



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561)

ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
คณะสหเวชศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561)

ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
คณะสหเวชศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

หน้า

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

รหัสและชื่อหลักสูตร	1
ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
ลักษณะและประเภทของหลักสูตร	1
จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	2
รูปแบบของหลักสูตร	2
สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	3
อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	4
สถานที่จัดการเรียนการสอน	5
สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	5
ผลกระทบต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	6
ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	6

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

ปรัชญา ความสำคัญ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	8
แผนพัฒนาปรับปรุง	12

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

ระบบการจัดการศึกษา	14
การดำเนินการหลักสูตร	14
หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	17
องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)	33
ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	34

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

การพัฒนาคูณลักษณะพิเศษของนิสิต	35
การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	37
แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	46

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

กฎ ระเบียบ หรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	52
กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต	52
เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	53

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	
การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	54
การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	54
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	
การกำกับมาตรฐาน	56
บัณฑิต	56
นิสิต	56
อาจารย์	56
หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	57
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	57
ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	59
หมวดที่ 8 การประเมินและการปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	
การประเมินประสิทธิผลของการสอน	61
การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	61
การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	62
การทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง	62
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก คำอธิบายรายวิชา	64
ภาคผนวก ข เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง	86
ภาคผนวก ค รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและรายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร	91
ภาคผนวก ง ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	92
ภาคผนวก จ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	102

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์

หมวดที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร
รหัสหลักสูตร 25490011105765
(ภาษาไทย) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา
 - 2.1 ชื่อปริญญา
(ภาษาไทย : ชื่อเต็ม) วิทยาศาสตรบัณฑิต
(ภาษาไทย : อักษรย่อ) วท.บ.
(ภาษาอังกฤษ : ชื่อเต็ม) Bachelor of Science
(ภาษาอังกฤษ : อักษรย่อ) B.Sc.
 - *2.2 ชื่อสาขาวิชาที่ระบุใน TRANSCRIPT
ก. แบบปกติ FIELD OF STUDY : Nutrition and Dietetics
ข. แบบมีวิชาโท FIELD OF STUDY : Major in Nutrition and Dietetics
Minor in
- *3. ลักษณะและประเภทของหลักสูตร
 - 3.1 ลักษณะของโปรแกรม (เฉพาะหลักสูตรระดับปริญญาตรี)
☒ แบบเอกเดี่ยว
Major : โภชนาการและการกำหนดอาหาร (Nutrition and Dietetics)
☐ แบบเอกคู่
Major :
☒ แบบเอก-โท
Major: โภชนาการและการกำหนดอาหาร (Nutrition and Dietetics)
Minor: ตามกลุ่มวิชาโทที่นิสิตเลือกเรียน
☒ แบบโปรแกรมเกียรตินิยม : Honors Program
 - 3.2 ประเภทของหลักสูตร
เชิงการจัดการ ☒ หลักสูตรปกติ ☐ หลักสูตรนานาชาติ
☐ หลักสูตรภาษาอังกฤษ
เชิงการจัดเก็บเงิน ☒ หลักสูตรปกติ ☐ หลักสูตรพิเศษ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

โปรแกรมปกติ	137	หน่วยกิต
โปรแกรมวิชาโท	152	หน่วยกิต
โปรแกรมเกียรตินิยม	149	หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

- 5.1 รูปแบบ ☒ ปริญญาตรี ☐ ประกาศนียบัตรบัณฑิต
☐ ปริญญาโท ☐ ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง
☐ ปริญญาเอก

5.2 ประเภทของหลักสูตร (เฉพาะหลักสูตรระดับปริญญาตรี)

- ☒ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
☒ หลักสูตรทางวิชาการ
☐ หลักสูตรแบบก้าวหน้าทางวิชาการ
☐ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ
☐ หลักสูตรทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ
☐ หลักสูตรแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ

- 5.3 ภาษาที่ใช้ ☒ ภาษาไทย ☐ ภาษาอังกฤษ
☐ ภาษา..... ☐ ภาษาไทยและภาษา.....

- 5.4 การรับเข้าศึกษา ☒ นิสิตไทย ☐ นิสิตต่างชาติ
☐ รับทั้งสองกลุ่ม

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- ☒ เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ
☐ เป็นหลักสูตรที่จัดทำความร่วมมือกับสถาบันอื่น

สถาบันการศึกษาในประเทศ ได้แก่

ร่วมมือในลักษณะ

สถาบันการศึกษาในต่างประเทศ ได้แก่

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ☒ ปริญญาเดียว
☐ ปริญญาร่วม ร่วมกับมหาวิทยาลัย.....
☐ 2 ปริญญา ร่วมกับมหาวิทยาลัย.....

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 สถานภาพหลักสูตร

- ☐ หลักสูตรใหม่

กำหนดเปิดสอน ระบบทวิภาค ☐ ภาคการศึกษาต้น ☐ ภาคการศึกษาปลาย

ปีการศึกษา.....
 ระบบตรีภาค ☐ ภาคการศึกษาที่ 1 ☐ ภาคการศึกษาที่ 2
☐ ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา.....

☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

กำหนดเปิดสอน ระบบทวิภาค ☒ ภาคการศึกษาต้น ☐ ภาคการศึกษาปลาย
 ปีการศึกษา 2561

ระบบตรีภาค ☐ ภาคการศึกษาที่ 1 ☐ ภาคการศึกษาที่ 2
☐ ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา.....

☒ ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการ
 กำหนดอาหาร

☒ ปรับปรุงครั้งสุดท้าย เมื่อปีการศึกษา 2556

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.2.1 ได้พิจารณาครั้งก่อนโดยคณะกรรมการวิชาการของมหาวิทยาลัย
 ในการประชุมครั้งที่ 5/2561 วันที่ 28 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2561

6.2.2 ได้พิจารณาครั้งก่อนโดยคณะกรรมการนโยบายวิชาการ
 ในการประชุมครั้งที่ 6/2561 วันที่ 12 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2561

6.2.3 ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย
 ในการประชุมครั้งที่ 816 วันที่ 28 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2561

6.2.4 ได้รับการรับรองหลักสูตรโดยองค์กรวิชาชีพ
 เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
 ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2563

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 นักกำหนดอาหารในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน

8.2 ผู้ให้คำแนะนำด้านโภชนาการในศูนย์สุขภาพ

8.3 นักบริหารจัดการและวางแผนการให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐ
 และเอกชน และสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหาร

8.4 นักวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ

8.5 ผู้แทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์

8.6 ธุรกิจส่วนตัว เช่น ร้านอาหาร ศูนย์สุขภาพ

9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (เรียงลำดับ จากคุณวุฒิ สูงสุดถึงระดับ ป.ตรี)	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี พ.ศ.	จำนวนผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)					
						งานวิจัย	ตำรา	หนังสือ	บทความ วิชาการ	ผลงาน วิชาการใน ลักษณะ อื่น	ผลงาน วิชาการรับใช้ สังคม
1	ผศ.ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล 3710600130205	DrPH วท.ม. วท.บ.	Nutrition เภสัชวิทยา วิทยาศาสตร์สุขภาพ	Loma Linda U. จุฬาฯ ธรรมศาสตร์	2548 2542 2539	5	1	2	1	6	-
2	อ.ดร.กิตติมา แมคิเนน 3700700268560	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ โภชนศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	มหิดล มหิดล จุฬาฯ	2554 2547 2543	6	-	1	-	11	-
3	อ.ดร.วัชรีย์ บุญลือ 3500500230048	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	วิศวกรรมชีวเวช นิติวิทยาศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ มหิดล ม.เชียงใหม่	2557 2548 2546	2	-	-	-	-	-
4	อ.ดร.แพรว จันทศิริศิลป์ 1100900368206	Ph.D. M.S. วท.บ.	Dietetics and Nutrition Dietetics and Nutrition โภชนาการและการ กำหนดอาหาร	Florida International U. Florida International U. จุฬาฯ	2560 2556 2552	1	-	-	-	5	-
5	อ.วรัญญา เตชะสุขदार 1100400318111	Master of Dietetics วท.บ.	Dietetics โภชนาการและการ กำหนดอาหาร	Deakin U. จุฬาฯ	2556 2553	1	-	-	1	3	-

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

☒ ภายในมหาวิทยาลัย

- การเรียนการสอนวิชาพื้นฐานและเลือกเสรีใช้ห้องเรียนคณะวิทยาศาสตร์ คณะพาณิชย์ และการบัญชี และสถาบันภาษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- การเรียนการสอนวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ใช้ห้องเรียนที่คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- การเรียนการสอนวิชาเภสัชศาสตร์ ใช้ห้องเรียนคณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- การเรียนการสอนวิชาบังคับเฉพาะสาขาด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ใช้ห้องเรียนของคณะสหเวชศาสตร์ และอาคารเรียนรวมของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 - อาคารจุฬาพัฒน์ 13 คณะสหเวชศาสตร์ มีห้องเรียนรวมของมหาวิทยาลัยกลุ่มวิทยาศาสตร์สุขภาพและจุลชีววิทยาคลินิก
 - อาคารจุฬาพัฒน์ 14 คณะสหเวชศาสตร์ ห้องวิจัยโภชนาการชุมชน ห้องจัดแสดงนิทรรศการโภชนาการชุมชน ห้องประเมินภาวะทางโภชนาการ ห้องปฏิบัติการโภชนาการคลินิก1-2 ห้องปฏิบัติการทางประสาทสัมผัสอาหาร ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร ห้องปฏิบัติการอาหารทางการแพทย์ ห้องปฏิบัติการปรุงประกอบอาหาร

☒ ภายนอกมหาวิทยาลัย

- ฝ่ายโภชนาการและหอผู้ป่วยในโรงพยาบาลรัฐและเอกชนในการฝึกปฏิบัติด้านด้านบริหารจัดการงานบริการอาหาร และด้านโภชนาบำบัดทางการแพทย์ในโรงพยาบาลของรัฐ และเอกชน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สภาพสังคมไทยในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตไปค่อนข้างมาก เนื่องจากวิถีชีวิตที่ต้องเร่งรีบตามสภาพเศรษฐกิจที่มีการแข่งขันสูง รวมถึงมีการลงทุนข้ามชาติและการค้าเสรีทางด้านอาหาร มีผลกระทบให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทยเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่เพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Chronic non-communicable disease) ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง เป็นต้น ซึ่งโรคทางโภชนาการดังกล่าวเป็นภัยเงียบที่คุกคามสุขภาพและชีวิตของประชาชน อีกทั้งไม่มีโอกาสรักษาให้หายขาดได้ ดังนั้น การใช้อาหารในการป้องกัน บำบัด และควบคุมโรคจึงเป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็น นอกจากนั้นข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการในปัจจุบันมีมากมายจนประชาชนสับสนไม่ทราบว่าจะสามารถเชื่อข้อมูลใดได้ สังคมจึงต้องการนักโภชนาการและการกำหนดอาหารที่มีความรู้และศักยภาพที่สามารถให้ความรู้และคำแนะนำที่ถูกต้องแก่ประชาชน อีกทั้งปัจจุบันรัฐบาลมีนโยบายของชาติในการป้องกันและส่งเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชน พระราชบัญญัติสุขภาพเน้นให้ประชาชนมีพื้นฐานความรู้ที่สามารถดูแลสุขภาพของตนเองได้ ความรู้ทางอาหารและโภชนาการเป็นศาสตร์หนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมให้ประชาชนดูแลตนเองได้ดีขึ้น

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนไทยมีการเปลี่ยนแปลงไป มีแนวโน้มในการรับวัฒนธรรมจากต่างชาติมากขึ้น ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เช่น การบริโภคอาหารที่รวดเร็วขึ้นและไม่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ เปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของครอบครัวจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้านเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน หากประชาชนขาดความตระหนักและขาดความรู้ทางโภชนาการ จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพและเพิ่มปัจจัยต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไขมันในเลือดสูง และโรคหัวใจและหลอดเลือด

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรจะเน้นการพัฒนาศักยภาพ สมรรถนะ ทักษะ ความรู้ คุณธรรมและจริยธรรม ในการประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหาร โดยมุ่งเน้นให้บัณฑิตมีประสบการณ์ตรง ในการประกอบวิชาชีพจากการฝึกปฏิบัติงานนักกำหนดอาหารทางด้านโภชนาบำบัดทางการแพทย์ โภชนบริการ และโภชนาการชุมชน เป็นระยะเวลานานขึ้น เพื่อสามารถดูแลผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและโรคที่เกี่ยวข้องกับทางโภชนาการต่างๆ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

สร้างนักกำหนดอาหารที่มีความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้มาตรฐานในระดับนานาชาติและเหมาะสมกับสังคมไทย รวมถึงเสริมสร้างให้บัณฑิตสามารถครองตนอย่างมีคุณธรรมและเป็นผู้นำสังคม บุกเบิกองค์ความรู้ใหม่ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร บูรณาการองค์ความรู้และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่สาธารณะเพื่อช่วยพัฒนาสังคมไทยไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนในประชาคมโลก

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 รายวิชาของหลักสูตรอื่นที่นำมาบรรจุในหลักสูตรนี้

กลุ่มวิชาพื้นฐาน จำนวน 21 รายวิชา

คณะวิทยาศาสตร์ จำนวน 12 รายวิชา คือ

2301103	แคลคูลัส 1 Calculus I
2302161	เคมีทั่วไป General Chemistry
2302178	ปฏิบัติการเคมี Chemistry Laboratory
2302219	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ Organic Chemistry Laboratory
2302170	เคมีอินทรีย์ Organic Chemistry
2303103	ชีววิทยาทั่วไป General Biology
2303104	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory

2304111	ฟิสิกส์ 1 Physics I
2304112	ฟิสิกส์ 2 Physics II
2304189	ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์ Medical Physics Laboratory
2310222	ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์ Biochemistry for Medical Sciences
2310252	ปฏิบัติการชีวเคมีวิทยาศาสตร์การแพทย์ Biochemistry Laboratory for Medical Sciences
คณะแพทยศาสตร์ จำนวน 4 รายวิชา คือ	
3001221	กายวิภาคศาสตร์ Anatomy
3001222	ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์ Anatomy Laboratory
3009201	พยาธิวิทยาพื้นฐาน Basic Pathology
3017311	สรีรวิทยา Physiology
คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จำนวน 1 รายวิชา คือ	
2603282	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ Statistics for Biological Science
สถาบันภาษา จำนวน 4 รายวิชา คือ	
5500111	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1 Experiential English I
5500112	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2 Experiential English II
5500211	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์ Listening and Speaking for Allied Health Sciences
5500311	การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์ Academic Writing for Allied Health Sciences
กลุ่มวิชาบังคับ จำนวน 1 รายวิชา	
คณะวิทยาศาสตร์	
2314384	มาตรฐานและกฎข้อบังคับอาหาร Food Laws and Standard
13.2	รายวิชาของหลักสูตรนี้ที่หลักสูตรอื่นนำไปใช้ ไม่มี

หมวดที่ 2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และความสามารถแบบบูรณาการในศาสตร์โภชนาการ การกำหนดอาหารและโภชนบำบัดทางการแพทย์ ซึ่งมีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

อาหารและโภชนาการมีความเกี่ยวข้อง และเป็นปัจจัยหลักในการเกิดโรคเรื้อรัง ทั้งเป็นมาตรการสำคัญในการป้องกัน บำบัดและรักษาโรคที่เกี่ยวข้องทางโภชนาการซึ่งมีค่าใช้จ่ายด้านยา และการรักษาเป็นมูลค่ามหาศาล จึงมีความจำเป็นในการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างถูกต้อง และเหมาะสม ซึ่งจะสามารถลดอัตราการตาย และประหยัดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลทั้งในรายบุคคล และระดับชาติ

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรเดิม

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติดังนี้

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ทางอาหาร โภชนาการ และสุขภาพในการ
 - ให้คำแนะนำและวางแผนจัดอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการและเหมาะสมกับคนปกติในสถานะต่างๆ และผู้ป่วยโรคต่างๆ
 - บริหารจัดการและวางแผนการให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน และสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหาร
 - ตรวจวิเคราะห์ประเมินภาวะโภชนาการทางห้องปฏิบัติการ
 - คิดค้นและวางแผนงานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการเบื้องต้นได้
 - สามารถทำงานเป็นทีมร่วมกับบุคลากรสาธารณสุขและบุคคลที่เกี่ยวข้อง ในการตรวจ วินิจฉัย การบำบัด การป้องกันโรค การส่งเสริม และการฟื้นฟู
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยนำความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการไปใช้ในการให้คำแนะนำและฝึกอบรมประชาชนเพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้พื้นฐานในการทำวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการที่เพียงพอสำหรับการศึกษาต่อในระดับปริญญาโทและเอกในสาขาอาหาร โภชนาการ และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ในศาสตร์อื่นเพื่อเพิ่มโอกาสแก่นิสิตในการนำความรู้ไปใช้ในการทำงานและตอบสนองต่อความต้องการของสังคมมากขึ้น

วัตถุประสงค์ของหลักสูตรปรับปรุง

โปรแกรมปกติ

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติดังนี้

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ทางอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ รวมถึงมีความใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถใช้ความรู้ที่ทันสมัยและถูกต้องตามหลักวิชาการ ในการ
 - ให้คำแนะนำ กำหนดอาหาร และวางแผนจัดอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการและเหมาะสมแก่คนสุขภาพดีในแต่ละช่วงวัย และผู้ป่วยโรคต่างๆที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ
 - บริหารจัดการและวางแผนการให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน และสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหาร
 - ใช้ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อประเมินสภาวะทางโภชนาการ
 - คิดค้นและวางแผนงานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการเบื้องต้นได้
 - สามารถทำงานเป็นทีมร่วมกับบุคลากรสาธารณสุขและบุคคลที่เกี่ยวข้อง ในการตรวจ วินิจฉัย การบำบัด การป้องกันโรค การส่งเสริม และการฟื้นฟูสุขภาพ
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยนำความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการไปใช้ในการให้คำแนะนำและฝึกอบรมประชาชนเพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้พื้นฐานในการทำวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการที่เพียงพอสำหรับการศึกษาต่อในระดับปริญญาโทและเอกในสาขาอาหาร โภชนาการ และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

โปรแกรมวิชาโท

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติดังนี้

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ทางอาหาร โภชนาการ และสุขภาพที่ทันสมัยและถูกต้องตามหลักวิชาการ ในการ
 - ให้คำแนะนำ กำหนดอาหาร และวางแผนจัดอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการและเหมาะสมแก่คนสุขภาพดีในแต่ละช่วงวัย และผู้ป่วยโรคต่างๆที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ
 - บริหารจัดการและวางแผนการให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน และสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหาร
 - ใช้ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อประเมินสภาวะทางโภชนาการ
 - คิดค้นและวางแผนงานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการเบื้องต้นได้
 - สามารถทำงานเป็นทีมร่วมกับบุคลากรสาธารณสุขและบุคคลที่เกี่ยวข้อง ในการตรวจ วินิจฉัย การบำบัด การป้องกันโรค การส่งเสริม และการฟื้นฟูสุขภาพ

2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยนำความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการไปใช้ในการให้คำแนะนำและฝึกอบรมประชาชนเพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้พื้นฐานในการทำวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการที่เพียงพอสำหรับการศึกษาต่อในระดับปริญญาโทและเอกในสาขาอาหาร โภชนาการ และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้รอบในศาสตร์อื่นที่สนใจ อันจะเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ ตอบสนองต่อความต้องการของสังคมหรือศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

โปรแกรมเกียรตินิยม

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติดังนี้

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ทางอาหาร โภชนาการ และสุขภาพที่ทันสมัยและถูกต้องตามหลักวิชาการ ในการ
 - ให้คำแนะนำ กำหนดอาหาร และวางแผนจัดอาหารอย่างถูกต้องหลักโภชนาการและเหมาะสมแก่คนสุขภาพดีในแต่ละช่วงวัย และผู้ป่วยโรคต่างๆที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ
 - บริหารจัดการและวางแผนการให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน และสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหาร
 - ใช้ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อประเมินสภาวะทางโภชนาการ
 - คิดค้นและวางแผนงานวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการเบื้องต้นได้
 - สามารถทำงานเป็นทีมร่วมกับบุคลากรสาธารณสุขและบุคคลที่เกี่ยวข้อง ในการตรวจ วินิจฉัย การบำบัด การป้องกันโรค การส่งเสริม และการฟื้นฟูสุขภาพ
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยนำความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการไปใช้ในการให้คำแนะนำและฝึกอบรมประชาชนเพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพสูงทางการวิจัย เป็นผู้มีความรู้ความสามารถเฉพาะสาขาในเชิงลึกและมีความสามารถคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเป็นระบบ
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพสูงที่จะศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาสาขาอาหาร โภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องได้

1.4 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย คือ บัณฑิตจุฬาฯ เป็นผู้ที่มีคุณค่าของสังคมโลก ซึ่งประกอบด้วย 9 ด้าน 14 ประเด็น ดังนี้ 1. มีความรู้ (รู้รอบ รู้ลึก) 2. มีคุณธรรม (มีคุณธรรมและจริยธรรม มีจรรยาบรรณ) 3. คิดเป็น (สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ สามารถคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีทักษะในการคิดแก้ปัญหา) 4. ทำเป็น (มีทักษะทางวิชาชีพ มีทักษะทางการสื่อสาร มีทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ มีทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติ มีทักษะการบริหารจัดการ) 5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้ (ใฝ่รู้ รู้จัก

การเรียนรู้) 6. มีภาวะผู้นำ 7. มีสุขภาพ 8. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ 9. ดำรงความเป็นไทยในกระแสโลกาภิวัตน์

สำหรับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตรมีลักษณะเด่นคือ บัณฑิตมีความรู้ความสามารถในศาสตร์ของโภชนาการ และมีทักษะวิชาชีพด้านการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัดทางการแพทย์ สามารถนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนาบำบัดทางการแพทย์ไปประยุกต์ใช้และต่อยอดองค์ความรู้ได้ มีคุณธรรม จริยธรรม รวมถึงมีจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

