปในลักษณะต่าง ๆ	6
	2.2 การฝึกนำเสนอออกอากาศ	2
	2.3 การวิเคราะห์ปัญหาและการประเมินผล	2
	3. การจัดทำสื่อดีวีดีและสื่ออิเล็กทรอนิกส์	
	3.1 การเตรียมสคริป	4
	3.2 การทำดัมมี่	4
	3.3 การวิเคราะห์ปัญหาและการประเมินผล	2
	4. การจัดทำพาวเวอร์พอยท์	4
	5. การจัดทำสื่อสิ่งพิมพ์	4
	6. การสาธิตทางอาหารและโภชนาการ	
	6.1 การจัดเตรียมเนื้อหา	6
	6.2 การฝึกซ้อมและเตรียมเอกสาร	6
	6.3 การนำเสนอในที่ชุมชน	4
	6.4 การวิเคราะห์ปัญหาและประเมินผล	2
	7. การจัดทำนิทรรศการทางด้านอาหารและโภชนาการ	6
	รวม	<u>60</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1.	รหัสวิชา	01017316	3(3-0)
	ชื่อวิชาภาษาไทย	การจัดการธุรกิจอาหาร	
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food Business Management	
	วิชาพื้นฐาน	-	
	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร	

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการบริการอาหารที่ถูกต้องเพื่อให้สามารถจัดการการบริการอาหาร
จำนวนมากได้อย่างมีคุณภาพ มีมาตรฐาน และมีประสิทธิภาพ

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - () วิชาเฉพาะบังคับ
 - (✓) วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ประเภทของธุรกิจการผลิตและบริการอาหาร หลักการจัดการธุรกิจ การจัดการวัตถุดิบและการจัดซื้อ
การควบคุมคุณภาพ ระบบสารสนเทศ ระบบโลจิสติกส์ บุคลากรและแนวทางการพัฒนาธุรกิจอาหาร มี
การศึกษานอกสถานที่

Type of food production and service business, business management principles. Raw
material handling and purchasing. Quality control, information system, logistics system, staff and
development guideline for food business. Field trip required.

5. เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ประเภทของธุรกิจอาหาร	3
2. ระบบการจัดการธุรกิจอาหาร	6
3. การศึกษาคือความเป็นไปได้ของธุรกิจอาหาร	6
4. ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของธุรกิจอาหาร	6
5. ระบบสารสนเทศสำหรับธุรกิจอาหาร	6
6. ระบบโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	6
7. การพัฒนาบุคลากรสำหรับธุรกิจอาหาร	6
8. กรณีศึกษา	<u>6</u>
รวม	<u>45</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1.	รหัสวิชา	01017322	3(2-3)
	ชื่อวิชาภาษาไทย	โภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิต	
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Nutrition in Life Cycle	
	วิชาพื้นฐาน	01017221 โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	
	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร	

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่

เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของร่างกายในช่วงวัยต่างๆ และความต้องการพลังงานและสารอาหาร เพื่อให้สามารถจัดอาหารได้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายในแต่ละวัย

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้

- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
- (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
- () วิชาเฉพาะเลือก
- () หมวดวิชาเลือกเสรี
- () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร การจัดอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มอายุ
Physiological changes, energy and nutrients requirement. Menu planning appropriate for each age group.

5.	เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
	1. การเปลี่ยนแปลงในช่วงวัยต่างๆของชีวิต	4
	2. หลักการจัดอาหารสำหรับวัยต่างๆ	4
	3. โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร	4
	4. โภชนาการสำหรับทารก	4
	5. โภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน	6
	6. โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น	4
	7. โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ	4
	รวม	<u>30</u>

		จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
	1. การจัดอาหารให้นำรับประทานและปลอดภัย	3
	2. การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร	6
	3. การจัดอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตร	6
	4. การจัดอาหารสำหรับทารก	6
	5. การจัดอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน	6
	6. การจัดอาหารสำหรับเด็กวัยเรียนและวัยรุ่น	6
	7. การจัดอาหารสำหรับผู้ใหญ่	6
	8. การจัดอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	6
	รวม	<u>45</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1.	รหัสวิชา	01017390	1(1-0)
	ชื่อวิชาภาษาไทย	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Cooperative Education Preparation	
	วิชาพื้นฐาน	-	
	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร	

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่

เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมของนิสิตคณะเกษตรในการเข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษาในด้านความรู้พื้นฐานในการทำงานและการทำงานร่วมกับผู้อื่น

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้

() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....