ระยะเวลาที่คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายใน ปี พ.ศ. 2564

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. แผนการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนดและสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ	- พัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรโดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรในระดับสากล (ACEND) และสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. แผนการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	- ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชนอย่างสม่ำเสมอ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชน - เอกสารปรับปรุงหลักสูตร
3. แผนการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้มีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับแผนพัฒนายุทธศาสตร์ชาติไทย 20 ปี	- ส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการสอดแทรกความรู้ที่เกี่ยวข้องกับแผนพัฒนายุทธศาสตร์ชาติไทย 20 ปี ในการสอนรายวิชาต่างๆ	- จำนวนรายวิชาที่มีการสอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับแผนพัฒนายุทธศาสตร์ชาติไทย 20 ปี
4. แผนการพัฒนาการเรียนการสอนให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	- ติดตามและปรับปรุงรายวิชาที่สอนให้ทันสมัยกับการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร - ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ	- จำนวนรายวิชาที่มีการปรับปรุงเนื้อหาพร้อมผลการประเมินรายวิชา - จำนวนรายวิชาที่มีการเพิ่มวิธีการเรียนการสอนผ่านบทความวิจัย - การประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อวิธีการเรียนการสอนผ่านบทความวิจัย

5. แผนการพัฒนากิจการ เรียนการสอนให้นิสิตมีทักษะ วิชาชีพด้านโภชนาการและการ กำหนดอาหารพร้อมที่จะเข้าสู่ การปฏิบัติงานจริง	- ส่งเสริมการจัดการเรียนการ สอนภาคปฏิบัติที่เน้นการมี ส่วนร่วมของบุคลากรแหล่งฝึก กับสถาบันการศึกษา - เพิ่มแหล่งฝึกงานทางด้าน โภชนาการและการกำหนด อาหาร ให้มากขึ้นและมีความ หลากหลายทั้งภาครัฐและ เอกชน - จัดห้องปฏิบัติการให้ คำปรึกษาทางด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหารเพื่อ ส่งเสริมทักษะตามความ ต้องการของนิสิต	- การประเมินความพึงพอใจ ของผู้ใช้บริการและบุคลากร แหล่งฝึกต่อการฝึกปฏิบัติของ นิสิต - การประเมินความพึงพอใจ ของผู้ใช้บัณฑิต - จำนวนแหล่งฝึกงานที่ตอบ รับ การฝึกงานทั้งภาครัฐและ เอกชน - จำนวนกลุ่มโรคที่นิสิตเข้า รับการฝึกงานครอบคลุม อย่างน้อยตามที่วิชาชีพ กำหนด - ร้อยละของนิสิตที่มีผลการ เรียนในรายวิชาที่มีการ ฝึกงานไม่น้อยกว่า 3.00จาก 4.00
6. แผนการพัฒนากิจการ สอน/การประเมินผลของ อาจารย์ตามผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้านและการเพิ่มเติมทักษะและ ความรู้ทางด้านการวิชาการของ อาจารย์ผู้สอน	- พัฒนากิจการการสอนของ อาจารย์ที่เน้นการสอนตามผล การเรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน - ส่งเสริมการเพิ่มเติมทักษะ และความรู้ทางวิชาการของ อาจารย์	- จำนวนอาจารย์ที่ได้รับการ พัฒนากิจการการสอนและ การประเมินผลตามผลการ เรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน -การประเมินความพึงพอใจ ของนิสิตต่อทักษะการสอน ของอาจารย์ที่มุ่งผลการ เรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน - จำนวนอาจารย์ที่ได้รับการ อบรมหรือเพิ่มเติมทักษะและ ความรู้ทางวิชาการ - แบบรายงานการเผยแพร่ ความรู้ที่ได้รับจากการไป ประชุม อบรม หรือเสนอ ผลงานทางวิชาการ

หมวดที่ 3. ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

- | | | | |
|--|--------------------------|----|---------|
| ☒ ระบบทวิภาค | ภาคการศึกษาละไม่น้อยกว่า | 15 | สัปดาห์ |
| ☐ ระบบทวิภาค (นานาชาติ) | ภาคการศึกษาละไม่น้อยกว่า | 15 | สัปดาห์ |
| ☐ ระบบตรีภาค | ภาคการศึกษาละไม่น้อยกว่า | 15 | สัปดาห์ |

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

- ☐ ภาคฤดูร้อน
- ☒ ไม่มีภาคฤดูร้อน

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

-ไม่มี-

*1.4 การลงทะเบียนเรียน

- ☒ ระดับปริญญาตรี ภาคการศึกษาปกติ ไม่เกิน 22 หน่วยกิต
ภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 7 หน่วยกิต
- ☐ ระดับบัณฑิตศึกษา ภาคการศึกษาปกติไม่เกิน 15 หน่วยกิต
ภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 6 หน่วยกิต

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

- ☒ ระบบทวิภาค
- ภาคการศึกษาต้น: สิงหาคม-ธันวาคม
ภาคการศึกษาปลาย: มกราคม - พฤษภาคม
ภาคฤดูร้อน: มิถุนายน – กรกฎาคม
- ☐ ระบบทวิภาค (นานาชาติ)
- ภาคการศึกษาต้น: สิงหาคม - ธันวาคม
ภาคการศึกษาปลาย: มกราคม - พฤษภาคม
ภาคฤดูร้อน: มิถุนายน – กรกฎาคม
- ☐ ระบบตรีภาค
- ภาคการศึกษาที่ 1: มิถุนายน - กันยายน
ภาคการศึกษาที่ 2: ตุลาคม - มกราคม
ภาคการศึกษาที่ 3: กุมภาพันธ์ – พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 หลักสูตรโปรแกรมปกติ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) สายวิทยาศาสตร์หรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติตามระเบียบการสมัครสอบวัดความรู้เพื่อสมัครเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

2.2.2 หลักสูตรโปรแกรมวิชาโท เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเข้าศึกษาตามหลักสูตรโปรแกรมปกติ และมีความสนใจเรียนรายวิชาต่างสาขาวิชา (ในคณะหรือนอกคณะ) ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ที่จะทำให้นิสิตมีความรู้รอบอันจะเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพหรือศึกษาต่อในระดับสูง

2.2.3 หลักสูตรโปรแกรมเกียรตินิยม เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเข้าศึกษาตามหลักสูตรโปรแกรมปกติและได้รับคัดเลือกเข้าโปรแกรมเกียรตินิยมในปีที่ 2 ผู้เข้าศึกษาในโปรแกรมเกียรตินิยมต้องมีคะแนนเฉลี่ยสะสม (GPAX) เมื่อเรียนจบชั้นปีที่ 1 ไม่ต่ำกว่า 3.5 ทั้งนี้หากผู้เข้าศึกษาโปรแกรมเกียรตินิยมศึกษาได้

คะแนนเฉลี่ยสะสม (GPAX) ไม่ถึง 3.5 ติดต่อกัน 2 ภาคการศึกษา ต้องย้ายไปเรียนในหลักสูตรปกติ หรือ หากไม่ประสงค์จะศึกษาต่อในโปรแกรมเกียรตินิยม สามารถย้ายไปเรียนในหลักสูตรปกติได้

* การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการรับนักเรียนเข้าศึกษาใน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและประกาศของสมาคมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (สอท.)

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

ไม่มี

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

ไม่มี

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

สถานภาพนิสิต	จำนวนนิสิตแต่ละปีการศึกษา				
	2561	2562	2563	2564	2565
นิสิตปีที่ 1	45	45	45	45	45
นิสิตปีที่ 2	30	45	45	45	45
นิสิตปีที่ 3	20	30	45	45	45
นิสิตปีที่ 4	27	20	30	45	45
รวม	122	140	165	180	180
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	34	27	20	30	45

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2561	2562	2563	2564	2565
ค่าบำรุงการศึกษา	-	-	-	-	-
ค่าลงทะเบียน	3,961,000.00	4,263,000.00	4,867,000.00	5,706,000.00	6,001,000.00
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	4,300,000.00	4,490,000.00	4,689,500.00	4,899,000.00	5,119,000.00
รวมรายรับ	8,261,000.00	8,753,000.00	9,556,500.00	10,605,000.00	11,120,000.00

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2561	2562	2563	2564	2565
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	3,800,000.00	3,990,000.00	4,189,500.00	4,399,000.00	4,619,000.00
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	4,768,000.00	5,130,800.00	5,858,000.00	6,868,000.00	7,272,000.00
3. ทุนการศึกษา	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	-	-	-	-	-
รวม (ก)	8,668,000.00	9,220,800.00	10,187,900.00	11,407,400.00	12,491,000.00

			0		
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	500,000.00	500,000.00	500,000.00	500,000.00
รวม (ข)	500,000.00	500,000.00	500,000.00	500,000.00	500,000.00
รวม (ก) + (ข)	9,168,000.00	9,720,800.00	10,687,900.00	11,907,400.00	12,991,000.00
			0		
จำนวนนิสิต *	118	127	145	170	180
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนิสิต	77,694.91	76,541.73	73,709.65	70,043.52	72,172.22

* หมายเหตุ จำนวนนิสิตรวมหลักสูตรเก่าและหลักสูตรปรับปรุง

2.7 ระบบการศึกษา

- ☒ แบบชั้นเรียน
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- ☐ แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- ☐ แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

ไม่มี

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

โปรแกรมปกติ	137	หน่วยกิต
โปรแกรมวิชาโท	152	หน่วยกิต
โปรแกรมเกียรตินิยม	149	หน่วยกิต
ระยะเวลาการศึกษา 4 ปี		

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรมี 3 แบบ คือ ก.โปรแกรมปกติ ข.โปรแกรมวิชาโท
ค.โปรแกรมเกียรตินิยม

	ก.โปรแกรมปกติ	ข. โปรแกรมวิชาโท	ค. โปรแกรมเกียรตินิยม
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	137	152	149
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	30	30
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3	3	3
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	3	3
- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	3	3
- กลุ่มวิชาสหศาสตร์	3	3	3
- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	12	12
- กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ	6	6	6
หมวดวิชาเฉพาะ	101	116	113
- กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40	40	40
- กลุ่มวิชาบังคับ	57	57	57
- กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	4	4
- กลุ่มวิชาโท	-	15	-
- กลุ่มวิชาแบบเกียรตินิยม	-	-	12
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6	6

3.1.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	3 หน่วยกิต
เลือกจากรายวิชาที่ศูนย์การศึกษาทั่วไปประกาศในแต่ละกลุ่ม	
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3 หน่วยกิต
เลือกจากรายวิชาที่ศูนย์การศึกษาทั่วไปประกาศในแต่ละกลุ่ม	
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3 หน่วยกิต
เลือกจากรายวิชาที่ศูนย์การศึกษาทั่วไปประกาศในแต่ละกลุ่ม	
กลุ่มวิชาสหศาสตร์	3 หน่วยกิต
เลือกจากรายวิชาที่ศูนย์การศึกษาทั่วไปประกาศในแต่ละกลุ่ม	

กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ		6 หน่วยกิต
ให้เลือกจากรายวิชาดังต่อไปนี้		
3700104	การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่ Integrated Healthcare for New Generation	3(3-0-6)
3700105	อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์ Food : Science and Art	3(3-0-6)
3700107	การพัฒนาการทางเพศ Sexual Development	3(3-0- 6)
3700108	การดูแลสุขภาพและการป้องกันจากโรคติดต่อในชีวิตประจำวัน Health Care and Prevention from Infectious Diseases in Daily Life	3(3-0-6)
3742100	กายภาพบำบัดสำหรับชีวิตประจำวัน Physical Therapy for daily life	3(3-0-6)
3742102	กายภาพบำบัดด้วยการออกกำลังกาย Exercise Therapy	3(3-0-6)
3743422	การควบคุมน้ำหนัก Weight Control	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		12 หน่วยกิต
5500111	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1 Experiential English I	3(2-2-5)
5500112	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2 Experiential English II	3(2-2-5)
5500211	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์ Listening and Speaking for Allied Health Sciences	3(2-2-5)
5500311	การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์ Academic Writing for Allied Health Sciences	3(2-2-5)
2. หมวดวิชาเฉพาะ		
โปรแกรมปกติ		101 หน่วยกิต
โปรแกรมวิชาโท		116 หน่วยกิต
โปรแกรมเกียรตินิยม		113 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐาน		40 หน่วยกิต
2301103	แคลคูลัส 1 Calculus I	3(3-0-6)
2302161	เคมีทั่วไป General Chemistry	3(3-0-6)
2302170	เคมีอินทรีย์ Organic Chemistry	3(3-0-6)

2302178	ปฏิบัติการเคมี Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
2302219	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ Organic Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
2303103	ชีววิทยาทั่วไป General Biology	3(3-0-6)
2303104	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory	1(0-3-0)
2304111	ฟิสิกส์ 1 Physics I	2(2-0-4)
2304112	ฟิสิกส์ 2 Physics II	2(2-0-4)
2304189	ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์ Medical Physics Laboratory	1(0-3-0)
2310222	ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์ Biochemistry for Medical Sciences	2(2-0-4)
2310252	ปฏิบัติการชีวเคมีวิทยาศาสตร์การแพทย์ Biochemistry Laboratory for Medical Sciences	1(0-3-0)
2603282	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ Statistics for Biological Sciences	3(3-0-6)
3001221	กายวิภาคศาสตร์ Anatomy	2(2-0-4)
3001222	ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์ Anatomy Laboratory	1(0-2-1)
3009201	พยาธิวิทยาพื้นฐาน Basic Pathology	2(2-0-4)
3017311	สรีรวิทยา Physiology	2(2-0-4)
3741303	จุลชีววิทยาพื้นฐาน Basic Microbiology	2(2-0-4)
3743208	สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนด อาหาร Medical Physiology for Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)
3743313	คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนัก กำหนดอาหาร Basic Computer and Statistical Program for Dietitians	1(0-3-0)
3743322	เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1 Clinical Pharmacology for Dietitian I	1(1-0-2)

3743411	กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร Professional Law and Ethics for Dietitians	1(1-0-2)
2.2 กลุ่มวิชาบังคับ		57 หน่วยกิต
<u>กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ</u>		18 หน่วยกิต
2314384	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Laws and Standards	1(1-0-2)
3743100	แนะนำวิชาชีพ Profession Orientation	1(1-0-2)
3743201	โภชนาการในวัยต่างๆ Nutrition of the Life Cycle	3(3-0-6)
3743202	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร Introduction to Food Science and Nutrition for Dietitians	3(2-3-4)
3743301	โภชนาการทางชีวเคมี Biochemical Nutrition	3(3-0-6)
3743315	ความปลอดภัยในอาหาร Food Safety	1(1-0-2)
3743316	ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร Food Safety Laboratory	1(0-4-0)
3743320	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	2(2-0-4)
3743321	ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ Health Food Products and Supplements	2(2-0-4)
3743409	ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน Field Study in Community Nutrition	1(0-6-0)
<u>กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร</u>		35 หน่วยกิต
3743203	การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น Culinary Basics	2(1-4-2)
3743207	หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น Basic Principles of Nutrition and Dietetics	3(3-0-6)
3743307	การประเมินภาวะโภชนาการ 1 Nutrition Assessment I	1(1-0-2)
3743308	ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1 Nutrition Assessment Laboratory I	1(0-3-0)

3743309	การประเมินภาวะโภชนาการ 2 Nutrition Assessment II	1(1-0-2)
3743310	ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2 Nutrition Assessment Laboratory II	1(0-3-0)
3743311	การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น Basic Nutrition Counseling and Behavior Modification in Dietetics	3(3-0-6)
3743312	การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร Culinary Dietetics	1(0-4-0)
3743317	การจัดการและการบริการอาหาร Food Service and Management	3(2-3-4)
3743318	โภชนาการคลินิก 1 Clinical Nutrition I	2(2-0-4)
3743319	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1 Diet Therapy and Dietetics I	2(2-0-4)
3743408	โภชนาการคลินิก 2 Clinical Nutrition II	2(2-0-4)
3743410	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2 Diet Therapy and Dietetics II	2(1-3-2)
3743412	การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ Internship in Medical Nutrition Therapy	6(0-36-0)
3743413	เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2 Clinical Pharmacology for Dietitian II	1(1-0-2)
3743421*	การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ Internship in Food Service and Management	3(0-18-0)
3743423*	การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน Internship in Community Nutrition	1(0-6-0)
กลุ่มวิชาทางการวิจัย		4 หน่วยกิต
3743314	วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Methods in Nutrition and Dietetics	1(1-0-2)
3743404	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics	1(1-0-3)
3743415	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition and Dietetics Research	2(0-6-0)

2.3 กลุ่มวิชาบังคับเลือก		4 หน่วยกิต
3743416	หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพืชเคมี Clinical and Scientific Evidence in Dietary Phytochemicals	2(2-0-4)
3743417	ธุรกิจและการค้าด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition in Trade and Business	1(1-0-2)
3743419	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและบริการอาหารฮาลาล Science and Technology for Halal Food Production and Service	2(2-0-4)
3743420	อาหารและโภชนาการทันสมัย Food and Up-to-date Nutrition	2(2-0-4)
3743424*	นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ Food Innovation and Nutrition	2(2-0-4)
3743425*	การออกแบบอาหารและบรรจุภัณฑ์ Food Design and Packaging	2(2-0-4)
* รายวิชาเปิดใหม่		

2.4 กลุ่มวิชาโท		ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต
หลักสูตรแบบมีรายวิชาโท ให้เลือกกลุ่มวิชาโทที่เปิดสอนในคณะสหเวชศาสตร์ หรือกลุ่มวิชาโทข้ามสาขาในต่างคณะได้ตามความสนใจ		
2.5 กลุ่มวิชาแบบเกียรตินิยม		ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
3743520*	เอกัตศึกษา 1 Individual Study I	2(0-6-0)
3743521*	เอกัตศึกษา 2 Individual Study II	2(0-6-0)
3743523*	เอกัตศึกษา 3 Individual Study III	2(0-6-0)
3743524*	โครงการวิจัยปริญญาบัณฑิต Undergraduate Research Project	2(0-6-0)
3743526*	เอกัตศึกษา 4 Individual Study IV	2(0-6-0)
3743527*	เอกัตศึกษา 5 Individual Study V	2(0-6-0)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี		ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

* รายวิชาเปิดใหม่

3.1.4 แผนการศึกษา

โปรแกรมปกติ

ปีการศึกษาที่ 1			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
	Credit		Credit
2302161 เคมีทั่วไป	3(3-0-6)	2303103 ชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
2302178 ปฏิบัติการเคมี	1(0-3-0)	2303104 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-0)
2304111 ฟิสิกส์ 1	2(2-0-4)	2304112 ฟิสิกส์ 2	2(2-0-4)
2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์	1(0-3-0)	2302170 เคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
3743100 แนะนำวิชาชีพ	1(1-0-2)	2302219 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ	1(0-3-0)
5500111 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1	3(2-2-5)	3001221 กายวิภาคศาสตร์	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทยาศาสตร์(3) สห ศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (6)]	9	3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์	1(0-2-1)
		3017311 สรีรวิทยา	2(2-0-4)
		5500112 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2	3(2-2-5)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป สังคมศาสตร์ (3)	3
รวม	20	รวม	21
ปีการศึกษาที่ 2			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)	2301103 แคลคูลัส	3(3-0-6)
3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ	3(3-0-6)	2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์	2(2-0-4)
3743202 วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร	3(2-3-4)	2310252 ปฏิบัติการชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์	1(0-3-0)
3743203 การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น	2(1-4-2)	2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(3-0-6)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทยาศาสตร์(3) สห ศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (6)]	6	3743207 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)
		3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3(3-0-6)
		5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(2-2-5)
รวม	19	รวม	20
ปีการศึกษาที่ 3			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1(1-0-2)	3743312 การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร	1(0-4-0)
3743208 สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(2-0-4)	3743313 คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(0-3-0)
3743307 การประเมินภาวะโภชนาการ 1	1(1-0-2)	3743314 วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(1-0-2)

3743308 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1	1(0-3-0)	3743315 ความปลอดภัยในอาหาร	1(1-0-2)
3743309 การประเมินภาวะโภชนาการ 2	1(1-0-2)	3743316 ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร	1(0-4-0)
3743310 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2	1(0-3-0)	3743317 การจัดการและการบริการอาหาร	3(2-3-4)
3743311 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น	3(3-0-6)	3743318 โภชนาการคลินิก 1	2(2-0-4)
3743322 เกสซ์วิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1	1(1-0-2)	3743319 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1	2(2-0-4)
5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(2-2-5)	3743320 โภชนาการชุมชน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3743409 ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)
		xxxxxxx รายวิชาบังคับเลือก	2
รวม	17	รวม	17
ปีการศึกษาที่ 4			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)	3743412 การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางกายภาพ	6(0-36-0)
3743404 สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(1-0-3)	3743415 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(0-6-0)
3743408 โภชนาการคลินิก 2	2(2-0-4)		
3743410 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2	2(1-3-2)		
3743411 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)		
3743413 เกสซ์วิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2	1(1-0-2)		
3743421* การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ	3(0-18-0)		
3743423* การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)		
xxxxxxx รายวิชาบังคับเลือก	2		
รวม	15	รวม	8

* รายวิชาเปิดใหม่

โปรแกรมวิชาโท

ปีการศึกษาที่ 1			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
	Credit		Credit
2302161 เคมีทั่วไป	3(3-0-6)	2303103 ชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
2302178 ปฏิบัติการเคมี	1(0-3-0)	2303104 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-0)
2304111 ฟิสิกส์ 1	2(2-0-4)	2304112 ฟิสิกส์ 2	2(2-0-4)
2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์	1(0-3-0)	2302170 เคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
3743100 แนะนำวิชาชีพ	1(1-0-2)	2302219 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ	1(0-3-0)
5500111 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1	3(2-2-5)	3001221 กายวิภาคศาสตร์	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทยาศาสตร์(3) สห ศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (6)] Xxxxxxx รายวิชาโท	9	3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์	1(0-2-1)
	3	3017311 สรีรวิทยา	2(2-0-4)
		5500112 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2	3(2-2-5)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป สังคมศาสตร์ (3)	3
รวม	20 (+3)	รวม	21
ปีการศึกษาที่ 2			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)	2301103 แคลคูลัส	3(3-0-6)
3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ	3(3-0-6)	2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์	2(2-0-4)
3743202 วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร	3(2-3-4)	2310252 ปฏิบัติการชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์	1(0-3-0)
3743203 การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น	2(1-4-2)	2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(3-0-6)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทยาศาสตร์(3) สห ศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (6)] xxxxxxx รายวิชาโท	6	3743207 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)
	3	3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3(3-0-6)
		5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(2-2-5)
รวม	19(+3)	รวม	20
ปีการศึกษาที่ 3			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1(1-0-2)	3743312 การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร	1(0-4-0)
3743208 สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(2-0-4)	3743313 คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(0-3-0)
3743307 การประเมินภาวะโภชนาการ 1	1(1-0-2)	3743314 วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(1-0-2)

3743308 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1	1(0-3-0)	3743315 ความปลอดภัยในอาหาร	1(1-0-2)
3743309 การประเมินภาวะโภชนาการ 2	1(1-0-2)	3743316 ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร	1(0-4-0)
3743310 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2	1(0-3-0)	3743317 การจัดการและการบริการอาหาร	3(2-3-4)
3743311 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น	3(3-0-6)	3743318 โภชนาการคลินิก 1	2(2-0-4)
3743322 เกสซ์วิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1	1(1-0-2)	3743319 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1	2(2-0-4)
5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(2-2-5)	3743320 โภชนาการชุมชน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3743409 ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)
xxxxxxx รายวิชาโท	3	xxxxxxx รายวิชาบังคับเลือก	2
		xxxxxxx รายวิชาโท	3
รวม	17(+3)	รวม	17(+3)
ปีการศึกษาที่ 4			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)	3743412 การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางกายภาพ	6(0-36-0)
3743404 สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(1-0-3)	3743415 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(0-6-0)
3743408 โภชนาการคลินิก 2	2(2-0-4)		
3743410 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2	2(1-3-2)		
3743411 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)		
3743413 เกสซ์วิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2	1(1-0-2)		
3743421* การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ	3(0-18-0)		
3743423* การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)		
xxxxxxx รายวิชาบังคับเลือก	2		
xxxxxxx รายวิชาโท	3		
รวม	15(+3)	รวม	8

* รายวิชาเปิดใหม่

โปรแกรมเกียรตินิยม

ปีการศึกษาที่ 1			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
	Credit		Credit
2302161 เคมีทั่วไป	3(3-0-6)	2303103 ชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
2302178 ปฏิบัติการเคมี	1(0-3-0)	2303104 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-0)
2304111 ฟิสิกส์ 1	2(2-0-4)	2304112 ฟิสิกส์ 2	2(2-0-4)
2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์	1(0-3-0)	2302170 เคมีอินทรีย์	3(3-0-6)
3743100 แนะนำวิชาชีพ	1(1-0-2)	2302219 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ	1(0-3-0)
5500111 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1	3(2-2-5)	3001221 กายวิภาคศาสตร์	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาการศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทยาศาสตร์(3) สห ศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (6)]	9	3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์	1(0-2-1)
		3017311 สรีรวิทยา	2(2-0-4)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป	3(2-1-0)
		5500112 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2	3(2-2-5)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป สังคมศาสตร์ (3)	3
รวม	20	รวม	21
ปีการศึกษาที่ 2			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)	2301103 แคลคูลัส	3(3-0-6)
3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ	3(3-0-6)	2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์	2(2-0-4)
3743202 วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร	3(2-3-4)	2310252 ปฏิบัติการชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์	1(0-3-0)
3743203 การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น	2(1-4-2)	2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(3-0-6)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทยาศาสตร์(3) สห ศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (6)]	6	3743207 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)
		3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3(3-0-6)
		5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(2-2-5)
3743520* เอกัตศึกษา 1	2(0-6-0)	3743521* เอกัตศึกษา 2	2(0-6-0)
รวม	21	รวม	22
ปีการศึกษาที่ 3			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1(1-0-2)	3743312 การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร	1(0-4-0)
3743208 สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(2-0-4)	3743313 คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(0-3-0)

3743307 การประเมินภาวะโภชนาการ 1	1(1-0-2)	3743314 วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(1-0-2)
3743308 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1	1(0-3-0)	3743315 ความปลอดภัยในอาหาร	1(1-0-2)
3743309 การประเมินภาวะโภชนาการ 2	1(1-0-2)	3743316 ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร	1(0-4-0)
3743310 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2	1(0-3-0)	3743317 การจัดการและการบริการอาหาร	3(2-3-4)
3743311 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น	3(3-0-6)	3743318 โภชนาการคลินิก 1	2(2-0-4)
3743322 เกสซ์วิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1	1(1-0-2)	3743319 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1	2(2-0-4)
5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(2-2-5)	3743320 โภชนาการชุมชน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3743409 ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)
		xxxxxxx วิชาบังคับเลือก	2
3743523* เอกัตศึกษา 3	2(0-6-0)	3743526* เอกัตศึกษา 4	2(0-6-0)
รวม	19	รวม	19
ปีการศึกษาที่ 4			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)	3743412 การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางกายภาพ	6(0-36-0)
3743404 สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(1-0-3)	3743415 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(0-6-0)
3743408 โภชนาการคลินิก 2	2(2-0-4)	3743527* เอกัตศึกษา 5	2(0-6-0)
3743410 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2	2(1-3-2)		
3743411 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)		
3743413 เกสซ์วิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2	1(1-0-2)		
3743421* การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ	3(0-18-0)		
3743423* การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)		
xxxxxxx รายวิชาบังคับเลือก	2		
3743524* โครงการวิจัยปริญญาบัณฑิต	2(0-6-0)		
รวม	17	รวม	10

* รายวิชาเปิดใหม่

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ก)

3.1.6 เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง (ภาคผนวก ข)

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและวุฒิอาจารย์

3.2.1. อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (เรียงลำดับจาก คุณวุฒิสูงสุดถึง ระดับปริญญา ตรี)	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี พ.ศ.	จำนวนผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)						ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
						งานวิจัย	ตำรา	หนังสือ	บทความ ทาง วิชาการ	ผลงาน วิชาการ ใน ลักษณะ อื่น	ผลงาน วิชาการ รับใช้ สังคม	2558	2559	2560	2561
1	รศ.ดร.สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา 3110400649482	วท.ด. วท.บ.	เภสัชวิทยา เคมี	จุฬาร จุฬาร	2549 2543	38	-	-	1	-	-	540	540	540	540
2	ผศ.ดร.ทิพนันท์ อริยนิติพันธ์ 3101202103654	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Food Science โภชนศาสตร์ พยาบาลและผดุง ครรภ์	U. Missouri มมพิตล มมพิตล	2542 2535 2527	2	-	-	3	-	-	540	540	540	540
3	ผศ.ดร.สุวิมล ทรัพย์โรบล* 3710600130205	DrPH วท.ม. วท.บ.	Nutrition เภสัชวิทยา วิทยาศาสตร์สุขภาพ	Loma Linda U. จุฬาร มธรรมาศศร	2548 2542 2539	5	1	2	1	6	-	540	540	540	540
4	ผศ.ดร.ศราพร งามอุโฆษ 3102300218929	วท.ด. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาร จุฬาร	2552 2545	8	-	-	2	2	-	540	540	540	540
5	อ.ดร.กิตติมา แมคีนัน* 3700700268560	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ โภชนศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาร มมพิตล มมพิตล	2554 2547 2543	6	-	1	-	11	-	540	540	540	540
6	อ.ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์ 5102199013006	วท.ด. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาร จุฬาร	2553 2546	3	-	-	-	8	-	540	540	540	540
7	อ.ดร.วัชร บุญเชื้อ* 3500500230048	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	วิศวกรรมชีวเวช นิติวิทยาศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาร จุฬาร ม.เชียงใหม่	2557 2548 2546	2	-	-	-	-	-	-	540	540	540

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

8	อ.ดร.แพรว จันทศิริปิน* 1100900368206	Ph.D. M.S. วท.บ.	Dietetics and Nutrition Dietetics and Nutrition โภชนาการและการกำหนดอาหาร	Florida International U. Florida international U. จุนหา	2560 2556 2552	1	-	-	-	5	-	-	-	540	540
9	อ.วรัญญา เศรษฐการ* 1100400318111	Master of Dietetics วท.บ.	Dietetics โภชนาการและการกำหนดอาหาร	Deakin U. จุนหา	2556 2553	1	-	-	1	3	-	-	540	540	540

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

3.2.2. อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ผลงานทางวิชาการ
1.	นายแพทย์เทพ หิมะทองคำ	ศาสตราจารย์	M.D. Endocrine Fellowship วิทยาศาสตร์สุขภาพบัณฑิต กิตติมศักดิ์	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยโรคเบาหวาน
2.	นายแพทย์นรินทร์ วรวิทย์	รองศาสตราจารย์	ท.บ.	Medical Oncology	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยโรคมะเร็ง
3.	ดร.พญ.นลินี จงวิริยะพันธุ์	รองศาสตราจารย์	ท.บ. Ph.D.	กุมารเวชศาสตร์ Human Nutrition	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการเด็ก
4.	แพทย์หญิงปริญญ์ แยมวงษ์	รองศาสตราจารย์	ท.บ. M.Sc.	Community Nutrition	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการเด็ก
5.	ดร.นพ.วิรัตน์ ใจวิฑูรกิจ	รองศาสตราจารย์	ท.บ. Ph.D.	Biomedical Sciences	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยเบาหวาน
6.	แพทย์หญิงอุมาพร สุทัศน์วรวิทย์	รองศาสตราจารย์	ท.บ. วุฒิปด	กุมารเวชศาสตร์	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยเด็ก
7.	นายแพทย์สังคม จงพิพัฒน์นิชัย	รองศาสตราจารย์	ท.บ. M.Med Sc Certificate	Clinical Epidemiology Clinical Neuropatology	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยเด็ก
8.	นายแพทย์ชลเกียรติ ขอบประเสริฐ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ท.บ. ประกาศนียบัตร	รังสีวิทยา	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยโรคมะเร็งและรังสีรักษา

			วุฒิบัตร Certificate Certificate of IAEA fellowship	รังสีวิทยา Radiotherapy and Clinical Oncology Radiotherapy	
9.	ดร. นพ.ปิยะวัฒน์ โกมลัมภ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ท.บ. Internal Medicine วุฒิบัตร Fellowship Ph.D.	โรคทางเดินอาหารและตับ Hepatology and Liver Transplantation Molecular Medicine	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยโรคตับ
10.	นายเลก สวัสดิ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	สด.บ.		ผู้เชี่ยวชาญด้านออกแบบครัว
11.	พลอากาศตรี นพ.วิบูลย์ ตระกูลฐาน	-	ท.บ.		ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยไต
12.	พันเอกนายแพทย์อุปถัมภ์ สุกสินธ์	-	ท.บ.		ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยโรคไต
13.	นายแพทย์ ขจร ติรณธนากุล	อาจารย์	ท.บ.		ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยโรคไต
14.	ดร.พญ.ศิริบุษ ฆนโท	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ท.บ. Ph.D.		ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยเด็ก
15.	ดร.ชนิดา ปิยะติการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ. M.Sc. Ph.D. Registered Dietitian	ชีววิทยา Food Science and Technology Human Nutrition	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยโรคไต
16.	ดร.สุนาญ เตชะงาม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ. M.S. Ph.D.	ชีววิทยา Clinical Nutrition Clinical Sciences in Nutrition	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยโรคไต
17.	นางศัลยา คงสมบูรณ์เวช	อาจารย์	วท.บ. M.A. Registered Dietitian	เคมี Food Nutrition and Dietetics	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร
18.	น.อ.หญิงบุษชา พรหมณิสฺสทธิ์		พย.บ.		ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการในผู้ป่วยไต
19.	นางกุลลาภ แสงจงเจริญ	อาจารย์	วท.บ.	คหกรรมศาสตร์	ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการ

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

- 4.1.1 สามารถปฏิบัติทักษะการให้คำแนะนำและปรึกษาทางโภชนาการแก่บุคคลทุกวัย ครอบครัว และชุมชน โดยคำนึงถึงความต่างวัฒนธรรม และทุกระดับของภาวะสุขภาพ และระดับการบริการสุขภาพ
- 4.1.2 สามารถปฏิบัติทักษะการกำหนดอาหารเพื่อให้โภชนบำบัดแก่บุคคลที่มีสุขภาพดี และผู้ที่เจ็บป่วยด้วยโรคเรื้อรัง
- 4.1.3 สามารถปฏิบัติทักษะการให้การจัดเตรียมและการบริการทางอาหาร เพื่อให้โภชนบริการในโรงพยาบาล
- 4.1.4 สามารถทำงานเป็นทีมในการให้บริการทางด้านสุขภาพ ร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์ เช่น แพทย์ เภสัชกร พยาบาล เป็นต้น มีบทบาทเป็นทั้งผู้นำและผู้ตาม แสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในสถานการณ์เฉพาะหน้า มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการวิเคราะห์ปัญหาและมีความเป็นอิสระในการแสดงออก
- 4.1.5 มีความสามารถในการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดอย่างสร้างสรรค์ มีการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบและใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และการวิจัย
- 4.1.6 ให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหารด้วยความเอื้ออาทร ด้วยความรักและศรัทธาในวิชาชีพ เคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์อย่างเท่าเทียมกัน

4.2 ช่วงเวลา

ชั้นปี	ภาคการศึกษา	ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม	ช่วงเวลา/จำนวนชั่วโมงและเวลาเรียน
3	ปลาย	Field Trip in Community Nutrition	1 หน่วยกิต
4	ต้น	Internship in Community Nutrition	1 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมง
4	ต้น	Internship in Food Service and Management	3 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
4	ปลาย	Internship in Medical Nutrition Therapy	6 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง

การจัดเวลาและตารางสอน

Field Trip in Community Nutrition	1 ภาคการศึกษา
Internship in Community Nutrition	ไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมง
Internship in Food Service and Management	ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
Internship in Medical Nutrition Therapy	ไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรกำหนดให้นิสิตเรียนวิชาการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเป็นวิชาที่ให้นิสิตได้ศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหารที่สนใจ โดยใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์ ภายใต้การแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นิสิตมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย สามารถทำวิจัยเบื้องต้นเพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร สามารถเขียนผลงานวิจัยและนำเสนอผลงานวิจัยเพื่อการสื่อสารได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาปลาย ชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการให้นิสิตเป็นกลุ่ม โดยในแต่ละกลุ่มประกอบด้วยนิสิตอย่างน้อย 1 คน แต่ไม่เกิน 2 คน

5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อ และกระบวนการศึกษาค้นคว้าและประเมินผล

5.5.3 นิสิตนำเสนอผลงานวิจัยปากเปล่าต่อคณะกรรมการสอบปากเปล่า หรือการนำเสนอผลงานวิชาการในงานประชุมวิชาการ หรืองานประชุมสหสถาบัน เพื่อรับข้อเสนอแนะและประเมินผล

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ผู้สอนกำหนดหัวข้อและเกณฑ์การประเมินผลทวนสอบมาตรฐาน โดยกำหนดเกณฑ์มาตรฐานการประเมินผลรายวิชา

5.6.2 อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัยประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนตามแบบฟอร์ม

5.6.3 ทั้งผู้สอนและผู้เรียนประเมินผลการเรียนรู้ร่วมกัน

5.6.4 ผู้เรียนนำเสนอผลการศึกษาและรับการประเมินโดยคณะกรรมการสอบปากเปล่า ซึ่งเข้าร่วมฟังการนำเสนอผลงานวิจัย

5.6.5 ผู้ประสานงานรายวิชานำคะแนนทุกส่วนเสนอผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อประเมินผลการศึกษา

5.7 ผลการเรียนรู้โครงการวิจัย โปรแกรมเกียรตินิยม

5.7.1 บัณฑิตมีศักยภาพสูงทางด้านการวิจัย มีความรู้ความสามารถเฉพาะสาขาในเชิงลึกและมีความสามารถคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเป็นระบบสามารถศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาด้านสาขาอาหาร โภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องได้

หมวดที่ 4. ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
ความสามารถด้านการใช้ภาษาอังกฤษ - นิสิตสามารถใช้ภาษาอังกฤษในงานโภชนบำบัด ศัพท์ภาษาอังกฤษทางการแพทย์ได้อย่างดี - นิสิตสามารถนำเสนองานวิจัย สัมมนาความรู้ใหม่ทางโภชนาการเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างดี	1. สนับสนุนให้นิสิตของหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารเข้าร่วมการประชุมวิชาการนานาชาติที่จัดขึ้นในประเทศไทย เพื่อให้นิสิตมีโอกาได้ใช้ทักษะทางภาษาอังกฤษในการสื่อสารทางวิชาการ 2. สนับสนุนการจัดตั้งชมรมภาษาอังกฤษ นอกชั้นเรียน 3. สนับสนุนให้นิสิตเข้าฟังการสัมมนานานาชาติที่จัดขึ้นโดยคณะสหเวชศาสตร์ 4. สนับสนุนให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านโภชนาการระหว่างนิสิตของหลักสูตรฯ กับนิสิตหลักสูตร วท.และวทด.อาหารและโภชนาการ (นานาชาติ) โดยใช้การสัมมนาเป็นแนวปฏิบัติ
ความสามารถด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ - นิสิตสามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ระดับชาติและนานาชาติเพื่อการวางแผนสารอาหารและโภชนาการ เช่น INMUCAL Nutrisurvey	1. สนับสนุนการจัดกิจกรรมชมรมสารสนเทศทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2. จัดให้มีการเรียนการสอนเกี่ยวกับโปรแกรมทางโภชนาการที่ทันสมัยในทุกภาคการศึกษา 3. สนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมทางด้านเทคโนโลยีที่จัดขึ้นโดยมหาวิทยาลัย
มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ	1. สนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมจิตอาสาของคณะสหเวชศาสตร์ 2. จัดให้มีกิจกรรมจิตอาสา สอดแทรกในรายวิชาบังคับ เช่น การเย็บผม ดูงาน สถานสงเคราะห์เด็กอ่อนพญาไท เป็นต้น 3. สนับสนุนให้มีกิจกรรมจิตอาสาร่วมกันทั้งศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน ปีละ 1 ครั้ง
มีภาวะผู้นำ - นิสิตสามารถแสดงออก เรียนรู้ การอยู่ร่วมกัน และเป็นผู้ให้ได้ฝ่ายโภชนบำบัด	1. ส่งนิสิตชั้นปีที่ 2 ทุกคน เข้าร่วมกิจกรรมค่ายผู้นำ 2. สนับสนุนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อสร้างเสริมภาวะผู้นำ
ดำรงความเป็นไทย - นิสิตสามารถปรุงประกอบและกำหนดอาหารได้ทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ	1. สอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง เช่น ประวัติศาสตร์อาหารไทย วัฒนธรรมการกินอาหารแบบไทย วิถีชีวิตและความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ในรายวิชาของหลักสูตร
ส่งเสริม การเรียนรู้วิธีการเรียน และการเรียนรู้ตลอดชีวิต - นิสิตเข้าร่วมการประชุมวิชาการใน	1. สนับสนุนให้มีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการทั้งในแนวลึกและแนวกว้าง เช่น รายวิชาสัมมนาทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร และวิชาวิจัยทางโภชนาการและ

ระดับชาติ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	การกำหนดอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ รายวิชาฝึกงานเชิงศาสตร์เหล่านี้มีการพัฒนา ความก้าวหน้าตลอดเวลา เป็นการกระตุ้นให้นิสิตเรียนรู้ ด้วยตนเองเสมอ
---------------------------------	---

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. มีความรู้ 1.1 รู้รอบ มีความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ของสาขา โภชนาการและการกำหนดอาหารอย่างถ่องแท้ ทันสมัยและเป็นระบบทั้งหลักการและทฤษฎีด้าน โภชนาการ การกำหนดอาหารและโภชนบำบัดทาง การแพทย์ โดยใช้การเรียนรู้การสอนหลากหลาย รูปแบบเป็นไปตามลักษณะของรายวิชา และเน้นการ เรียนรู้แบบนิสิตมีส่วนร่วม สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ ในทางปฏิบัติ 1.2 รู้ลึก สามารถอธิบายกลไกการเปลี่ยนแปลงทาง สรีระวิทยาและพยาธิสภาพของการเกิดโรคที่เกี่ยวข้อง กับงานทางโภชนบำบัด และสามารถวางแผนการ รักษาร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์ได้ สามารถ วางแผนดูแลด้านโภชนาการ โดยศึกษาเจาะลึกด้าน การทำงานปกติและความผิดปกติของร่างกายที่ เกี่ยวข้องด้านโภชนาการ ตั้งแต่การควบคุมการกิน อาหาร การย่อย การดูดซึม และการนำสารอาหารไป ใช้ ศึกษาเกี่ยวกับฮอร์โมน สารชัยโตโคห์น วิตามิน แร่ ธาตุและอิเล็กโทรไลต์ที่สัมพันธ์กับโภชนาการปกติและ โรคโภชนาการ นอกจากนั้นยังศึกษาเกี่ยวกับผลการ เคลื่อนไหวร่างกายและการใช้กำลังงานต่อสุขภาพ	● เรียนรู้ด้วยตนเองโดย เรียนรู้ในชั้นเรียน แหล่ง ฝึกงาน และชุมชน ● การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล ● กำหนดให้นิสิตทำโครงการ รายงาน กิจกรรม สัมมนา ● การสอนโดยใช้การวิจัยเป็นฐาน ● การศึกษาดูงาน ● การใช้ปัญหาเป็นพื้นฐาน การเรียนรู้จาก สถานการณ์จริง การเรียนรู้ร่วมกันของกลุ่ม ● การบรรยายร่วมกับการอภิปราย ตลอดจน เชิญผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญที่มี ประสบการณ์ตรงมาเป็นอาจารย์พิเศษ	● การสอบข้อเขียน ● การสอบปากเปล่า ● การประเมินรายงานการศึกษาค้นคว้า กิจกรรมที่ มอบหมาย โครงการ สัมมนา วิจัย กรณีศึกษา การ ร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ในห้องเรียน การนำเสนอ ผลงานแบบปากเปล่า