(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

() วิชาเฉพาะบังคับ

(✓) วิชาเฉพาะเลือก

() หมวดวิชาเลือกเสรี

() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐาน และเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน

Principles, concepts and processes of cooperative education; Related rules and regulations. Basic knowledge and techniques in job application. Basic knowledge and techniques in working. Communication and human relations. Personality development. Quality management system in workplace. Presentations techniques. Report writing.

5. เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการและแนวคิดของสหกิจศึกษา	1
2. ขั้นตอนของสหกิจศึกษาและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง	2
3. ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ	1
4. ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	2
5. การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์	2
6. การพัฒนาบุคลิกภาพ	2
7. ระบบบริหารงานคุณภาพในสถานประกอบการ	2
8. เทคนิคการนำเสนอโครงการหรือผลงาน	2
9. การเขียนรายงาน	1
รวม	<u>30</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1. รหัสวิชา 01017399 3(0-10)
ชื่อวิชาภาษาไทย การฝึกงานเบื้องต้น
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ General Practicum
วิชาพื้นฐาน -
สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตนำความรู้ที่ได้ศึกษาไปสู่การปฏิบัติ

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
การฝึกงานทั่วไปด้านอาหารและโภชนาการ
General practicum in food and nutrition.

5. คำอธิบายรายวิชา (Course Outline)
-

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1.	รหัสวิชา	01017411	3(1-6)
	ชื่อวิชาภาษาไทย	การจัดการระบบบริการอาหาร	
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food Service System Management	
	วิชาพื้นฐาน	-	
	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร	

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้แนวทางการดำเนินการทางธุรกิจอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและได้มาตรฐาน

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - () วิชาเฉพาะบังคับ
 - (✓) วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
ระบบการบริการอาหารในสถานประกอบการ ระบบการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่ายวัตถุดิบ การจัดการครัวและสุขาภิบาล การฝึกปฏิบัติการจัดการประกอบอาหารจำนวนมาก การศึกษานอกสถานที่

Food service system in premises. Purchasing, receiving, storing and issuing raw material systems, kitchen and sanitation managements. Mass food production practice. Field trip required.

5.	เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
	1. ประเภทของการบริการอาหาร	2
	2. โครงสร้างการบริหารงานบริการอาหาร	2
	3. การออกแบบสถานบริการอาหาร	3
	4. การจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่าย	3
	5. ระบบสุขาภิบาลอาหาร	3
	6. การตรวจสอบและประเมินคุณภาพการบริการ	2
	รวม	<u>15</u>

		จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
	1. การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน	6
	2. การจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา และการเบิกจ่าย	6
	3. การจัดการบริการอาหารจานหลักแบบไทย	6
	4. การจัดการบริการอาหารจานหลักแบบนานาชาติ	6
	5. การจัดการบริการอาหารว่างแบบไทย	6
	6. การจัดการอาหารว่างแบบนานาชาติ	6
	7. การจัดการบริการอาหารหวาน	6
	8. การจัดการบริการอาหารตราสั่ง	6
	9. การจัดการบริการอาหารเป็นชุด	6
	10. การวิเคราะห์ผลเชิงธุรกิจ	6
	11. การจัดการบริการอาหารในโรงพยาบาล	6
	12. การตรวจสอบด้านสุขาภิบาล	6
	13. การศึกษาความต้องการผู้บริโภค	6
	14. การประเมินคุณภาพการบริการ	6
	15. การจัดทำแบบสรุปการบริการ	<u>2</u>
	รวม	<u>90</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1. รหัสวิชา 01017416 3(2-2)
ชื่อวิชาภาษาไทย การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Product Design and Development
วิชาพื้นฐาน 01017324 การวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ
Food and Nutrition Assessment
สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้แนวทางการดำเนินการทางธุรกิจอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและได้มาตรฐาน

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
การออกแบบ หลักการและเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประยุกต์ส่วนประกอบอาหาร
การประเมินคุณภาพอาหาร การประเมินความคล่องตัวของตลาดของผลิตภัณฑ์
Designs, principles and techniques of food product development. Application of food
ingredients. Food quality evaluation. Marketability evaluation of products.

5. เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความหมายและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
2. ระบบในการดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์	4
3. การกำหนดเป้าหมายและวัตถุประสงค์	2
4. การสร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์	4
5. การประเมินแนวความคิด	2
6. การศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
7. การวางแผน	4
8. เทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	3
9. การศึกษาอายุการเก็บ การตรวจสอบ และการประเมินคุณภาพ	2
10. การทดสอบผู้บริโภคและประเมินความคล่องตัวของตลาดของ ผลิตภัณฑ์	2
11. การประยุกต์งานศิลป์ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์	3
รวม	<u>30</u>

	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. จัดทำโครงการและข้อมูลแสดงแนวความคิดผลิตภัณฑ์	4
2 ศึกษาข้อมูลความเป็นไปได้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2
3 วางแผนการทดลอง	2
4 พัฒนาสูตร	4
5 กรรมวิธีการผลิต	4
6. ตรวจสอบคุณภาพ	4
7 ทดสอบผู้บริโภคและอายุการเก็บ	4
8. การออกแบบผลิตภัณฑ์	3
9. สรุปผลและเสนอรายงาน	3
รวม	<u>30</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1.	รหัสวิชา	01017421	3(2-3)
	ชื่อวิชาภาษาไทย	โภชนบำบัดทางการแพทย์	
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Medical Nutrition Therapy	
	วิชาพื้นฐาน	01017323 โภชนบำบัด	
		Diet Therapy	
	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร	

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่

เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้เกี่ยวกับหลักการและแนวคิดโภชนบำบัดทางการแพทย์ ความสัมพันธ์ของสารอาหารและยา ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการและการเจ็บป่วย การตัดสินใจวางแผนการให้โภชนบำบัดที่เหมาะสมกับสภาวะผู้ป่วยของโรคหลังผ่าตัดและการเจ็บป่วยในภาวะวิกฤตฝึกกำหนดอาหาร การติดตามและการประเมินผล

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้

- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
- (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- (✓) วิชาเฉพาะบังคับ
- () วิชาเฉพาะเลือก
- () หมวดวิชาเลือกเสรี
- () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

การประเมินทางชีวเคมีและคลินิก อันตรกิริยาระหว่างสารอาหารและยา อาหารบำบัด การเมแทบอลิซึมของสารอาหารระหว่างภาวะป่วย โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยใน การดัดแปรอาหารสำหรับการให้อาหารเข้าทางเดินอาหารและทางหลอดเลือดดำ

Biochemical and clinical assessment. Interaction between nutrients and drug. Medical therapeutic diet. Nutrients metabolism during illness state. Diet therapy for inpatient. Diet modification for enteral feeding and total parenteral nutrition.

5. เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิดโภชนบำบัดทางการแพทย์และจริยธรรม	3
2. ความสัมพันธ์ของอาหารและยา	6
3. การตรวจทางชีวเคมีและการแปลผล	6
4. สภาวะต่าง ๆ ของผู้ป่วย/ ความสมดุลของของเหลวและอิเล็กโทรไลต์	6
5. ภาวะเครียดและวิกฤตหลังการผ่าตัดของผู้ป่วย	3
6. หลักการให้อาหารทางสายยางและหลอดเลือดดำ	6
รวม	<u>30</u>