2. มีคุณธรรม 2.1 มีคุณธรรมและจริยธรรม นิสิตสามารถเรียนรู้การอยู่ร่วมกันและการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์สายงานอื่นได้อย่างมีความสุข เรียนรู้การช่วยเหลือเกื้อกูลกันและมีความสามัคคี 2.2 มีจรรยาบรรณ เคารพสิทธิการรักษาของผู้ป่วยสามารถประกอบวิชาชีพต่อไปได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย และมีบรรทัดฐานทางคุณภาพของการประกอบวิชาชีพ ได้แก่ ระบบรับรองคุณภาพโรงพยาบาล พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบโรคศิลปะของสาขาวิชาชีพทางการแพทย์ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พระราชบัญญัติยา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงสิทธิของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการ และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	● การสอนแบบบรรยายโดยสอดแทรกตัวอย่างคุณธรรมและจริยธรรมในทุกรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ● กำหนดให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมหรือยกกรณีตัวอย่างให้นิสิตมีส่วนร่วมในการอภิปราย ● การสอนผ่านสถานการณ์จริงระหว่างการฝึกงานและการสังเกตการณ์ เยี่ยมชม หรือกิจกรรม ● การสอนแบบบรรยายพร้อมกรณีศึกษา	● ประเมินพฤติกรรม และ/หรือระหว่างการทำงานระหว่างเรียน โดยผู้เรียน อาจารย์ประจำกลุ่ม อาจารย์พิเศษในแหล่งฝึก กลุ่มเพื่อน ผู้ใช้บริการ หรือชุมชน โดยใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ การสังเกต
---	--	---

3. คิดเป็น 3.1 สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ นิสิตสามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่าง สารอาหารกับภาวะทางโภชนาการ ระบบการย่อย อาหารและใช้สารอาหารในร่างกาย เมแทบอลิซึมของ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ น้ำ และอิเล็กโทรไลต์ได้ 3.2 สามารถคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถใช้ทฤษฎี การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค เทคนิค และ ขั้นตอนในการสื่อสาร การสร้างแรงจูงใจ การจัดทำสื่อ การสอนและเผยแพร่ความรู้ ให้คำปรึกษาด้านอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร ประยุกต์ใช้ทฤษฎี ในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมการบริโภค อาหารและวิถีชีวิต กรณีศึกษาในระดับบุคคลหรือกลุ่ม ที่มีปัญหาทางด้านโภชนาการ 3.3 มีทักษะในการคิดแก้ปัญหาฝึกการคิดวิเคราะห์ อย่างมีเหตุผลและคิดแบบองค์รวม สามารถคิดริเริ่ม สร้างสรรค์จากพื้นฐานของความรู้ที่เรียน และ แก้ปัญหาอย่างเป็นระบบโดยประยุกต์ใช้ความรู้ที่เรียน มาทั้งระดับบุคคลและกลุ่มในสถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง กับอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหารและสุขภาพ และสถานการณ์ทั่วไป	● การฝึกทักษะในปฏิบัติการ การฝึกปฏิบัติงาน ในหอผู้ป่วย การฝึกปฏิบัติงานในฝ่ายโภชน บริการ การจัดทำโครงการ การฝึกคิดค้น นวัตกรรม การสอนโดยใช้การวิจัยเป็นฐาน การสอนแบบสัมมนา การอภิปรายกลุ่ม การ สอนโดยใช้กรณีศึกษา การประชุมปรึกษา ปัญหา การฝึกหัดตรวจประเมินโรงอาหาร	● การสอบข้อเขียนเพื่อวัดความสามารถในการคิดและ แก้ไขปัญหา ประเมินรายงานปฏิบัติการ ประเมิน โครงการและการนำเสนอปากเปล่าประเมินการเข้า ร่วมสัมมนา การตอบคำถาม
--	--	---

4. ทำเป็น 4.1 มีทักษะทางวิชาชีพ โดยการสอนเน้นให้ผู้เรียนมีทักษะตามมาตรฐานวิชาชีพนักกำหนดอาหาร 4 ด้าน และสามารถติดตามความก้าวหน้าในศาสตร์โภชนาการและการกำหนดอาหาร รู้วิธีแก้ปัญหา และต้องยึดองค์ความรู้ได้ ทักษะตามมาตรฐานวิชาชีพนักกำหนดอาหาร 4 ด้าน มีดังนี้ การกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค เพื่อป้องกันและรักษาโรคทางโภชนาการ การติดตามและประเมินผลการให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารแก่ผู้ใช้บริการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทุกช่วงวัย และทุกภาวะสุขภาพ การบริหารจัดการและการให้บริการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในโรงพยาบาลและสถานพยาบาล การประเมินภาวะโภชนาการและให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารแก่ชุมชน	● การฝึกหัดและการปฏิบัติภายใต้การแนะนำของผู้สอน ● การปฏิบัติอย่างเป็นอิสระ เช่น การฝึกทักษะในห้องปฏิบัติการ การฝึกทักษะในห้องคอมพิวเตอร์ ● การฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริงในการดูแลผู้รับบริการรายบุคคลและรายกลุ่มในโรงพยาบาลและสถานบริการสุขภาพ คลินิก ฝายโภชนาการ โรงอาหาร และชุมชนภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ ● การสอนโดยอาจารย์พิเศษ การสอนข้างเตียง การสังเกตการณ์ การสาธิต ● การจัดทำโครงการ การฝึกคิดค้นนวัตกรรม การสอนโดยใช้การวิจัยเป็นฐาน การสอนแบบสัมมนา การอภิปรายกลุ่ม การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ● การประชุมปรึกษาปัญหาก่อนและหลังปฏิบัติงาน การทำโครงการบริการวิชาการแก่สังคม และ/หรือกิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์ร่วมกับอาจารย์	● การประเมินทักษะการปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ ห้องคอมพิวเตอร์ สถานบริการสุขภาพ คลินิก ฝายโภชนาการ โรงอาหาร และชุมชน ● การประเมินการฝึกปฏิบัติ ได้แก่ การประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผน และการให้โภชนบำบัดในสถานบริการสุขภาพและชุมชน ● การสอบปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ ● การประเมินการดำเนินโครงการ ประเมินงานนวัตกรรม ● ประเมินพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการอภิปรายผลการวิจัย การร่วมอภิปราย/ตอบคำถาม/การมีส่วนร่วมในการอภิปรายกลุ่มในการสัมมนา ประชุมปรึกษาปัญหาก่อนและหลังปฏิบัติงาน ● การประเมินจากผลการดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม และ/หรือกิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์โดยผู้เรียนร่วมกับผู้สอน ● การประเมินจากข้อมูลสะท้อนกลับจากอาจารย์ อาจารย์พิเศษสอนภาคปฏิบัติ บุคลากรในหอผู้ป่วย และผู้ใช้บริการ
--	---	--

4.2 มีทักษะทางการสื่อสาร โดยใช้ภาษาไทยได้ดีมาก ทั้งการฟัง พูด อ่านและเขียน เพื่อการสื่อสารให้เหมาะสมกับสถานการณ์ และภาษาอังกฤษได้ในระดับดีในการอ่านและการสื่อสารด้วยการฟัง พูด และเขียนในระดับดีพอสมควร	● การสอนแบบสัมมนา การสอนโดยใช้การวิจัยเป็นฐาน การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลงานวิจัยในวารสารไทยและต่างประเทศ การสอนโดยใช้กรณีศึกษา ● การมอบหมายให้นักศึกษาทำรายงานและการนำเสนอโครงงาน งานวิจัย งานกลุ่ม	● การประเมินทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน ภาษาไทยจากรายงานและการนำเสนอโครงการวิจัย การสัมมนา และโครงงานด้วยวาจา โดยการสอบปากเปล่า ● อาจารย์ที่ปรึกษารายวิชาสัมมนาและรายวิชาวิจัย ประเมินทักษะการอ่านภาษาอังกฤษจากการค้นคว้า ข้อมูลวิจัยในวารสารต่างประเทศ จากทักษะการนำเสนอข้อมูลแบบปากเปล่าในชั้นเรียน
4.3 มีทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ในการบันทึกและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม โปรแกรมคำนวณทางโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ ที่เหมาะสมในการสื่อสาร และค้นคว้าข้อมูล	● การฝึกทักษะในห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ การมอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าจัดทำรายงาน การสอนโดยใช้งานวิจัยเป็นฐาน และการมอบหมายให้นักศึกษานำเสนอโครงงาน/งานวิจัยด้วยสื่อ ● การสอนโดยการบรรยายและฝึกปฏิบัติที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เลือกและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่หลากหลายรูปแบบและวิธีการ	● วัดและประเมินทักษะการใช้โปรแกรม การประเมินโครงการ รายงาน การนำเสนอด้วยวาจาโดยใช้สื่อ

4.4 มีทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติ โดยมีทักษะทาง คณิตศาสตร์และสถิติในระดับพื้นฐาน เพื่อใช้ประเมินภาวะโภชนาการ สามารถเลือกและประยุกต์ใช้สถิติเพื่อการวิจัยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	● การสอนโดยการบรรยายและฝึกปฏิบัติให้นิสิตได้มีประสบการณ์การเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้ความสามารถด้านการคำนวณในการประเมินภาวะโภชนาการ ● สอนโดยการบรรยายและฝึกปฏิบัติ ให้นิสิตสามารถเลือกและประยุกต์ใช้สถิติเพื่อการวิจัยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมเลือกสารสนเทศและฝึกทักษะการนำเสนอข้อสนเทศด้วยวิธีการที่หลากหลายเหมาะสมกับผู้ฟังและเนื้อหาที่นำเสนอ	● การประเมินแบบปากเปล่า เพื่อประเมินผลงานตามกิจกรรมการเรียนการสอน โดยใช้แบบสังเกต และแบบประเมินทักษะการพูด และการเขียน ● การสอบข้อเขียน เพื่อประเมินความสามารถในการวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินรายงานกรณีศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผลการศึกษาวิจัย และการศึกษาอิสระ ● การสอบปากเปล่า เพื่อประเมินความสามารถในการให้โภชนบำบัดโดยคำนึงถึงปัจเจกบุคคล และความหลากหลายทางวัฒนธรรม ● การสอบปากเปล่า เพื่อประเมินความสามารถในการบริหารจัดการงานทางโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพในทุกสถานการณ์
---	--	---

4.5 มีทักษะการบริหารจัดการ โดยมีมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถวางแผนและดำเนินการงานให้บรรลุเป้าหมายได้	● จัดกิจกรรมที่เน้นการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน ผู้เรียนกับผู้ให้บริการ และผู้เรียนกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ ● กำหนดให้นิสิตทำงานกลุ่มที่ส่งเสริมการแสดงบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี โดยใช้กิจกรรมและกรณีศึกษา ● การฝึกปฏิบัติงานที่ส่งเสริมให้ทำงานเป็นทีม	● การประเมินการทำงานร่วมกับกลุ่มเพื่อน และบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ ● การประเมินพฤติกรรมความรับผิดชอบในการเรียนรู้ตามประสบการณ์การเรียนรู้ และความสนใจในการพัฒนาตนเองในด้านวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้ 5.1 ใฝ่รู้ เรียนรู้ ตระหนักถึงความสัมพันธ์ของการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ การแนะนำบุคคลในสายงานวิชาชีพโภชนาการและนักกำหนดอาหารที่ประสบความสำเร็จในการทำงาน การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ 5.2 รู้จักวิธีการเรียนรู้ มุ่งให้นิสิตเกิดการใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้ค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตนเองได้	● จัดกิจกรรมการศึกษาดูงาน ที่มุ่งเน้นการให้นิสิตฝึกทักษะการค้นคว้าข้อมูล กระตุ้นการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อให้สามารถทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ ได้ ● การสอนแบบบรรยายวิชาสัมมนา การมอบหมายให้นิสิตจัดทำโครงการ/รายงาน	● ประเมินผลงาน ประเมินการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

6. มีภาวะผู้นำ นิสิตมีทักษะทางด้านการบริหารจัดการงานบริการ และความปลอดภัยอาหาร สามารถประสานความคิด และประโยชน์ด้วยเหตุผลและความถูกต้อง รวมทั้งรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	● การฝึกปฏิบัติที่ส่งเสริมให้ทำงานเป็นทีมและการแสดงออกของภาวะผู้นำหลากหลายสถานการณ์ทั้งในคลินิกและในชุมชน เช่น ภาควิชา/เรียนรู้นอกสถานที่/ Field trip การมอบหมายให้นิสิตทำโครงการ/รายงาน / การสอนโดยใช้กรณีศึกษา การกำหนดให้ นิสิตจัด/เข้าร่วมกิจกรรมที่ช่วยพัฒนาภาวะผู้นำ	● การประเมินพฤติกรรม ในการแสดงบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตาม ในสถานการณ์การเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ ● การประเมินพฤติกรรม ที่แสดงออกถึงภาวะผู้นำตามสถานการณ์การเรียนรู้ที่หลากหลาย ● การประเมินการทำงานร่วมกับกลุ่มเพื่อน และทีมงาน ● การประเมินพฤติกรรม เช่น ความรับผิดชอบในการเรียนรู้ตามประสบการณ์การเรียนรู้ และความสนใจในการพัฒนาตนเองในด้านวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
7. มีสุขภาพ การเรียนการสอนเน้นผู้เรียนตระหนักถึงความสำคัญและรู้จักวิธีการดูแลสุขภาพกายและจิตของตนเอง มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม ปรับตัวได้ ทนสภาพกดดันได้	● การมอบหมายงานโดยใช้ข้อมูลสุขภาพของตนเองประกอบการประเมินภาวะโภชนาการ และวางแผนแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ	● ประเมินพฤติกรรม การดูแลสุขภาพของตนเอง

8. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ การเรียนการสอนเน้นให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม และมีจิตอาสา มุ่งทำประโยชน์ให้สังคม	จัดกิจกรรมจิตอาสา ในการดูแลสภาพของประชาชน เช่น รายวิชาประสบการณ์ภาคสนาม/เรียนรู้นอกสถานที่/ Field trip รายวิชาที่มีโครงการ/รายงาน โครงการ / กิจกรรม	ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และโครงการของนิสิต เช่น ประเมินจากเนื้อหาในรายงาน การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การจัดกิจกรรม
9. ดำรงความเป็นไทยในกระแสโลกาภิวัตน์ การเรียนการสอนเน้นให้ผู้เรียนสำนึกในคุณค่าแห่งตน คุณค่าแห่งความเป็นไทย รู้จักกำหนดบรรทัดฐานแห่งความพอเหมาะพอดีในการครองชีวิต รวมทั้งตระหนักถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมและรู้เท่าทันการพัฒนาเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคม เพื่อสามารถทำงานและอยู่ร่วมกับผู้อื่นที่มีวัฒนธรรมแตกต่างโดยยังดำรงความเป็นตัวของตัวและทะนุบำรุงสืบสานวัฒนธรรมไทยได้อย่างเป็นอิสระ ยั่งยืน และมีสันติสุข	● จัดกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารไทย ● กำหนดให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรม ที่เกี่ยวข้องกับ การอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย	ประเมินรายงาน การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การจัดกิจกรรม

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ผลการเรียนรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจำนวน 30 หน่วยกิต ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คณะสหเวชศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561)

รหัสวิชา (จำนวนหน่วยกิต)		ผลการเรียนรู้													หมายเหตุ		
		1. มีความรู้		2. มีคุณธรรม		3. คิดเป็น	4. ทำเป็น					5. ใฝ่และรู้จักวิธีการเรียนรู้	6. มีภาวะผู้นำ	7. มีสุขภาพ		8. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ	9. ดำรงความเป็นไทยในกระแสโลกาภิวัตน์
		1.1	1.2	2.1	2.2		4.1	4.2	4.3	4.4	4.5						
		รู้รอบ	รู้ลึก	มีคุณธรรมและจริยธรรม	มีจรรยาบรรณ		มีทักษะทางวิชาชีพ	มีทักษะการสื่อสาร	มีทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ	มีทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติ	มีทักษะการบริหารจัดการ						
1.ภาษาอังกฤษพื้นฐาน (12 หน่วยกิต)		●	■	●	■	●	■	●	■	●	●	●					
2.สังคมศาสตร์		●	■	●	■	●	■	●	■	●		●	●				
3.วิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์		●	■	●	■	●	■	●	■	●		●		●			
4.สหศาสตร์		●	■	●	■	●	■	●	■	●		●			●		
5.มนุษยศาสตร์		●	■	●	■	●	■	●	■	●		●				●	
รวม 24 หน่วยกิต		●		●		●		●	●		●	●	●	●	●	●	
รหัสชื่อวิชา	ชื่อวิชา																
กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มพิเศษ																	
3700104	การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่ (3)	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●		●			
3700105	อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์ (3)	●		●		●		●				●					
3700107	การพัฒนาทางเพศ (3)		●			●						●		●			
3700108	การดูแลสุขภาพและการป้องกันจากโรคติดต่อในชีวิตประจำวัน (3)		●			○	●		○								

3742100	กายภาพบำบัดสำหรับ ชีวิตประจำวัน (3)		●	●	●							●			●			
3742102	กายภาพบำบัดด้วยการ ออกกำลังกาย (3)		●	●	●				●		●	●			●			
3743422	การควบคุมน้ำหนัก (3)	●		●		●		●	●	●	●	●			●			
รวม 6 หน่วยกิต		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			●	●		
รวม 30 หน่วยกิต		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561)

● ความรับผิดชอบหลักของรายวิชา

○ ความรับผิดชอบรองของรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตรฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2. มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้		6. มีภาวะผู้นำ	7. มีสุขภาพ	8. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ	9. ดำรงความเป็นไทยในกระแสโลกาภิวัตน์
		1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2				
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐาน 40 หน่วยกิต																			
2301103	แคลคูลัส 1 (3)	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○
2302161	เคมีทั่วไป (3)	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	●				
2302170	เคมีอินทรีย์ (3)	●	●	○		●		●		○	○			○	○				
2302178	ปฏิบัติการเคมี (1)	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	○	○				
2302219	เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ (1)	●	●	●		●		●		○	○			○	●				
2303103	ชีววิทยาทั่วไป (3)	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○				
2303104	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป (1)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				
2304111	ฟิสิกส์ 1 (2)	●	●	●	●	●	●	●			●	●		●	●				
2304112	ฟิสิกส์ 2 (2)	●	●	●	●	●	●	●			●	●		●	●				
2304189	ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์ (1)	●		●	●	○			●	●	●	●	●	●	●	●			

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตรฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2. มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และ รู้จัก วิธีการเรียนรู้		6. มีภาวะ ผู้นำ	7. มีสุขภาพ	8. มีจิต อาสาและ สำนึก สาธารณะ	9. ดำรง ความเป็น ไทยใน กระแส โลกาภิ วัตน์
		1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2				
2310222	ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์ (2)		●	○		●		●	○		○			○	○				
2310252	ปฏิบัติการชีวเคมีวิทยาศาสตร์การแพทย์ (1)		●	●		●			●					○	○			○	
2603282	สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ (3)	●	●		○	●		●				●		○	○				
3001221	กายวิภาคศาสตร์ (2)	○	○	○		○					○			○	○				
3001222	ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์ (1)	●	●	○		○					○			●	●				
3009201	พยาธิวิทยาพื้นฐาน (2)		●	○		○			○			○		○	○				
3017311	สรีรวิทยา (2)	●		○		○			○					○	○				
3741303	จุลชีววิทยาพื้นฐาน (2)	●		○		○			○					○	○				
3743208	สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและ การกำหนดอาหาร (2)	●	●	●		○			●					●					
3743313	คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติ สำหรับนักกำหนดอาหาร (1)	●	●		○	●		●				●		○	○				
3743322	เภสัชวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร 1 (1)	●	●		○	●	●	●	○			○		●	●				
3743411	กฎหมายและมรรยาทวิชาชีพสำหรับนักกำหนด อาหาร (1)	●	●		○	●	●	●	○			○		●	●				
	รวม 40 หน่วยกิต	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตรฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2. มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และ วิธีการเรียนรู้		6. มีภาวะ ผู้นำ	7. มีสุขภาพ	8. มีจิต อาสาและ สำนึก สาธารณะ	9. ดำรง ความเป็น ไทยใน กระแส โลกาภิ วัตน์
		1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2				
กลุ่มวิชาบังคับ-กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ 18 หน่วยกิต																			
2314384	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร (1)	●	●	●	●	●				●	○			●	●	●			
3743100	แนะนำวิชาชีพ (1)	●	●	●	●	●				●	○			●	●	●		●	
3743201	โภชนาการในวัยต่างๆ (3)	●	●	○	●	●	●	●		●	○		○	○	○	○	●	●	
3743202	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น สำหรับนักกำหนดอาหาร (3)	●	●	○	●	●		●		●	○	○	●	●	●	○	○	●	
3743301	โภชนาการทางชีวเคมี (3)	○	●		●	●	○	●		○	○			●	●	●		○	
3743315	ความปลอดภัยในอาหาร (1)	●	●	●	●	●		●		●	○	●	●	●	●	●	●		
3743316	ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร (1)	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●			●		
3743320	โภชนาการชุมชน (2)	○	●		●	●	○	●		○	○			●	●	●		○	
3743321	ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ (2)	○	●		●	●	○	●		○	○			●	●	●		○	
3743409	ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน (1)	●	●	○	●	●	●	●		●	○		○		○	○	○	●	
กลุ่มวิชาบังคับ-กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร 35 หน่วยกิต																			
3743203	การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น (2)	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	
3743207	หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น (3)		●	○	●	●	●	○	○	○		○	○	○		○			
3743307	การประเมินภาวะโภชนาการ 1 (1)	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○		
3743308	ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1 (1)	●	●	●		●		●	●	○	●	●	●	○	○	●			
3743309	การประเมินภาวะโภชนาการ 2 (1)	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○		
3743310	ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2 (1)	●	●	●		●		●	●	○	●	●	●	○	○	●			
3743311	การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรม บริโภคเบื้องต้น (3)	●	●	●	●	●		●		○	○		●	○	○	●	○		
3743312	การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร (1)	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	
3743317	การจัดการและการบริการอาหาร (3)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●	●			

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตรฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2. มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และ วิธีการเรียนรู้		6. มีภาวะ ผู้นำ	7. มีสุขภาวะ	8. มีจิต อาสาและ สำนึก สาธารณะ	9. ดำรง ความเป็น ไทยใน กระแส โลกาภิ วัตน์
		1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2				
3743318	โภชนาการคลินิก 1 (2)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●	●			
3743319	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1 (2)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●	●	○	○	
3743408	โภชนาการคลินิก 2 (2)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●				
3743410	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2 (2)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●	●	○	○	
3743412	การฝึกงานทางด้านโภชนาบำบัดทางการแพทย์ (6)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●		
3743413	เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2 (1)	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
3743421*	การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ (3)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●	●	●	
3743423*	การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน (1)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	
กลุ่มวิชาบังคับ-กลุ่มวิชาทางการวิจัย 4 หน่วยกิต																			
3743314	วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (1)	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				
3743404	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (1)	●	●	●	●	●	●	●		●	●		●	●	●			○	
3743415	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (2)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●			
กลุ่มวิชาบังคับเลือก 4 หน่วยกิต																			
3743416	หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารทุกชนิด (2)	●	○	●	●	●	●	●	-	●	●	○	●	●	●	●	●		
3743417	ธุรกิจและการค้าด้านอาหารและโภชนาการ (1)	●	○	●	●	●	●	●	-	●	●	○	●	●	●	●	●		
3743419	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและการบริการอาหารฮาลาล (2)	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○				
3743420	อาหารและโภชนาการทันสมัย (2)	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○			●	
3743424*	นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ (2)	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○			●	

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตรฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2. มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และ รู้จักรับ วิธีการเรียนรู้		6. มีภาวะ ผู้นำ	7. มีสุขภาพะ	8. มีจิต อาสาและ สำนึก สาธารณะ	9. ดำรง ความเป็น ไทยใน กระแส โลกาภิ วัตน์
		1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2				
3743425*	การออกแบบอาหารและบรรจุภัณฑ์ (2)	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○			●	
กลุ่มวิชาแบบเกียรตินิยม 12 หน่วยกิต																			
3743520*	เอกัตศึกษา 1 (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			
3743521*	เอกัตศึกษา 2 (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			
3743523*	เอกัตศึกษา 3 (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			
3743524*	โครงการวิจัยปริญญาบัณฑิต (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			
3743526*	เอกัตศึกษา 4 (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			
3743527*	เอกัตศึกษา 5 (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			

หมวดที่ 5. หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

☒ ระดับปริญญาตรี การประเมินผลรายวิชาใช้สัญลักษณ์ A B+ B C+ C D+ D และ F หรือใช้สัญลักษณ์ S หรือ U

☐ ระดับบัณฑิตศึกษา การประเมินผลรายวิชาใช้สัญลักษณ์ A B+ B C+ C D+ D และ F หรือใช้สัญลักษณ์ S หรือ U ส่วนวิทยานิพนธ์ใช้ ดีมาก ดี ผ่าน และตก

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนิตายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน

2.1.2 การทวนสอบในระดับรายวิชา กระทำโดย

- การตรวจสอบผลการให้คะแนนกับข้อสอบ รายงาน โครงการและอื่นๆ ที่ ผู้เรียนได้รับมอบหมาย
- ในรายวิชาฝึกปฏิบัติงาน มีการตรวจสอบโดยสัมภาษณ์ผู้ควบคุมการฝึกงานในแต่ละแหล่งฝึก มีการตรวจสอบแบบฟอร์มการให้คะแนนการปฏิบัติงานในหอผู้ป่วย รวมถึงตรวจสอบการเขียนบันทึกข้อมูลทางโภชนาการ (SOAP) และรายงานกรณีศึกษา
- การประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชาโดยนิสิต

2.1.3 การทวนสอบในระดับหลักสูตร มีการประเมินโดยระบบประกันคุณภาพภายใน สถาบันอุดมศึกษาดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิตสำเร็จการศึกษา โดยประเมินจาก

2.2.1 การได้งานทำของบัณฑิตโดยประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ไ้บัณฑิต โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ ในคาบระยะเวลาที่กำหนดไว้อย่างสม่ำเสมอ

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และ/หรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากนิตเก่าที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับปรุงหลักสูตร

2.2.5 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือ อาจารย์พิเศษที่มาร่วมสอน

2.2.6 ผลงานของนิตที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น (1) จำนวนสิทธิบัตร, (2) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ, (3) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ, (4) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี

☒ เรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดในหลักสูตร โดยต้องได้แต้มคะแนนเฉลี่ย

สะสมขั้นต่ำ 2.00 (จากระบบ 4 ระดับคะแนน)

☐ เกณฑ์อื่นๆ

หมวดที่ 6. การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 อาจารย์ใหม่ทุกคนเข้าร่วมโครงการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุม
 - 1.1.1 บทบาทหน้าที่ของอาจารย์ในการพัฒนานิสิตให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ 9 ด้านของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 - 1.1.2 หลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมต่างๆ ของคณะ
 - 1.1.3 กฎระเบียบและสิทธิผลประโยชน์ของอาจารย์
 - 1.1.4 ศึกษางานในแหล่งฝึกต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่รับผิดชอบ
 - 1.1.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณที่ดีของการเป็นอาจารย์
- 1.2 คณะมอบหมายอาจารย์อาวุโสเป็นอาจารย์พี่เลี้ยง โดยมีหน้าที่
 - 1.2.1 ให้คำปรึกษาและคำแนะนำแก่อาจารย์ใหม่ เพื่อการเรียนรู้และการปรับตัวเองเข้าสู่การเป็นอาจารย์ในคณะ
 - 1.2.2 ให้คำแนะนำและนิเทศการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
 - 1.2.3 ประเมินและติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่
- 1.3 อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการพัฒนาอย่างทั่วถึงในด้านจัดการเรียนการสอน และความรู้ที่ทันสมัยในด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ตลอดจนการวิจัย ดังนี้
 - 1.3.1 จัดกิจกรรมพัฒนาวิชาการภายในคณะ
 - 1.3.2 ส่งเสริมและสนับสนุนให้เข้าร่วมอบรม ประชุมวิชาการ และสัมมนาทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
 - 1.3.3 สนับสนุนให้ศึกษาดูงานทั้งในและต่างประเทศ
 - 1.3.4 สนับสนุนให้ร่วมทีมวิจัยกับนักวิจัยอาวุโสภายในหรือภายนอกคณะและตีพิมพ์ผลงานวิชาการ
 - 1.3.5 สนับสนุนให้เข้าร่วมประชุมและเสนอผลงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ
 - 1.3.6 สนับสนุนให้เป็นสมาชิกในสมาคมวิชาชีพ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

- 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล
 - 2.1.1 จัดอบรมประจำปี และหรือสัมมนาเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับทักษะการสอน การวิจัยในห้องเรียน การวัด และการประเมินผลที่ทันสมัยทั้งในห้องเรียนและในคลินิกสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน
 - 2.1.2 สนับสนุนอาจารย์ให้เข้าร่วมประชุมวิชาการและดูงานเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผล
 - 2.1.3 พัฒนาทักษะการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการศึกษา
 - 2.1.4 กำหนดให้มีการวิจัยในห้องเรียนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน
 - 2.1.5 จัดระบบการประเมินผลด้านการสอนและการประเมินผลอย่างมีส่วนร่วมระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
 - 2.1.6 พัฒนาระบบการประเมินโดยผู้ร่วมงาน (Peer evaluation)
 - 2.1.7 อบรมการถ่ายทอดให้เกิดความรู้กว้าง และมีวิสัยทัศน์ที่ดี รวมทั้งทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

- 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ
 - 2.2.1 จัดให้อาจารย์เข้ารับการอบรมฟื้นฟูทักษะปฏิบัติทางวิชาชีพเป็นระยะๆ
 - 2.2.2 ส่งเสริมให้อาจารย์สอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารจากสมาคมวิชาชีพ
 - 2.2.3 จัดให้อาจารย์ได้ร่วมปฏิบัติงานในบทบาทนักกำหนดอาหารวิชาชีพหรือนักโภชนาการในสถานพยาบาลและหรือชุมชน

หมวดที่ 7. การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์- -

- คณะสหเวชศาสตร์ มีประกาศข้อปฏิบัติในการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผล และแนวทางการควบคุมคุณภาพ
- คณะสหเวชศาสตร์ มีประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร ซึ่งมีหน้าที่ดังต่อไปนี้
 - บริหารจัดการหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย
 - ควบคุมมาตรฐานของหลักสูตรให้เป็นไปตามข้อบังคับของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2558
 - กำกับ ดูแลการสอนและการสอบของหลักสูตร
 - กำกับการดำเนินงานของหลักสูตรให้เป็นไปตามระบบประกันคุณภาพ
 - ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่คณบดี และคณะกรรมการวิชาการประจำคณะมอบหมาย

2. บัณฑิต

หลักสูตรฯ จัดให้มีการรวบรวมข้อมูลป้อนกลับจากผู้ใช้บัณฑิตในทุกปีการศึกษา นอกจากนั้นหลักสูตรฯ ยังจัดให้มีการประเมินการเรียนการสอนแบบประเมินออนไลน์ของทุกรายวิชาโดยนิสิต และนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรฯ ต่อไป

3. นิสิต

การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่นๆ แก่นิสิต

- หลักสูตรฯ จัดให้มีระบบติดตามความก้าวหน้าในการเรียนของนิสิตอย่างเหมาะสมผ่านโครงการสายสัมพันธ์อาจารย์-ศิษย์ ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา
- หลักสูตรฯ จัดให้นิสิตได้รับข้อมูลป้อนกลับเกี่ยวกับสมรรถนะของตนเอง มีการให้คำแนะนำนิสิตตั้งแต่ในปีแรกอย่างเพียงพอ มีการปฐมนิเทศ/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและสื่อสังคมออนไลน์ Facebook
- นิสิตสามารถอุทธรณ์ในเรื่องต่างๆ โดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับวิชาการ ทั้งนี้ภายใต้กฎระเบียบและกระบวนการในการพิจารณาคำอุทธรณ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4. อาจารย์

หลักสูตรฯ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และขั้นตอนการรับอาจารย์ใหม่ ตามระเบียบ ฝ่ายบุคคล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยคณาจารย์ทุกคนมีส่วนร่วมในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

- หลักสูตรฯ จัดให้มีการประชุมเพื่อติดตามและทบทวนหลักสูตรการบริหารงานอย่างน้อยเดือนละ1ครั้ง
- หลักสูตรฯ จัดให้มีการสรุปและการประเมินตนเองตามปัจจัยคุณภาพ CU-CQA100

- การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษเป็นไปโดยการแต่งตั้งจากมติของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ โดยต้องเป็นผู้ที่มีคุณวุฒิ และมีความรู้ความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ในทุกภาคการศึกษา

- หลักสูตรฯ จะจัดการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อมอบหมายความรับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ ให้กลุ่มวิชาตามสาขาและกลุ่มวิชาเสนอผู้ประสานงานรายวิชาเพื่อการแต่งตั้งเป็นผู้ประสานงาน โดยประสานงานรายวิชาทำหน้าที่ควบคุมการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนให้เป็นไปตามรายละเอียดหลักสูตรและรายละเอียดรายวิชาในวิชาที่รับผิดชอบและเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ในทุกภาคการศึกษา
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอนทุกรายวิชาและดำเนินการประเมินผลการสอนของอาจารย์ ติดตามประสิทธิภาพและผลการเรียนของนิสิต
- นิสิตประเมินการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินผลในทุกภาคการศึกษา

ในทุกปีการศึกษา

- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ แต่งตั้งกรรมการภายนอกทบทุน/ประเมินผลการดำเนินการโดยมีผู้ทรงคุณวุฒิติดตามรายละเอียดหลักสูตรเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษาและปรับปรุงตามความเหมาะสม

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

การบริหารงบประมาณ

หลักสูตรฯ ได้รับการจัดสรรงบประมาณเพื่อจัดหาทรัพยากรสำหรับใช้ในการเรียนการสอนให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานสากล ดังนี้

- ห้องเรียนและอุปกรณ์ในห้องเรียนมีความเหมาะสมและมีสิ่งแวดล้อมที่ดี เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้
- หนังสือและสื่อการเรียนรู้ในห้องสมุดมีเพียงพอและทันสมัย
- ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่เพียงพอเพื่อรองรับจำนวนนิสิตและมีอุปกรณ์ที่ทันสมัย
- คอมพิวเตอร์มีเพียงพอและทันสมัย

สถานที่

- การเรียนการสอนวิชาพื้นฐานและเลือกเสรีใช้ห้องเรียนคณะวิทยาศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ คณะพาณิชย์และการบัญชี และสถาบันภาษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย การเรียนการสอนวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ใช้ห้องเรียนที่คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- การเรียนการสอนวิชาบังคับเฉพาะสาขาด้านการตรวจวิเคราะห์ทางการแพทย์ และด้านอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร ใช้ห้องเรียนของคณะสหเวชศาสตร์ อาคารจุฬาพัฒน์ 14 ชั้น 2-3 คณะสหเวชศาสตร์ มีห้องปฏิบัติการของภาควิชาโภชนาการและ

การกำหนดอาหาร ห้องเรียน ขนาด 40 คน จำนวน 2 ห้อง ห้องจัดแสดงนิทรรศการศูนย์เรียนรู้ทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ห้องปฏิบัติการ Food Product Development ห้องปฏิบัติการ Food and Nutrition Analysis ห้องปฏิบัติการ Food Service Management ห้องประชุม ห้องปฏิบัติการวิจัยชีวเคมีระดับโมเลกุล และห้องบรรยายรวมอาคารจุฬาพัฒน์ 13

อุปกรณ์การสอน

- เครื่องคอมพิวเตอร์ 30 เครื่อง
- เครื่องคอมพิวเตอร์พร้อมเครื่องฉายแอลซีดี 10 ชุด
- ห้องสมุด
- ห้องสมุดกลุ่มวิทยาศาสตร์สุขภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยมีตำราด้านการแพทย์ อาหารและโภชนาการ วารสารด้านการแพทย์และวิทยาศาสตร์การแพทย์ อาหารและโภชนาการ
- ห้องสมุดคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีตำราด้านวิทยาศาสตร์ อาหาร โภชนาการ และเทคโนโลยีการอาหาร วารสารด้านด้านวิทยาศาสตร์ อาหาร โภชนาการ และเทคโนโลยีการอาหาร
- ห้องสมุดคณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีตำราด้านการแพทย์ อาหาร และโภชนาการ วารสารด้านการแพทย์และวิทยาศาสตร์การแพทย์ อาหารและโภชนาการ พร้อมทั้งฐานข้อมูลออนไลน์ ที่ครอบคลุมวารสารวิทยาศาสตร์
- ห้องสมุดคณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีตำราด้านการแพทย์ อาหาร และโภชนาการ วารสารด้านการแพทย์ วิทยาศาสตร์การแพทย์ อาหารและโภชนาการ
- ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์
- มีเครื่องคอมพิวเตอร์พร้อมจุดเชื่อมต่อระบบเครือข่าย จำนวน 30 เครื่อง สำหรับนิสิตใช้ในการเรียนการสอนรายวิชาทางคอมพิวเตอร์ และจุดเชื่อมต่อไร้สาย สำหรับนิสิตศึกษาด้วยตนเองโดยสืบค้นข้อมูลทางระบบอินเทอร์เน็ตจากเครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนตัว ซึ่งสามารถเข้าถึงข้อมูลทางวิชาการต่างๆ ทั่วโลก

การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอน

- มีคณะกรรมการวางแผนจัดหาและติดตามการใช้ทรัพยากรการเรียนการสอนของคณะให้อาจารย์ผู้สอนและผู้เรียนเสนอรายชื่อสื่อ และตำราในสาขาวิชาที่รับผิดชอบต่อคณะกรรมการฯ
- คณะจัดสรรงบประมาณประจำปีและจัดซื้อตำราและสื่อต่าง ๆ ตามความต้องการและการใช้ทรัพยากรการจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาให้มีหนังสือและสื่อ นวัตกรรมเพียงพอในแหล่งฝึก

การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

- กำหนดให้มีคณะกรรมการวางแผนการประเมินอย่างมีส่วนร่วมกับผู้สอน ผู้ใช้และบุคลากรที่รับผิดชอบทุกฝ่ายอย่างเป็นระบบ
- ประเมินความเพียงพอจากความต้องการใช้ของอาจารย์ และผู้เรียน และให้ได้มาตรฐานทุกปีการศึกษา

- จัดทำระบบติดตามการใช้ทรัพยากรทั้งตำราหลัก สิ่งพิมพ์ และสื่อต่างๆ ที่เหมาะสมกับสถานการณ์ของคณะ และนำผลมาใช้ในการบริหารทรัพยากร

7. ตัวบ่งชี้การดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

หลักสูตรใช้ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานของระบบประกันคุณภาพหลักสูตรของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (CU-CQA100) ดังนี้

มคอ.2 หมวดที่	สาระ	Key Performance Indicators	ปีการศึกษา				
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1	ข้อมูลทั่วไป	1. ในทุกปีการศึกษา หลักสูตรจัดกิจกรรมต่อไปอย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง เพื่อให้บัณฑิตเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์การเรียนรู้นอกเหนือจากการเรียนกับอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย - กิจกรรมสนับสนุนการเรียนการสอนโดยต้องมีส่วนร่วมภายนอกเข้าร่วม หรือ - กิจกรรมที่หลักสูตรมีความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาในประเทศ/ต่างประเทศ/หน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน หรือ - กิจกรรมทางวิชาการที่จัดโดยหน่วยงานภายนอก ซึ่งหลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาเข้าร่วม	✓	✓	✓	✓	✓
2	ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	2. หลักสูตรจัดให้มีการประเมินแผนการพัฒนารับปรุงตามทุกรอบไว้ในหมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร					✓
3	ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และ โครงสร้างของหลักสูตร	3. นิสิตทุกคนที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรโดยวิธีกิตติมศักดิ์จะเน้นภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด (เฉพาะนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา)					
		4. หลักสูตรส่งเสริมทักษะภาษาอังกฤษแก่นิสิตที่มีข้อจำกัดทางภาษาตามดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยอาจจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรหรือกิจกรรมการเตรียมความพร้อม หรือสนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่น นอกเหนือจากที่นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนวิชาภาษาอังกฤษเป็นวิชาบังคับตามเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด	✓	✓	✓	✓	✓
		5. ในทุกปีการศึกษา หลักสูตรมีการทบทวนเนื้อหารายวิชาในหลักสูตรให้มีความทันสมัยก้าวหน้าทันวิทยาการ ในกรณีจำเป็นอาจเปิดรายวิชาใหม่หรือปรับปรุงเนื้อหาวิชาเดิมหรือเชิญอาจารย์/วิทยากรภายนอกที่มีความรู้และประสบการณ์สูงมาให้ความรู้แก่นิสิต	✓	✓	✓	✓	✓
		6. ร้อยละ 80 ของอาจารย์ประจำหลักสูตรใช้สื่อประสม (Multimedia) หรือเทคโนโลยีในการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
4	ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและประเมินผล	7. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ปรากฏในรายวิชาบังคับของหลักสูตร โดยรวมต้องครอบคลุมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครบถ้วนตามที่กำหนดในคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*	✓	✓	✓	✓	✓

มคอ.2 หมวดที่	สาระ	Key Performance Indicators	ปีการศึกษา				
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
		8. ร้อยละ 80 ของรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษานั้นมีผล การประเมินจากนิสิตระดับ 3.51 ขึ้นไป	✓	✓	✓	✓	✓
5	หลักเกณฑ์ในการ ประเมินผลนักศึกษา	9. ในทุกปีการศึกษา หลักสูตรวิเคราะห์ผลการประเมินผลลัพธ์ การเรียนรู้ของนิสิตจากระบบ CU-CAS โดยเทียบกับเกณฑ์ มาตรฐาน TQF ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และนำผล การวิเคราะห์มาปรับปรุงการเรียนการสอน ในปีการศึกษา หรือภาคการศึกษาถัดไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่ ผลลัพธ์การเรียนรู้ยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	✓	✓	✓	✓	✓
6	การพัฒนาคณาจารย์ และบุคลากร	10. ร้อยละ 100 ของอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีการพัฒนา ตนเองในรูปแบบต่าง ๆ ทุกปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓

หมายเหตุ : * ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย ประกอบด้วย
 มีความรู้ : รู้รอบ, รู้ลึก
 คิดเป็น : คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีทักษะในการคิดแก้ปัญหา
 ทำเป็น : มีทักษะทางการสื่อสาร มีทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ มีทักษะการบริหารจัดการ
 ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้ : รู้จักวิธีการเรียนรู้ (Learning to Learn)

หมวดที่ 8. การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 อาจารย์ผู้สอนประเมินเบื้องต้นด้านกลยุทธ์การสอนโดยพิจารณาจากตัวผู้เรียนเป็นหลักจากการประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนในแต่ละหัวข้อในชั้นเรียน เช่น การทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนิสิต การอภิปรายโต้ตอบจากนิสิต การตอบคำถามของนิสิตในชั้นเรียน และปรับเปลี่ยนวิธีการสอนถ้าวิธีที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้

1.1.2 อาจารย์ผู้สอนประเมินว่าผู้เรียนมีความเข้าใจเนื้อหาที่สอนไปหรือไม่ จากผลสัมฤทธิ์ของแต่ละรายวิชาจากการทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

1.1.3 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิเคราะห์และประเมินความเห็นหรือข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้สอนและนิสิตที่เรียนจากข้อมูลผลการประเมินรายวิชา ประเมินการสอนและประเมินผลสัมฤทธิ์ของแต่ละรายวิชาที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นด้วยระบบ CU-CAS และแบบประเมินที่ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละรายวิชาจัดทำขึ้นเองตามแนวทางที่หลักสูตรกำหนด เพื่อพัฒนาปรับปรุงกลยุทธ์การเรียนการสอนในส่วนที่ได้คะแนนประเมินน้อย

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 เมื่อสิ้นสุดรายวิชา ผู้เรียนประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนทุกคนในทุกด้านทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา ตลอดจนความคิดเห็นและความต้องการของผู้เรียนเพื่อใช้ในกระบวนการพัฒนาความรู้และทักษะที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด

1.2.2 ผู้เรียนประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนทุกคนเมื่อสิ้นสุดรายวิชาโดยใช้แบบประเมินการสอนในระบบ CU-CAS ของมหาวิทยาลัย และแบบประเมินการเรียนการสอนที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำขึ้น

1.2.3 ผลการประเมินการสอนส่งตรงต่ออาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาเพื่อปรับปรุงต่อไป

1.2.4 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรรวบรวมผลการประเมินที่เป็นความต้องการในการปรับปรุงทักษะการสอนและวางแผนการพัฒนาให้สอดคล้องและ/หรือปรับปรุงกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสมกับรายวิชาและสถานการณ์ของภาควิชาและคณะ

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 นิสิตและบัณฑิต

2.1.1 อาจารย์ผู้สอนมีการนิเทศนิสิตชั้นปีที่ 3 และ 4 ในช่วงเวลาออกฝึกปฏิบัติงาน และติดตามประเมินความรู้ของนิสิตว่าสามารถปฏิบัติงานได้ดี มีความรับผิดชอบหรือยังควรปรับปรุงในด้านใด รวบรวมข้อมูลทั้งหมดเพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา

- 2.1.2 แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตรที่ประกอบด้วยตัวแทนอาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชา ตัวแทนนิสิตปัจจุบัน ตัวแทนบัณฑิต และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกฝ่าย
- 2.1.3 คณะกรรมการประเมินฯ วางแผน ดำเนินการสำรวจ รวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลย้อนกลับจากนิสิตปัจจุบันทุกชั้นปี และจากบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านการเรียนในหลักสูตรทุกรุ่น เพื่อประกอบการประเมินหลักสูตร
- 2.2 ผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก
คณะกรรมการประเมินหลักสูตรทำการวิเคราะห์และประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยใช้ข้อมูลย้อนกลับจากผู้เรียน ผู้สำเร็จการศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ร่วมกับการประเมินและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก
- 2.3 ผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ
- 2.3.1 ติดตามและประเมินคุณภาพบัณฑิตใหม่และบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านการเรียนในหลักสูตร โดยสำรวจข้อมูลจากผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้บังคับบัญชา และ/หรือจากผู้ใช้บริการในสถานพยาบาลและชุมชน โดยใช้แบบสอบถาม และ/หรือการสัมภาษณ์
- 2.3.2 นำข้อมูลย้อนกลับจากผู้ใช้บัณฑิต ประกอบการประเมินหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย (ควรเป็นคณะกรรมการประเมินชุดเดียวกับการประกันคุณภาพภายใน) โดยมีเกณฑ์การประเมินดังนี้

เกณฑ์การประเมิน

คะแนน 0 ไม่ผ่าน	คะแนน 1 ผ่านในระดับพอใช้	คะแนน 2 ผ่านในระดับดี	คะแนน 3 ผ่านในระดับดีมาก
มีการดำเนินการน้อยกว่า 10 ข้อตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	มีการดำเนินการครบ 10 ข้อตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (ดำเนินการผ่านไม่น้อยกว่าร้อยละ 40)	มีการดำเนินการครบ 17 ข้อตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (ดำเนินการผ่านไม่น้อยกว่าร้อยละ 70)	มีการดำเนินการครบ 21 ข้อตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน

ทั้งนี้มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นประจำทุกปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูล จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา โดยสามารถดำเนินการปรับปรุงย่อยในรายวิชาที่มีปัญหาได้ตลอดเวลาที่พบปัญหาทุกภาคการศึกษา และปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับทุก 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ทั้งนี้กระบวนการในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ ได้แก่

4.1 คณะกรรมการประเมินหลักสูตรจัดทำรายงานการประเมินผล และเสนอประเด็นที่จำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร หลังจากการวิเคราะห์ผลการประเมินของนิสิต การปรึกษาหารือและวิเคราะห์ผลการประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ใช้บัณฑิต การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรการฝึกอบรมด้านทฤษฎีการเรียนรู้และวิธีการสอนที่เกี่ยวข้อง

4.2 จัดประชุมสัมมนาเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

4.3 เชิญผู้ทรงคุณวุฒิอ่านหลักสูตรปรับปรุงและให้ข้อเสนอแนะ

4.4 นำกลยุทธ์การสอนที่ปรับปรุงและสอดคล้องกับข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิไปใช้ในรายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรปรับปรุง

4.5 ปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นประจำทุกปี ประเมินและปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับทุก 5 ปี

* หมายถึง หัวข้อที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเพิ่มเติมจาก มคอ.2 ของสกอ. เนื่องจากเป็นข้อมูลที่เป็นต่อการบริหารหลักสูตรของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ

- 3700104 การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่ 3(3-0-6)**
ภาวะสุขภาพดี องค์ประกอบของสุขภาพที่ดี ความผิดปกติที่เกิดขึ้นกับร่างกาย การค้นหาความผิดปกติที่อาจเกิดขึ้นด้วยวิธีการทางห้องปฏิบัติการเพื่อการคงภาวะสุขภาพที่ดี การป้องกันการเกิดโรคและความผิดปกติต่าง ๆ ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคไขมันในเลือดสูง โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน โรคตับ โรคไต โรคกระดูกพรุน โรคมะเร็ง ภาวะโลหิตจาง โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ การดูแลสุขภาพ แบบบูรณาการ ซึ่งรวมถึงการทดสอบทางห้องปฏิบัติการ การเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน โภชนาการ การออกกำลังกาย และการผ่อนคลาย
Integrated Healthcare for New Generation
INT HC NEW GEN
Wellness, composition of wellness; disorders of body, searching for disorders with laboratory methods for maintaining wellness, prevention of diseases and disorders: diabetes mellitus, hyperlipidemia, high blood pressure, obesity, osteoporosis, cancer, anemia, and sexual transmission diseases; integrated healthcare including clinical laboratory testing, immunity strengthening, nutrition, exercises, and relaxation.
- 3700105 อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์ 3(3-0-6)**
ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ บทบาทของอาหารต่อชีวิต สังคมและวัฒนธรรมของมนุษย์ ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ วิธีการบริโภคเพื่อให้มีสุขภาพดีและเพื่อป้องกันโรคต่าง ๆ ความรู้เรื่องอาหารที่เป็นสมุนไพร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ปัญหาและวิธีป้องกันความไม่ปลอดภัยต่าง ๆ จากอาหาร รวมทั้งการประเมินข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการจากสื่อต่างๆ
Food : Science and Art
FOOD SCI ART
Fundamental knowledge about food and nutrition, the role of food on human life, society and culture. Relationship between food, nutrition and health, dietary recommendation for health and disease prevention; issues related to food and herbs, dietary supplements, problems and preventive measures on food safety as well as evaluation of food and nutrition information through media.
- 3700107 การพัฒนาการทางเพศ 3(3-0-6)**
การศึกษาแบบองค์รวมเกี่ยวกับการเจริญเติบโตและพัฒนาการในแต่ละช่วงอายุ ตั้งแต่แรกเกิด วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยชรา ความปกติของสรีรวิทยาทางเพศทั้งชายและหญิง พร้อมด้วยปัจจัยที่มากกระทบ ได้แก่ สังคม สิ่งแวดล้อม ฮอร์โมน ความผิดปกติของประจำเดือน การตั้งครรภ์ผิดปกติ การคุมกำเนิดในผู้ชายและผู้หญิง ภาวะการมีบุตรยาก

โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ การทำแท้ง การผสมเทียม การดูแลสุขภาพของผู้สูงอายุในระยะ
หมดประจำเดือนเพศหญิง (วัยทอง) และการเปลี่ยนแปลงของฮอร์โมนเพศชาย(วัยเงิน)
รวมทั้งพยาธิสภาพที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของฮอร์โมนเพศ การรักษาด้วยการทดแทน
ฮอร์โมนเพศ การป้องกันโรคกระดูกพรุน การเลือกรับประทานอาหารและการออกกำลังกาย
ที่เหมาะสม

Sexual Development

SEXUAL DEVELOPMENT

Holistic study of growth and development in each stage of life from birth, childhood, adolescence, adult to old age; normal physiology of male and female sex organs, and factors including society, environment, hormones, abnormal menstrual, abnormal pregnancy, contraceptive devices of both male and female infertility, sexual transmitted diseases, abortions, female infertility, assisted reproductive technology, mental health care and promotion in geriatric, menopause and andropause; patho-physiology hormone profile, clinical manifestation and management of hormone therapy, osteoporosis, nutrition requirement, and suitable exercise.

3700108 การดูแลสุขภาพและการป้องกันจากโรคติดเชื้อในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

อันตรายของโรคติดเชื้อในชีวิตประจำวัน ความเสี่ยงของคนในวัยต่างๆ ต่อโรคติดเชื้อ ระบบ
ภูมิคุ้มกันของร่างกายต่อโรคติดเชื้อ โรคติดเชื้อที่มาจากการหายใจ โรคติดเชื้อที่มาจากการ
รับประทานอาหาร การมีเพศสัมพันธ์ที่ปลอดภัยจากโรค โรคติดเชื้อที่มาเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยง โรคติด
เชื้อที่มาเกี่ยวกับแมลง โรคติดเชื้อที่มาเกี่ยวกับน้ำท่วม โรคเชื้อราที่ผิวหนัง เรื่องทั่วไปของยาปฏิชีวนะ
โภชนาการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน การค้นหาข้อมูล
โรคติดเชื้อผ่านทางเว็บไซต์

Health Care and Prevention from Infectious Diseases in Daily Life

HLTH PREV INFC DIS

Introduction to infectious diseases in daily life; risk of infectious diseases in each stage of life; immune system against infections; infection diseases in respiratory tract, gastrointestinal tract, genital tract; infectious diseases from pets and insects; superficial and subcutaneous skin infection; introduction to antibiotics; nutrition and exercise for immune enhancement; searching for infectious diseases via web site.

3742100 กายภาพบำบัดสำหรับชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

ความรู้พื้นฐานทางกายภาพบำบัดเพื่อการดูแลสุขภาพสำหรับคนทั่วไป การป้องกันการ
บาดเจ็บของระบบกล้ามเนื้อและกระดูก หลักการออกกำลังกายที่ถูกต้องสำหรับประชาชน
วัยต่าง ๆ การใช้หลักการปรับแก้ไขท่าทาง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของร่างกายในการทำงาน
และการปฏิบัติกิจวัตรประจำวัน ความรู้เกี่ยวกับการนวดและการบำบัดด้วยสารหอมระเหย

Physical Therapy for daily life

PHY THR DAILY LIFE

Basic knowledge in physical therapy for ordinary people for the purpose of health care; injury prevention of the musculoskeletal system; principle of exercise for people at various ages; application of postural correction to increase the efficacy of physical performance in working condition and in daily life; knowledge of massage and aroma therapy.

- 3742102 **กายภาพบำบัดด้วยการออกกำลังกาย** 3(3-0-6)
การออกกำลังกายในฐานะที่เป็นวิธีการหนึ่งของการรักษาโรค คำจำกัดความของกิจกรรมทางกายและการออกกำลังกาย กายวิภาคและสรีรวิทยาเบื้องต้น การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ชนิดของการออกกำลังกาย แนวทางในการกำหนดขนาดของการออกกำลังกาย การออกกำลังกายเพื่อป้องกันและรักษาโรคไม่ติดต่อเรื้อรังชนิดต่างๆ ได้แก่ โรคข้อเสื่อม โรคกระดูกพรุน โรคเบาหวานชนิดที่ 2 โรคอ้วนลงพุง โรคความดันโลหิตสูง และโรคหลอดเลือดหัวใจ

Exercise Therapy

EXERCISE THERAPY

Exercise as a part of treatment modalities; definition of physical activity and exercise; basic anatomy and physiology; measurement of physical fitness; types of exercise; guidelines for exercise prescription; exercise for prevention and treatment of non-infectious chronic diseases: osteoarthritis, osteoporosis, type2 diabetes, metabolic syndrome, hypertension, and cardiovascular diseases.

- 3743422 **การควบคุมน้ำหนัก** 3(3-0-6)
ความสัมพันธ์ระหว่างน้ำหนักตัวที่เหมาะสมกับสุขภาพ บทบาทและผลกระทบของสารอาหารให้พลังงานต่อการควบคุมน้ำหนักตัว การคำนวณน้ำหนักตัวที่เหมาะสม การคำนวณพลังงานที่ร่างกายต้องการ การกำหนดอาหารที่ให้พลังงานและสารอาหารเพื่อการลดน้ำหนัก การออกกำลังกายเพื่อการควบคุมน้ำหนัก

Weight Control

WEIGHT CONTROL

effect of weight and health; role and effect of macronutrients on weight control; body weight calculation; energy requirement calculation; calories and nutrients for weight loss menu; exercise for weight control.

กลุ่มวิชาพื้นฐาน

- 2301103 **แคลคูลัส 1** 3(3-0-6)
พีชคณิตเวกเตอร์ในสามมิติ ลิมิต ความต่อเนื่อง การหาอนุพันธ์และการอินทิเกรตของฟังก์ชันค่าจริงและฟังก์ชันค่าเวกเตอร์ของตัวแปรจริง และการประยุกต์ เทคนิคการอินทิเกรต บทนำสู่อินทิกรัลตามเส้น อินทิกรัลไม่ตรงแบบ

Calculus I

CALCULUS I

Vector algebra in three dimensions; limit, continuity, differentiation and integration of real-valued and vector-valued functions of a real variable and their application; techniques of integration; introduction to line integrals; improper integrals.

2302161

เคมีทั่วไป

3(3-0-6)

ปริมาณสัมพันธ์เชิงมวลในปฏิกิริยาเคมี อุณหพลศาสตร์ แก๊ส-ของเหลว-ของแข็ง ปฏิกิริยาในสารละลายเอควียส โครงสร้างอิเล็กตรอนของอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี สมดุลเคมี กรด-เบส ปฏิกิริยาออกซิเดชัน-รีดักชัน จลนพลศาสตร์เคมี สารประกอบโคออร์ดิเนชัน

General Chemistry

GEN CHEM

Mass relationships in chemical reactions; thermodynamics; gases-liquids-solids; reactions in aqueous solutions; electronic structure of atoms; periodic tables; chemical bonding; chemical equilibrium; acids-bases; oxidation-reduction reactions; chemical kinetics; coordination compounds.

2302170

เคมีอินทรีย์

3(3-0-6)

พันธะเคมี โครงสร้างของโมเลกุล สมบัติของโมเลกุล อิเล็กตรอนดีโลคัลไลเซชัน สเตอริโอเคมี การเรียกชื่อสารอินทรีย์ สมบัติทางกายภาพ แหล่งที่มา ประโยชน์ของสารอินทรีย์ ปฏิกิริยาของสารอินทรีย์ ซึ่งได้แก่สารประกอบไฮโดรคาร์บอนทั้งหมด อัลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ ฟีนอล อีเทอร์ ไทออล และไทโออีเทอร์

Organic Chemistry

ORG CHEM

Chemical bonding; properties of bonds; molecular structures and properties; isomerism and isomers; electron delocalization and resonance; stereochemistry; classification and nomenclature of organic compounds; physical properties and basic chemical reactions of aliphatic and aromatic hydrocarbons, alkyl halides, alcohols, phenol ethers thiol and thioether.

2302178

ปฏิบัติการเคมี

1(0-3-0)

การทดลองเพื่อเสริมความเข้าใจเรื่องจลนพลศาสตร์ของสารละลาย อุณหพลศาสตร์เคมีไฟฟ้า สมดุลเคมี และวิเคราะห์เชิงคุณภาพ

Chemistry Laboratory

CHEM LAB

Laboratory work to familiarize students with solution kinetics, thermodynamics, electrochemistry, chemical equilibrium and qualitative analyses.

- 2302219 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ 1(0-3-0)**
 เทคนิคขั้นพื้นฐานที่ใช้สำหรับแยกและทำสารประกอบอินทรีย์ให้บริสุทธิ์ รวมทั้งการหาสมบัติทางกายภาพ การวิเคราะห์และปฏิกิริยาเคมีของหมู่ฟังก์ชัน ได้แก่ สารประกอบแอลิฟาติกและแอโรมาติกไฮโดรคาร์บอน แอลกอฮอล์ ฟีนอล แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก เอสเทอร์ ไขมัน เอไมด์และเอมีน การวิเคราะห์ธาตุในสารอินทรีย์
Organic Chemistry Laboratory
ORG CHEM LAB
 Fundamental laboratory techniques concerning the separation, purification and determination of physical constants of organic compounds; chemical reactions and qualitative analysis of simple functional groups: aliphatic and aromatic hydrocarbons, alcohols, phenols, aldehydes, ketones, carboxylic acids, esters, fats, amides and amines; qualitative analysis of elements in simple organic compounds.
- 2303103 ชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)**
 แนะนำเบื้องต้นเกี่ยวกับเรื่องของเซลล์ซึ่งเป็นหน่วยพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต แนวคิดสมัยใหม่ในเรื่องของเซลล์ การจัดระเบียบ โครงสร้าง และหน้าที่ของเซลล์ สรีรวิทยาเปรียบเทียบในสัตว์ชนิดต่างๆ การสืบพันธุ์ การเจริญ วิวัฒนาการ นิเวศวิทยา พฤติกรรมของสัตว์ และความหลากหลายทางชีวภาพ
General Biology
GEN BIO
 An Introduction to the cell as the basic unit of life, modern cell concepts, cell organization, cell structure and function; comparative approach of animal physiology, reproduction, development, evolution, ecology, animal behavior and biodiversity.
- 2303104 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป 1(0-3-0)**
 ปฏิบัติการเกี่ยวกับชีววิทยาทั่วไปที่สอดคล้องกับภาคทฤษฎี 2303103
General Biology Laboratory
GEN BIO LAB
 A laboratory course in general biology accompany 263103.
- 2304111 ฟิสิกส์ 1 2(2-0-4)**
 การเคลื่อนที่และกฎของนิวตัน การประยุกต์กฎของนิวตัน งานและพลังงาน ก๊าซและอุณหพลศาสตร์ สมบัติเชิงกลของของแข็งและของไหล ปรากฏการณ์ขนส่ง
Physics I
PHYSICS I
 Motions and Newton 's Laws; application of Newton 's Laws; work and energy, gas and thermodynamics; mechanical properties of solid and fluid; transport phenomena.
- 2304112 ฟิสิกส์ 2 2(2-0-4)**
 การแกว่ง คลื่นกล กระแส ไฟฟ้า วงจรไฟฟ้าอย่างง่าย แม่เหล็ก ทัศนศาสตร์ กัมมันตภาพรังสี ฟิสิกส์นิวเคลียร์ นวัตกรรมทางฟิสิกส์ที่ใช้ในทางชีวภาพ

Physics II

PHYSICS II

Oscillations; mechanical wave; electric current; simple electrical circuits; magnetism; optics; radioactivity; nuclear physics; biological physics innovation

2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์ 1(0-3-0)

การวัดและความแม่นยำในการวัด การวิเคราะห์ข้อมูล การทดลองพื้นฐานทางกลศาสตร์ เสียง แสงและไฟฟ้า ตลอดจนกับตภาพรังสีเบื้องต้น

Medical Physics Laboratory

MEDICAL PHYS LAB

Measurements and precision; statistical analysis and accuracy; experiments on simple harmonic motion and physical pendulum, velocity of sound, viscosity of fluids; electromotive force measurement; experiments on oscilloscope, lenses and mirrors, polarization, and radioactivity.

2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์ 2(2-0-4)

โครงสร้างเคมี สมบัติเฉพาะและหน้าที่ของชีวโมเลกุล เอนไซม์และโคเอนไซม์ จลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ เมแทบอลิซึมของพลังงาน การควบคุมเมแทบอลิซึม และการประยุกต์ด้านการแพทย์

Biochemistry for Medical Sciences

BIOCHEM MED SC

Chemical structure, properties and function of biomolecules; enzyme and coenzyme; enzyme kinetics; energy metabolism; regulation of metabolism and its application in medical sciences.