	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. ปฏิบัติการทางชีวเคมี คลินิกและการแปลผล	6
2. การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและการวางแผน	6
3. การได้รับสารอาหารครบถ้วนหลังผ่าตัดและภาวะวิกฤต	6
4. การคำนวณความเข้มข้นของสารอาหารในอาหารทางสายยาง	3
5. การคำนวณความเข้มข้นของสารอาหารในอาหารหลอดเลือดดำ	3
6. ภาวะแทรกซ้อนในการให้อาหารทางหลอดเลือดดำและการควบคุม	6
7. การประเมินผลและการติดตามผล	6
8. กรณีศึกษา	<u>9</u>
รวม	<u>45</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1.	รหัสวิชา	01017422	3(2-2)
	ชื่อวิชาภาษาไทย	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	
	ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Nutrition Counseling	
	วิชาพื้นฐาน	01017323	โภชนบำบัด Diet Therapy
	สังกัด	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร	

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่

เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้เกี่ยวกับเทคนิค วิธีการและขั้นตอนการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การปรับเปลี่ยนหรือเสริมสร้างพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่พึงประสงค์ เพื่อแก้ไขปัญหาโภชนาการ การศึกษาวิเคราะห์จากกรณีศึกษา

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้

- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
- (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - () วิชาเฉพาะบังคับ
 - (✓) วิชาเฉพาะเลือก
- () หมวดวิชาเลือกเสรี
- () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

การสัมภาษณ์ เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาเพื่อแก้ไขปัญหาโภชนาการ หลักการสื่อสาร การปรับพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่พึงประสงค์ การประเมินผล กรณีศึกษา

Interviewing, techniques and counseling methods for nutritional problem solving.

Communication principles. Behavioral modification toward desired food consumption behavior.

Evaluation. Case studies.

5. เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญและการวิเคราะห์ความจำเป็นในการให้คำปรึกษาทาง โภชนาการ และจรรยาบรรณวิชาชีพ	3
2. หลักการสื่อสารและการใช้ภาษา	6
3. พฤติกรรมกรรบริโภคและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง	3
4. การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมกรรบริโภคที่พึง ประสงค์	6
5. การสร้างแรงจูงใจสำหรับวัยต่าง ๆ	3
6. การวิเคราะห์ปัญหาและเทคนิคการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	6
7. วิธีการประเมินและติดตามผล	3
รวม	<u>30</u>

	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. การสร้างสื่อข้อมูลตามวัตถุประสงค์	6
2. กรณีศึกษาและปฏิบัติการสำหรับโรคเบาหวาน	6
3. กรณีศึกษาและปฏิบัติการสำหรับโรคมะเร็ง	3
4. กรณีศึกษาและปฏิบัติการสำหรับการรักษาน้ำหนักตัว	6
5. กรณีศึกษาและปฏิบัติการสำหรับโรคไต	3
6. กรณีศึกษาและปฏิบัติการสำหรับโรคขาดสารอาหารตามวัย	6
รวม	<u>30</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1. รหัสวิชา 01017423 3(3-0)
ชื่อวิชาภาษาไทย อาหาร สิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food, Environment and Health
วิชาพื้นฐาน -
สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้แหล่งที่มาของมลพิษและการปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหาร การประเมินการรับสัมผัส
และผลกระทบต่อสุขภาพ โครงการระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางแก้ไข

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
แหล่งของมลพิษและการปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหาร การประเมินการรับสัมผัส ผลของมลพิษต่อสุขภาพ
โครงการระดับชาติและนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางแก้ไข การศึกษาจากกรณีศึกษา มีการศึกษา
นอกสถานที่
Sources of pollutants and contamination in food chain. Dose-response evaluation. Health
effects of pollutants. Related national and international projects to mitigate the problems. Case
study. Field trip required.

5. เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิดและความสำคัญของผลกระทบต่อสุขภาพและมลพิษ	3
2. ประเภทของมลพิษ	6
3. การปนเปื้อนในโซ่อาหารและการเข้าสู่ร่างกายมนุษย์	6
4. การประเมินการสัมผัส	6
5. ผลของมลพิษต่อสุขภาพ	6
6. มาตรการและแนวปฏิบัติ	6
7. แนวทางการแก้ไขปัญหามลภาวะระดับชาติ และนานาชาติ	6
8. กรณีศึกษา	<u>6</u>
รวม	<u>45</u>

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

- | | | | |
|----|--------------------|------------------------------|---|
| 1. | รหัสวิชา | 01017490 | 6 |
| | ชื่อวิชาภาษาไทย | สหกิจศึกษา | |
| | ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ | Cooperative Education | |
| | วิชาพื้นฐาน | - | |
| | สังกัด | ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร | |
2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตได้มีโอกาสประยุกต์ความรู้ทางอาหารและโภชนาการในสถานที่ปฏิบัติจริง
3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - () วิชาเฉพาะบังคับ
 - (✓) วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมาย ตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ
- On the job training as a temporary employee according to the assigned project including report and presentation.