2310252 ปฏิบัติการชีวเคมีวิทยาศาสตร์การแพทย์ 1(0-3-0)

หลักการและเทคนิคของการใช้เครื่องมือพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ชีวภาพ การแยกและวิเคราะห์ชีวโมเลกุล สมบัติและการวิเคราะห์เชิงปริมาณของโปรตีนและกรดนิวคลีอิก จลนพลศาสตร์ของเอนไซม์ เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต สมบัติของเยื่อหุ้มเซลล์

Biochemistry Laboratory for Medical Sciences

BIOCHEM LAB MED SC

Principles and techniques of basic instruments in biological sciences; separation and analysis of biomolecules, properties of proteins and nucleic acids, enzyme kinetics, carbohydrate metabolism and properties of cell membranes.

2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ 3(3-0-6)

ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติทางด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ หลักการเบื้องต้นของทฤษฎีความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงความน่าจะเป็นบางชนิด ข้อมูลสถิติชีวภาพ การอนุมานเชิงสถิติเบื้องต้น การวิเคราะห์ความแปรปรวนเบื้องต้น ความถดถอยและสหพันธ์ ข้อมูลแขนงนับ

Statistics for Biological Science

STAT BIO SCIENCE

The scope and uses of statistics in biological science; elementary principles of probability theory; random variables and some probability distributions; biological data; introduction to statistical inference; introduction to analysis of variance; regression and correlation; enumeration data.

- 3001221 **กายวิภาคศาสตร์** 2(2-0-4)
ความรู้ทางกายวิภาคศาสตร์ของโครงร่างของมนุษย์ อวัยวะ และเนื้อเยื่อต่างๆที่ประกอบขึ้นเป็นระบบต่างๆ ของร่างกาย
Anatomy
ANATOMY
Structure of tissue, organ and system of the human body.
- 3001222 **ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์** 1(0-2-1)
ความรู้ทางกายวิภาคศาสตร์ของโครงร่างของมนุษย์ อวัยวะ และเนื้อเยื่อต่างๆที่ประกอบขึ้นเป็นระบบต่างๆ ของร่างกาย
Anatomy Laboratory
ANATOMY LAB
Laboratory study of tissue, organ and system of the human body.
- 3009201 **พยาธิวิทยาพื้นฐาน** 2(2-0-4)
ความรู้พื้นฐานทางด้านพยาธิวิทยา เกี่ยวกับสาเหตุของโรค การดำเนินของโรคและกระบวนการเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างของเนื้อเยื่อ รวมทั้งอวัยวะของระบบต่างๆ ของร่างกาย ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากโรคชนิดต่างๆ ของมนุษย์
Basic Pathology
BASIC PATHOLOGY
Basic knowledge in pathology, course of disease, and changing processes of tissue structures including organs of human body systems as a consequence of diseases.
- 3017311 **สรีรวิทยา** 2(2-0-4)
หน้าที่ของเนื้อเยื่อ อวัยวะ และระบบต่างๆ รวมถึงการทำงานร่วมกันและสัมพันธ์กันของอวัยวะนั้นๆ ในสภาพปกติของร่างกายมนุษย์ เน้นการประยุกต์ใช้ทางเทคนิคการแพทย์
Physiology
PHYSIOLOGY
Function of basic tissue, organs and human systems in physiologic condition and its clinical application.
- 3741303 **จุลชีววิทยาพื้นฐาน** 2(2-0-4)
ชีววิทยาของแบคทีเรีย รา ยีสต์ และไวรัส สรีรวิทยาและการเจริญ เมแทบอลิซึม การสืบพันธุ์และพันธุกรรม การจัดหมวดหมู่ การแยกเชื้อ การตรวจหาและการเพาะเลี้ยงเชื้อจุลชีพ ระบบภูมิคุ้มกันและการตอบสนองทางภูมิคุ้มกัน

Basic Microbiology

BASIC MICRO

Biology of bacteria, fungus, yeast, and virus: physiology and growth; metabolism; reproduction and genetics, classification, isolation, identification and culture of microorganisms, immune system and immune response; application and quality assurance.

3743208 สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนด 2(2-0-4)

อาหาร

การศึกษาทางสรีรวิทยาเพื่อเป็นพื้นฐานสำหรับโภชนาการคลินิกและการวางแผนดูแลด้านโภชนาการ เน้นสรีรวิทยาที่เกี่ยวข้องกับการทำงานและความผิดปกติของร่างกายด้านโภชนาการ ตั้งแต่การควบคุมการกินอาหาร การย่อย การดูดซึม และการนำสารอาหารไปใช้ ฮอร์โมน สารไซโตไคน์ วิตามิน แร่ธาตุและอิเล็กโทรไลต์ที่สัมพันธ์กับโภชนาการและโรคจากโภชนาการ กิจกรรมต่างๆทางกายภาพที่มีผลต่อสุขภาพ

Medical Physiology for Nutrition and Dietetics

MED PHYS NUTR DIET

Study of physiology as background for the study of clinical nutrition and nutritional planning care focusing on physiology of nutritional function and disorders starting from the regulation of food intake, food digestion, absorption, and utilization; physiology of various hormones, cytokines, vitamins, minerals and electrolytes relevant to nutrition and related diseases; effects of physical activities on health.

3743313 คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนด 1(0-3-0)

อาหาร

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ การประมวลผลข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผล

Basic Computer and Statistical Program for Dietitians

BSC COMP STAT DIET

Fundamentals of computer; data processing; the use of statistical packages in data analysis and interpretation.

3743322 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1 1(1-0-2)

หลักการและแนวความคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้ยาบำบัดโรค กลไกการออกฤทธิ์ และฤทธิ์อันไม่พึงประสงค์ของยา อันตรกิริยาระหว่างยากับอาหาร ยารักษาากลุ่มอาการเมแทบอลิก ยาแก้ปวดและยาต้านการอักเสบ

Clinical Pharmacology for Dietitian I

CLIN PHARM DIET I

Principles and basic concepts of drug therapy, mechanism of actions, therapeutic and adverse effects; food and drug interaction; drugs in metabolic syndrome; analgesics and anti-inflammatory drugs.

- 3743411 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร 1(1-0-2)
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพของนักกำหนดอาหารและนักโภชนาการ ตลอดจนความรู้ต่างๆเกี่ยวกับการสอบรับรองวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทยและต่างประเทศและวิชาชีพที่เกี่ยวข้องทางการแพทย์ ระบบรับรองคุณภาพโรงพยาบาล พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบโรคศิลปะของสาขาวิชาชีพทางการแพทย์ พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติยา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงสิทธิของผู้ป่วยและผู้ให้บริการ และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
 Professional Law and Ethics for Dietitians
 PROF LAW/ ETH DIET
 Introduction to laws and ethics of dietitians and nutritionists, and related medical disciplines, including certification and registration of dietitians in Thailand and abroad: Hospital Accreditation System, the Art of Healing Act, the National Health Act, the Food Act, the Drug Act, the Consumer Protection Act, patients' and service users' rights as well as other related laws.

กลุ่มวิชาบังคับ

กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ

- 2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร 1(1-0-2)
 มาตรฐานของโรงงานและผลิตภัณฑ์อาหาร กฎข้อบังคับและกฎหมายเกี่ยวกับอาหารของประเทศไทยและสากล
 Food Laws and Standards
 FOOD LAW/STAND
 Standards of food plants and products; Thai and international food regulations and laws.
- 3743100 แนะนำวิชาชีพ 1(1-0-2)
 การแนะนำให้รู้จักวิชาชีพนักกำหนดอาหารและสายงานที่เกี่ยวข้องในสาขาโภชนาการ ความสัมพันธ์ของการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ การแนะนำบุคคลในสายงานวิชาชีพโภชนาการและ นักกำหนดอาหารที่ประสบความสำเร็จในการทำงาน การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ
 Profession Orientation
 PRO ORIENT
 Introduction of profession in the field of dietetics and nutrition; relationship in team-working among health related professionals; introduction of dietitians and nutrition personnel with high achievement in the profession; building impression and positive attitude to the profession.
- 3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ 3(3-0-6)
 การเปลี่ยนแปลงของร่างกายและจิตใจในวัยต่างๆ ความต้องการสารอาหาร การป้องกันและบำบัดภาวะทุพโภชนาการในวัยต่างๆ

Nutrition of the Life Cycle

NUTR LIFE CYCLE

Change in body compositions, physiology and mind in different states of life; nutritional requirements; prevention and treatment for malnutrition at different ages.

3743202 วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนด 3(2-3-4)

อาหาร

ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารในห่วงโซ่การผลิต การนำเข้าของอาหารและการควบคุมสมบัติและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและฟิสิกส์ของอาหาร การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอมอาหาร แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ การประเมินและควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์อาหารทางประสาทสัมผัส การวิเคราะห์ส่วนประกอบอาหารเบื้องต้น

Introduction to Food Science and Nutrition for Dietitians

INTRO FS NUTR

Meanings of and relationships between food science and nutrition; world food situation; sources of food; human needs for food; food compositions in various kinds of food and food products; nutrition values of food in chains of food production; food spoilage and controls of food properties and chemical and physical changes in food; uses of food science for preserving, processing, and storing various kinds of food products, food evaluation and quality control; sensory analysis of foods, basic analysis of foods compositions.

3743301 โภชนาการทางชีวเคมี 3(3-0-6)

ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ระบบการย่อยอาหารและใช้สารอาหารในร่างกาย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์

Biochemical Nutrition

BIOCHEM NUTR

Relation between nutrients and malnutrition; digestion system; metabolism of carbohydrate, protein, fat, vitamins and minerals; water and electrolytes.

3743315 ความปลอดภัยในอาหาร 1(1-0-2)

รายวิชาควบ 3743316

โรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด ปัจจัยเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร สารปนเปื้อน สารตกค้าง สารปนปลอม และสารเจือปนในอาหาร โรคอาหารเป็นพิษจากแบคทีเรีย เชื้อรา และสารพิษอื่น ๆ กลไกการกำจัดสารพิษจากร่างกาย อาหารกับความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็ง อาหารดัดแปลงพันธุกรรม การประเมินความเสี่ยงในอาหาร หลักสุขาภิบาลด้านอาหาร ระบบจีเอ็มพีและระบบเอชเอชซีพีในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย การตรวจและระบุเกี่ยวกับแบคทีเรีย สารปนเปื้อน และสารเคมีต้องห้ามในอาหารที่ทำให้เกิด

พยาธิสภาพ

Food Safety

FOOD SAFETY

Diseases and hazards from consuming contaminated food; factors affecting food safety; food contaminants, chemical residues, food adulteration and food additives; foodborne diseases caused by bacteria, fungi and other toxic substances; defense mechanism of body; food and risk of cancer; GM food risk; assessment in food; food sanitation; GMP and HACCP systems and safety in food; investigation and identification of pathogenic bacteria and food contaminants, prohibited chemicals in food.

3743316 ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร 1(0-4-0)

รายวิชาควบ 3743315

ปฏิบัติการเกี่ยวกับโรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด การสุ่มตัวอย่างและตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์และสารเคมีต้องห้ามในอาหาร

Food Safety Laboratory

FOOD SAFETY LAB

Laboratory practice in diseases and caused by consumption of contaminated food; random sampling and examining microorganisms and prohibited chemical substances in food.

3743320 โภชนาการชุมชน 2(2-0-4)

สถานการณ์ปัจจุบันด้านปัญหาโภชนาการชุมชนในประเทศไทย นโยบายอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการชุมชน การตรวจประเมินและวิเคราะห์ปัญหา ภาวะโภชนาการในชุมชน การวางแผน การดำเนินการแก้ไข การป้องกันและสร้างเสริมสุขภาพ การประเมินและติดตาม และการป้องกันและส่งเสริมภาวะโภชนาการของชุมชน วิธีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชน ระบบการให้บริการด้านโภชนาการชุมชน การฝึกปฏิบัติการโครงการโภชนาการชุมชนขนาดเล็ก

Community Nutrition

COM NUTR

Current situation concerning community nutritional problems in Thailand; national food and nutrition policies; factors involving nutrition status of the community including community nutritional assessment and analysis; planning; correction; prevention of diseases and health promotion; nutritional evaluation and monitoring of disease prevention and health promotion; methods and techniques in dissemination of knowledge about food and communities; promoting community service system; practice of operating small-scale community nutrition program.

3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ 2(2-0-4)

นิยามและความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ กฎหมายและการ

ควบคุมผลิตภัณฑ์ ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพในท้องตลาด องค์ประกอบทางโภชนาการและเคมีที่พบในผลิตภัณฑ์ เมแทบอลิซึมขององค์ประกอบหลัก งานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหาร และผลของการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพ และการป้องกันโรคและผลข้างเคียง

Health Food Products and Supplements

HLTH FOOD/SUPPL

Definitions and meanings of health food products and supplements; laws and product control; classifications of health food products and supplements in the markets; nutritional and chemical elements in products; active ingredients and their metabolism; research in medical science related to health food products and supplements, and effects of the use of products on health and prevention of diseases as well as potential adverse consequences.

3743409

ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน

1(0-6-0)

แนวความคิดและหลักปฏิบัติทั่วไปของเวชศาสตร์ชุมชนสำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร ระบาดวิทยา การสำรวจด้านอนามัยและภาวะที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน การสร้างแบบสอบถามเพื่อประเมินสุขอนามัยและภาวะที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน การฝึกปฏิบัติงานร่วมกับกลุ่มเวชศาสตร์ในชุมชนที่กำหนด การวิเคราะห์และการนำเสนอ ข้อมูล การจัดทำรายงานผลการสำรวจและการนำเสนอ

Fields study in Community Nutrition

FLD COM NUTR

General concepts and principles of community health science for nutrition and dietetics; epidemiology; survey in healthcare and nutritional status in communities; designing questionnaires to assess healthcare and nutritional status in communities; practice of working together with those in Allied Health Sciences in specified communities; analysis and presentations of information; reports on the results of surveys and presentations.

กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร

3743203

การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น

2(1-4-2)

อาหารไทย วัตถุดิบ หลักการเบื้องต้นในการคัดเลือกวัตถุดิบและการประกอบอาหาร การออกแบบและตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับอาหารชุด อาหารจานเดียว และการฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบอาหารประเภทต่างๆ

Culinary Basics

CULINARY BASICS

Thai cuisine; ingredients; basic principles on ingredient selection and cooking; food design and decoration; set menu; single dishes; cooking practices of various kinds of food

- 3743207** **หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น** **3(3-0-6)**
 ความรู้เบื้องต้นด้านการกำหนดอาหารที่เหมาะสมกับวัยต่างๆ ทั้งในสภาวะปกติและ
 สภาวะเจ็บป่วย พีระมิดอาหาร การให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละวัย
 ความต้องการด้านโภชนาการในแต่ละวัย การสร้างเมนูอาหารสำหรับคนทั่วไปในภาวะ
 ต่างๆ เมนูอาหารลดน้ำหนัก การให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ
Basic Principles of Nutrition and Dietetics
BSC PRIN NUTR DIET
 Basic knowledge of dietetics for people of different ages both in normal
 and ailing conditions; food pyramid; nutrition guidelines for different age
 groups; nutrition requirements at different ages; menu planning for normal
 people in different conditions; diet menus; enteral and parenteral nutrition.
- 3743307** **การประเมินภาวะโภชนาการ 1** **1(1-0-2)**
รายวิชาควบ 3743308
 หลักการ วิธีการ เทคนิค ข้อจำกัด และข้อควรระวังในการประเมินภาวะโภชนาการทั้ง
 ทางตรงและทางอ้อม ได้แก่ วิธีการวัดสัดส่วนของร่างกาย การประเมินพลังงานและ
 สารอาหารที่ได้รับจากการบริโภคอาหาร การตรวจร่างกายทางคลินิกเบื้องต้น และการ
 วิเคราะห์ทางชีวเคมีในห้องปฏิบัติการ มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินความต้องการ
 พลังงาน โปรตีน และสารอาหารอื่นๆ และภาวะโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และ
 ชุมชน แบบประเมินภาวะโภชนาการแบบองค์รวม
Nutrition Assessment I
NUTR ASSMT I
Concurrent 3743308
 Principles, methods, techniques, limitation, and precaution in the
 interpretation of both direct and indirect assessment of nutritional status;
 assessment of energy and nutrients obtained from food consumption;
 anthropometry, basic clinical physical examination; biochemical analysis in
 laboratory; dietary, clinical, and biochemical assessments; standards and
 criteria in assessing energy, protein and other nutrients, and nutritional
 status in individual, group, and community level; subjective global
 assessment form
- 3743308** **ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1** **1(0-3-0)**
รายวิชาควบ 3743307
 การฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการที่เกี่ยวข้อง และการคำนวณพลังงานและ
 สารอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ การประเมินทางคลินิกและการแปลผล
Nutrition Assessment Laboratory I
NUTR ASSMT LAB I
Concurrent 3743307
 Laboratory practice in assessing related nutritional status; anthropometric

and nutrients assessment, using computer program, clinical assessment and interpretation.

3743309 การประเมินภาวะโภชนาการ 2

1(1-0-2)

รายวิชาควบ 3743310

ความสัมพันธ์ระหว่างเมแทบอลิซึมของสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ สาเหตุ พยาธิสรีรวิทยา อาการแทรกซ้อนจากภาวะทุพโภชนาการ วิธีการวิเคราะห์และการแปลผลค่าชีวเคมีต่าง ๆ ในห้องปฏิบัติการเพื่อประเมิน ตรวจสอบ เฝ้าระวัง และติดตามภาวะโภชนาการด้านเมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิด วิตามิน และเกลือแร่ เทคนิคพื้นฐานและหลักการเบื้องต้นในการเตรียมตัวอย่าง สิ่งส่งตรวจ ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ รวมทั้งอุปกรณ์และเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์สำหรับงานตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการทางโภชนาการและเคมีคลินิก

Nutrition Assessment II

NUTR ASSMT II

Concurrent 3743310

Relationship between metabolism of nutrients and impaired nutritional status; causes, pathophysiology, and complications from impaired nutritional status; methods in biochemical assessments and laboratory interpretation for assessing, examining, monitoring and following-up nutritional status on metabolism of carbohydrates, proteins, lipids, vitamins, and minerals; fundamental techniques and principles in sample preparation, delivery specimens, laboratory safety including scientific equipment instruments for nutrition and clinical chemistry laboratory.

3743310 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2

1(0-3-0)

รายวิชาควบ 3743309

การฝึกปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ค่าชีวเคมีในห้องปฏิบัติการทางโภชนาการและเคมีคลินิก เพื่อประเมินภาวะโภชนาการ และการแปลผล

Nutrition Assessment Laboratory II

NUTR ASSMT LAB II

Concurrent 3743309

Practice in biochemical assessments in Nutrition and clinical chemistry laboratory to assess nutrition status and laboratory interpretation.

3743311 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น

3(3-0-6)

ทฤษฎีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภค เทคนิคและขั้นตอนในการสื่อสาร การสร้างแรงจูงใจ การ จัดทำสื่อการสอนและเผยแพร่ความรู้ การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและวิถีชีวิต กรณีศึกษาในระดับบุคคลและกลุ่มที่มีปัญหาด้านโภชนาการ

Basic Nutrition Counseling and Behavior Modification in Dietetics

BSC COUN BEH MOD

Concurrent 3743309

Theory in consumption behavior modification; communication techniques and processes; motivation; educational media and dissemination of knowledge; nutrition and dietetics counseling; application of theory in modification or promotion of consuming behaviors and lifestyle; case studies in individual and group with nutrition problems.

- 3743312 **การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร** **1 (0-4-0)**
หลักการดัดแปลง ประยุกต์ และฝึกปฏิบัติเพื่อปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
Culinary Dietetics

CULINARY DIET

Principles of diet modification; application and cooking practices for disease-specific diet patients

- 3743317 **การจัดการและการบริการอาหาร** **3(2-3-4)**
หลักการบริหารจัดการและการบริการด้านอาหารตามหลักโภชนาการทั้งในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล การบริการอาหาร สุขาภิบาลและความปลอดภัยด้านอาหาร การนำระบบเอชเอชซีซีไปประยุกต์ใช้ในระบบการบริการอาหาร การฝึกปฏิบัติ และดูงานการบริหารจัดการและการบริการด้านอาหารในสถาบัน สถานประกอบการ และโรงพยาบาล และการดูงานภาคสนาม

Food Service and Management

FD SERV/MGT

Principles of food service and management according to dietary principles in institutes, operational premises and hospitals; food service; food sanitation and safety; application of HACCP to the food service system; practice and educational tours in food service and management in institutes, operational premises and hospitals and field trips.

- 3743318 **โภชนาการคลินิก 1** **2(2-0-4)**
ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมและความต้องการของพลังงานและสารอาหารในภาวะของโรคต่างๆ ได้แก่ ภาวะขาดสารอาหาร โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดสูง โรคความดันโลหิตสูง โรคเกาต์ โรคตับ โรคของตับอ่อน โรคไต และการให้ยาที่เกี่ยวข้อง

Clinical Nutrition I

CLIN NUTR I

Relationship between nutrition and diseases; metabolism and requirements of energy and nutrients in diseases or conditions: malnutrition, obesity, diabetes mellitus, dyslipidemia, coronary artery diseases , hypertension, gout, diseases of liver, pancreas, and kidney as well as relevant pharmacological management.