5. คำาโครงการรายวิชา (Course Outline)
-

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

- | | | | |
|----|--------------------|---------------------------------------|-----|
| 1. | รหัสวิชา | 01017496 | 1-3 |
| | ชื่อวิชาภาษาไทย | เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการ | |
| | ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ | Selected Topics in Food and Nutrition | |
| | วิชาพื้นฐาน | - | |
| | สังกัด | ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร | |
2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้เพิ่มเติมในหัวข้อวิชาการทางอาหารและโภชนาการที่น่าสนใจ
3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
- () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
 - (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - () วิชาเฉพาะบังคับ
 - (✓) วิชาเฉพาะเลือก
 - () หมวดวิชาเลือกเสรี
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
เรื่องเฉพาะทางอาหารและโภชนาการในระดับปริญญาตรี หัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษา

Selected topics in food and nutrition at the bachelor's degree level. Topics are subject to change each semester.

5. คำาโครงการรายวิชา (Course Outline)

-

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1. รหัสวิชา 01017497 1
ชื่อวิชาภาษาไทย สัมมนา
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Seminar
วิชาพื้นฐาน -
สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตได้แลกเปลี่ยนความรู้ในหัวข้อทางวิชาการทางอาหารและโภชนาการหรือสาขาที่เป็น
ประโยชน์

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางอาหารและโภชนาการในระดับปริญญาตรี
Presentation and discussion on current interesting topics in food and nutrition at the
bachelor's degree level.

5. คำาโครงรายวิชา (Course Outline)
-

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1. รหัสวิชา 01017498 1-3
ชื่อวิชาภาษาไทย ปัญหาพิเศษ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Special Problems
วิชาพื้นฐาน -
สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้ในปัญหาที่เกิดขึ้นจริงทางอาหารและโภชนาการ โดยบัณฑิตสามารถประยุกต์ความรู้
เพื่อแจกแจงวิเคราะห์และเสนอแนวทางในการจัดการกับประเด็นปัญหาต่าง ๆ ได้

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
 () หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
 (✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 () วิชาเฉพาะบังคับ
 (✓) วิชาเฉพาะเลือก
 () หมวดวิชาเลือกเสรี
 () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
 การศึกษาค้นคว้าทางอาหารและโภชนาการระดับปริญญาตรี และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน
 Study and research in food and nutrition at the bachelor's degree level and compile into a
 written report.

5. คำาโครงรายวิชา (Course Outline)
 -

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552

**แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี**

จำนวนหน่วยกิต (ชั่วโมงบรรยาย-ชั่วโมงปฏิบัติการ)

1. รหัสวิชา 01017499 3(0-10)
ชื่อวิชาภาษาไทย การฝึกงานเฉพาะด้านอาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Specific Practicum in Food and Nutrition
วิชาพื้นฐาน -
สังกัด ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

2. เหตุผลในการขอเปิดรายวิชาใหม่
เพื่อให้บัณฑิตปฏิบัติงานจริงในหน่วยงานที่นิสิตต้องการเรียนรู้

3. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับปริญญาตรี ดังนี้
() หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชา.....
(✓) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
() วิชาเฉพาะบังคับ
(✓) วิชาเฉพาะเลือก
() หมวดวิชาเลือกเสรี
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา

4. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
การฝึกงานเฉพาะด้านอาหารและโภชนาการ
Specific practicum in food and nutrition.

5. คำอธิบายรายวิชา (Course Outline)
-

วันที่ 20 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2552