- 3743319 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1 2(2-0-4)**
 รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743204 รายวิชาควบ 3743318
 หลักการการกำหนดอาหาร และการให้คำแนะนำด้านอาหารที่เหมาะสมแก่ผู้ป่วยด้วยโรคต่างๆ ทั้งแบบเฉียบพลันและแบบเรื้อรัง เน้นภาวะทุพโภชนาการ โรคโภชนาการเกิน โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดผิดปกติ โรคความดันโลหิตสูง และโรคทางเดินอาหาร การให้ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ
 Diet Therapy and Dietetics I
 THER DIET I
Prerequisite 3743204 Concurrent 3743318
 Principles of dietetics and suggestions on diets appropriate for patients of both acute and chronic diseases, emphasizing malnutrition, overnutrition, obesity, cardiovascular diseases, dyslipidemia, diabetes mellitus, hypertension; medical nutrition therapy for oral, tube-feeding as well as parenteral feeding and related nutritional products.
- 3743408 โภชนาการคลินิก 2 2(2-0-4)**
 หลักการและแนวปฏิบัติในการดูแลทางโภชนาการคลินิก โภชนาการกับภูมิคุ้มกัน สารอาหารที่มีคุณสมบัติทางการบำบัด ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมและความต้องการของพลังงานและสารอาหารในภาวะต่างๆ ได้แก่ การบาดเจ็บ แผลไฟไหม้ การผ่าตัด โรคกระเพาะ และความเจ็บป่วยวิกฤต การให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ การเลือกใช้สูตรอาหารทางการแพทย์ ความคุ้มค่าในการให้อาหาร และการให้ยาที่เกี่ยวข้อง
 Clinical Nutrition II
 CLIN NUTR II
 Principles and practice of nutritional clinical care; nutrition and immunity, pharmaconutrients; relations between dietary, diseases and illnesses; metabolic and physiological alterations in selected diseases: selection of medical injury, burn, surgery, cancer, and critical illness; tube feeding and parenteral nutritional, formulations, cost-effectiveness of artificial nutrition, as well as relevant pharmacological management.
- 3743410 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2 2(1-3-2)**
 รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743204 รายวิชาควบ 3743408
 หลักการการกำหนดอาหาร และการให้คำแนะนำด้านอาหารที่เหมาะสมแก่ผู้ป่วยด้วยโรคต่างๆ ทั้งแบบเฉียบพลันและแบบเรื้อรัง เน้นภาวะโรคตับ โรคตับอ่อน โรคไต โรคกระเพาะ โรคเอดส์ โรคทางศัลยกรรม โรคติดเชื้อ ความเจ็บป่วยวิกฤต โรคทางกุมารเวช ปฏิบัติการระหว่างยากับอาหารและโภชนาการ
 Diet Therapy and Dietetics II
 THER DIET II

Prerequisite 3743204 Concurrent 3743408

Principles of dietetics and suggestions on diets appropriate for patients of both acute and chronic diseases, emphasizing diseases of the GI tract, liver, pancreas, kidney, cancer, HIV-AIDS, surgical diseases, infectious diseases, critical illnesses, and pediatrics; drug and nutrients interaction.

3743412 **การฝึกงานทางด้านโภชนาบำบัดทางการแพทย์** **6(0-36-0)**

รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 374403, 3743405

การฝึกปฏิบัติการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ แก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาล การฝึกปฏิบัติการด้านการวางแผน การจัดเตรียมอาหาร และให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาล

Internship in Medical Nutrition Therapy

INTERN MNT

Prerequisite 3743318,3743319, 3743408, 3743410

Practice in medical nutrition therapy in hospitals or nutrition clinic for nutrition related diseases; Nutrition assessment, food planning and designing food, and nutrition counseling for individual using techniques and activities based on behavior modification with other activities for treatment; Evaluation, monitoring, and follow up nutrition status and treatment in order to control the nutrition related diseases; Patient care team (PCT) including physicians, nurses, pharmacist, dietitians. Advice on nutrition given to at least 7 groups of patients with obesity, diabetic mellitus, hyperlipidemia, hypertension, coronary heart diseases, kidney diseases, surgery, gastrointestinal diseases, cancer, AIDS, and pediatrics.

3743413 **เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2** **1(1-0-2)**

หลักการในการประยุกต์ใช้ยาทางคลินิก กลไกการออกฤทธิ์และฤทธิ์อันไม่พึงประสงค์ของยา อันตรกิริยาระหว่างยากับอาหาร ยาในกลุ่มโรคต่างๆได้แก่ ยาสำหรับโรคไต โรคเมเร็ง โรคเลือด โรคเอดส์ ระบบต่างๆที่เกี่ยวข้องได้แก่ ระบบประสาทและสมอง ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบทางเดินอาหาร ระบบภูมิคุ้มกัน

Clinical Pharmacology for Dietitian II

CLIN PHARM DIET II

Principles of drugs applied for clinical use; mechanism of action, therapeutic and adverse effects; food and drug interactions; drugs for renal diseases; cancer; hematopoietic diseases; AIDS; various related system: cerebro-nervous system, endocrine system, digestive system, immunological system

3743421* **การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ** **3(0-18-0)**

การฝึกปฏิบัติการทางด้านการวางแผน จัดเตรียม กำหนดอาหาร และให้บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล สถานบำบัด โรงเรียน หรือหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง โดยนำความรู้และ

ทักษะทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารและความปลอดภัยอาหารมาประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการ การให้คำแนะนำด้านอาหารและโภชนาการเบื้องต้นแก่คนทั่วไปและผู้ป่วยโรคที่ไม่ซับซ้อน

Internship in Food Service Management

INTERN FD SERV/MGT

Prerequisite 3743315, 3743316, 3743317

Practice in planning, food preparation, and food service in hospitals, institutes, schools or related agencies by applying knowledge and skills in food service management and food safety; giving advice on food and basic nutrition to people and patients with uncomplicated diseases.

3743423* การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน 1(0-6-0)

การฝึกปฏิบัติการวางแผนและลงพื้นที่การสำรวจด้านอนามัยและภาวะที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน การสร้างแบบสอบถาม การประเมินปัญหา การวิเคราะห์ผล การพัฒนาแนวทางแก้ไขปัญหา การจัดทำรายงานสรุปผลการสำรวจและการนำเสนอ โดยนำความรู้และทักษะทางด้านเวชศาสตร์ชุมชนสำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหารระดับตติยมาประยุกต์ใช้ในการฝึกปฏิบัติงาน

Internship in Community Nutrition

INTERN COM NUTR

Prerequisite 3743320 3743409

Practice in planning, survey in healthcare and nutritional status in communities; designing questionnaires; assessing problems; analyzing results; developing solutions to the community issues; completing reports on the results of surveys; and presentations by integrating with knowledge and skills in community nutrition and dietetics and epidemiology.

กลุ่มวิชาการวิจัย

3743314 วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(1-0-2)

หลักเกณฑ์เบื้องต้นในการทำงานวิจัย การทบทวนวรรณกรรม การตั้งคำถามวิจัย สมมติฐานและวัตถุประสงค์ของการวิจัย การออกแบบของการวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การเขียนโครงงานวิจัยเพื่อเสนอขอรับทุนจากแหล่งเงินทุนต่างๆ การเขียนรายงานทางวิทยาศาสตร์ เทคนิคต่างๆในการนำเสนอรายงานวิจัยต่อที่ประชุม

Research Methods in Nutrition and Dietetics

RES METH

Basic principles of research methods, literature review, developing research questions, hypotheses and objectives; designs of research in nutrition and dietetics; writing research proposals to be submitted for grants and writing scientific reports; techniques in research presentations.

3743404 สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(1-0-3)

งานวิจัยและบทความทางวิชาการด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารและสาขาต่างๆ ที่

เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ การนำเสนอด้วยวาจาและการอภิปรายแสดงความคิดเห็น

Seminar in Nutrition and Dietetics

SEM NUTR/DITES

Research and academic articles on nutrition, dietetics and related areas published in international journals; oral presentation and discussion.

3743415 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(0-6-0)

การปฏิบัติการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การเลือกหัวข้อวิจัยที่สนใจ การทบทวนวรรณกรรม การเขียนโครงร่างงานวิจัย การออกแบบการทดลอง การทดลอง การเก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล การอภิปรายและสรุปผลการทดลอง การเขียนรายงาน การนำเสนอผลงาน

Nutrition and Dietetics Research

NUTR DIET RES

Research in nutrition and dietetics; selecting interested research topics; review of literature; writing proposals; designing experiments; performing experiments; collecting data; analyzing data; discussion and conclusion of the experiment results; writing reports; research presentations

กลุ่มวิชาบังคับเลือก

3743416 หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤกษเคมี 2(2-0-4)

ภาพรวมด้านประโยชน์ทางสุขภาพของอาหารจากพืชและเครื่องดื่ม กลุ่มของพฤกษเคมี ข้อมูลปัจจุบันทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ด้านประโยชน์ทางสุขภาพของพฤกษเคมีแต่ละชนิดซึ่งเกี่ยวข้องกับการป้องกันโรคเบาหวาน ไขมันในเลือดสูง ความผิดปกติของฮอร์โมน โรคความเสื่อมจากอายุ และโรคหัวใจ การเกิดอันตรกิริยาของยา สารอาหาร และพฤกษเคมี

Clinical and Scientific Evidence in Dietary Phytochemicals

CLIN DIET PHYTO

An overview of health benefits of plant food and beverages, classes of dietary phytochemicals; current clinical and scientific evidence of health benefits of each dietary phytochemical related to the prevention of diabetes, hyperlipidemia, hormone disorders, aging and cardiovascular diseases; drug, nutrients and phytochemical interactions.

3743417 ธุรกิจและการค้าด้านอาหารและโภชนาการ 1(1-0-2)

แนวโน้มตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ พฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ กฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหาร การส่งออกและการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร การวิจัยตลาดอาหารและโภชนาการ การจัดงานแสดงสินค้าด้านธุรกิจอาหาร หลักการการทำนิตยสารอาหาร การถ่ายภาพอาหาร ความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ แนวทางการจัดทำแผนธุรกิจในสายงานอาหารและโภชนาการทั้งด้านการผลิต การบริหารจัดการ การเงิน การบัญชี แหล่งเงินทุนเพื่อประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ การดูงาน

ภาคสนาม การเขียนแผนธุรกิจและการนำเสนอ
Food and Nutrition in Trade and Business
FD NUTR BUS

Trends of health food markets; consumer behaviors in food and nutrition; food law and regulations; export and import of food products; marketing research in food and nutrition; food exhibitions; principles of publishing food magazines; food photography; fundamental knowledge in business for food and nutrition; guidelines for business planning in food and nutrition including production, management, finance, accounting; financial sources for food and nutrition business; Information technology for food and nutrition business; field trips; writing business plans and presentations.

3743419 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและการบริการอาหารฮา 2(2-0-4)

ฮาลาล

นิยามของอาหารฮาลาล อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในประเทศไทยและต่างประเทศ มาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์ มาตรฐานฮาลาลอาเซียน บัญชีวัตถุฮาลาลและฮะรอม การให้บริการอาหารฮาลาล การตรวจสอบอาหารฮาลาลทางห้องปฏิบัติการ การตรวจสอบมาตรฐานอาหารฮาลาลในโรงงาน ระบบ ฮาลาล-จีเอ็มพีและฮาลาล-เอชเอซีซีพี การขอการรับรองตราอาหารฮาลาลในประเทศไทย การเยี่ยมชมโรงงานผลิตอาหารฮาลาล

Science and Technology for Halal Food Production and Service
SCI/TECH HAL FOOD

Definitions of halal food; halal food industries in Thailand and foreign countries; halal codex; ASEAN halal standards; lists of active halal and haraam ingredients; halal food services; laboratory testing for contaminants in halal food; halal food industry inspection; Halal-GMP and Halal-HACCP systems; halal certification and processes for obtaining halal certificates in Thailand; field trips to halal food industries.

3743420 อาหารและโภชนาการทันสมัย 2(2-0-4)

อาหารทางศาสนา ได้แก่ ฮาลาล โกรเซอร์ ฮินดู มังสวิรัติ ชิวจิต อาหารเมดิเตอร์เรเนียนและกรดไขมันไม่อิ่มตัวตำแหน่งเดียว อาหารตัดต่อยีน อาหารพิเศษที่บริการบนเครื่องบิน อาหารอินทรีย์และอาหารปลอดสารพิษ อาหารจานด่วน อาหารอวกาศ อาหารไทยและคุณค่าทางโภชนาการ อาหารสำหรับผู้ป่วย ผลิตภัณฑ์น้ำดื่ม น้ำอัดลม และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การควบคุมอาหาร กรณีศึกษาเกี่ยวกับปัญหาความปลอดภัยในอาหาร การพาณิชย์ด้านอาหารและกฎหมายนานาชาติที่เกี่ยวข้อง

Food and Up-to-date Nutrition
FD UPDATE NUTR

Religious food: Halal, Kosher, Hindu, Vegetarian, Macrobiotics; Mediterranean food and monounsaturated fatty acids; GM food; special food served on the aircraft; organic food and non-toxic substance food; fast food; space food;

Thai food and nutritional values; medical food; water, beverages and alcoholic drinks; food control; case studies on problems of food safety, food commerce and related international laws.

3743424* นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ

2(2-0-4)

ภาพรวมของเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยซึ่งเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ หลักการการพัฒนานวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ การประยุกต์ใช้ความรู้ทางโภชนาการและทักษะต่างๆ เพื่อสร้างสรรค์งานวิจัยและพัฒนาต่อยอดเป็นนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหารได้

Food Innovation and Nutrition

FD INNO NUTR

An overview of updated food technology in food industry for health; principle of health food innovation development; apply nutrition knowledge and skills to create a research experiment and continue to develop as an innovation product in food industry.

3743425* การออกแบบอาหารและบรรจุภัณฑ์

2(2-0-4)

หลักการของศิลปะทั่วไป หลักการออกแบบอาหารและการจัดวางอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร และปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหารในแบบต่างๆ หลักการและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ หลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ มาตรฐานและกฎหมายของการบรรจุในด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในการขนส่งและบริโภค

Food Design and Packaging

FD DESIGN PK

Principle of general art; principle of food designing and food styling; food decoration; food decoration practices in various styles; Principle and importance of packaging; choice of packaging usage; food packing standards and laws in terms of quality and food safety in the transportation and consumption.

กลุ่มวิชาเกียรตินิยม

3743520* เอกัตศึกษา 1

2(0-6-0)

ศึกษาด้วยตนเองตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาโครงร่างโครงงานวิจัย
ปริญญานิพนธ์ 1

Individual Study I

IND STUDY I

Individual study of specific topics in according to the student's interest under advisor's supervision in order to develop an undergraduate research proposal I.

3743521* เอกัตศึกษา 2

2(0-6-0)

ศึกษาด้วยตนเองตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาโครงร่างโครงงานวิจัย
ปริญญานิพนธ์ 2

Individual Study II

IND STUDY II

Individual study of specific topics in according to the student's interest under advisor's supervision in order to develop an undergraduate research proposal II.

3743523* เอกัตศึกษา 3 2(0-6-0)

ศึกษาด้วยตนเองตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาโครงร่างโครงการวิจัย
ปริญญาบัณฑิต 3

Individual Study III

IND STUDY III

Individual study of specific topics in according to the student's interest under advisor's supervision in order to develop an undergraduate research proposal III.

3743524* โครงการวิจัยปริญญาบัณฑิต 2(0-6-0)

การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารที่นิสิตสนใจภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่
ปรึกษาและนำเสนอผลงานวิจัย

Undergraduate Research Project

UNDERGD RES PRJ

Research in nutrition and dietetics according to student's interest under the advisor's supervision and research presentation.

3743526* เอกัตศึกษา 4 2(0-6-0)

หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ที่เป็นเรื่องที่นิสิตและอาจารย์ที่ปรึกษา
สนใจร่วมกัน

Individual Study IV

IND STUDY IV

Special topics in nutrition and dietetics of common interest between student and advisor.

3743527* เอกัตศึกษา 5 2(0-6-0)

หัวข้อพิเศษทางโภชนาการและการกำหนดอาหารขั้นสูง ที่เป็นเรื่องที่นิสิตและอาจารย์ที่
ปรึกษานักสนใจร่วมกัน

Individual Study V

IND STUDY V

Special topics in advance nutrition and dietetics of common interest between student and advisor

***รายวิชาเปิดใหม่**

ภาคผนวก ข

เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2556)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		
- โปรแกรมปกติ	137	- โปรแกรมปกติ	137	คงเดิม
- โปรแกรมวิชาโท	152	- โปรแกรมวิชาโท	152	คงเดิม
		- โปรแกรมเกียรตินิยม	149	เพิ่มโปรแกรมเกียรตินิยม
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	คงเดิม
หมวดวิชาเฉพาะ		หมวดวิชาเฉพาะ		
- โปรแกรมปกติ	101	- โปรแกรมปกติ	101	คงเดิม
- โปรแกรมวิชาโท	116	- โปรแกรมวิชาโท	116	คงเดิม
		- โปรแกรมเกียรตินิยม	113	เพิ่มโปรแกรมเกียรตินิยม
กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40	กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40	คงเดิม
กลุ่มวิชาบังคับ	57	กลุ่มวิชาบังคับ	57	คงเดิม
กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	คงเดิม
- กลุ่มวิชาโท	15	- กลุ่มวิชาโท	15	คงเดิม
		- กลุ่มวิชาเกียรตินิยม	12	เพิ่มโปรแกรมเกียรตินิยม
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	คงเดิม

รายวิชา

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2556)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	คงเดิม
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	3	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐานและคณิตศาสตร์	3	
กลุ่มวิชาสหศาสตร์	3	กลุ่มวิชาสหศาสตร์	3	
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	
5500111 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1	3	5500111 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1	3	
5500112 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2	3	5500112 ภาษาอังกฤษเพื่อเรียนรู้ในชีวิตจริง 2	3	
5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3	5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3	
5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3	5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2556)	หน่วย กิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ	6	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ	6	คงเดิม
3700104 การดูแลสุขภาพแบบ บูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่	3	3700104 การดูแลสุขภาพแบบ บูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่	3	
3700105 อาหาร มิติแห่งศาสตร์ และศิลป์	3	3700105 อาหาร มิติแห่งศาสตร์และ ศิลป์	3	
3700107 การพัฒนาการทางเพศ	3	3700107 การพัฒนาการทางเพศ	3	
3700108 การดูแลสุขภาพและการ ป้องกันจากโรคติดต่อใน ชีวิตประจำวัน	3	3700108 การดูแลสุขภาพและการ ป้องกันจากโรคติดต่อใน ชีวิตประจำวัน	3	
3742100 กายภาพบำบัดสำหรับ ชีวิตประจำวัน	3	3742100 กายภาพบำบัดสำหรับ ชีวิตประจำวัน	3	
3742102 กายภาพบำบัดด้วยการ ออกกำลังกาย	3	3742102 กายภาพบำบัดด้วยการ ออกกำลังกาย	3	
		3743422 การควบคุมน้ำหนัก	3	เพิ่มเติม
หมวดวิชาเฉพาะ	101	หมวดวิชาเฉพาะ	101	คงเดิม
กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40	กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40	
2301103 แคลคูลัส 1	3	2301103 แคลคูลัส 1	3	
2302161 เคมีทั่วไป	3	2302161 เคมีทั่วไป	3	
2302170 เคมีอินทรีย์	3	2302170 เคมีอินทรีย์	3	
2302178 ปฏิบัติการเคมี	1	2302178 ปฏิบัติการเคมี	1	
2302219 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ	1	2302219 เคมีอินทรีย์ภาคปฏิบัติ	1	
2303103 ชีววิทยาทั่วไป	3	2303103 ชีววิทยาทั่วไป	3	
2303104 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	1	2303104 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป	1	
2304111 ฟิสิกส์ 1	2	2304111 ฟิสิกส์ 1	2	
2304112 ฟิสิกส์ 2	2	2304112 ฟิสิกส์ 2	2	
2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์ การแพทย์	1	2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์ การแพทย์	1	
2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์ การแพทย์	2	2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์ การแพทย์	2	
2310252 ปฏิบัติการชีวเคมี วิทยาศาสตร์การแพทย์	1	2310252 ปฏิบัติการชีวเคมี วิทยาศาสตร์การแพทย์	1	
2603282 สถิติสำหรับ วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3	2603282 สถิติสำหรับ วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3	
3001221 กายวิภาคศาสตร์	2	3001221 กายวิภาคศาสตร์	2	
3001222 ปฏิบัติการกายวิภาค ศาสตร์	1	3001222 ปฏิบัติการกายวิภาค ศาสตร์	1	
3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2	3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2	
3017311 สรีรวิทยา	2	3017311 สรีรวิทยา	2	
3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน	2	3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน	2	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2556)	หน่วย กิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
3743208 สรีรวิทยาทางการแพทย์ สำหรับโภชนาการและการกำหนด อาหาร	2	3743208 สรีรวิทยาทางการแพทย์ สำหรับโภชนาการและการกำหนด อาหาร	2	คงเดิม
3743313 คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและ โปรแกรมทางสถิติสำหรับนัก กำหนดอาหาร	1	3743313 คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและ โปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนด อาหาร	1	
3743322 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับ นักกำหนดอาหาร 1	1	3743322 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับ นักกำหนดอาหาร 1	1	
3743411 กฎหมายและ จรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนัก กำหนดอาหาร	1	3743411 กฎหมายและจรรยาบรรณ วิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร	1	
กลุ่มวิชาบังคับ	57	กลุ่มวิชาบังคับ	57	
กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ	18	กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ	18	
2314384 กฎหมายและมาตรฐาน อาหาร	1	2314384 กฎหมายและมาตรฐาน อาหาร	1	
3743100 แนะนำวิชาชีพ	1	3743100 แนะนำวิชาชีพ	1	
3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ	3	3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ	3	
3743202 วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนัก กำหนดอาหาร	3	3743202 วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนัก กำหนดอาหาร	3	
3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3	3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3	
3743315 ความปลอดภัยในอาหาร	1	3743315 ความปลอดภัยในอาหาร	1	
3743316 ปฏิบัติการความ ปลอดภัยในอาหาร	1	3743316 ปฏิบัติการความปลอดภัย ในอาหาร	1	
3743320 โภชนาการชุมชน	2	3743320 โภชนาการชุมชน	2	
3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและ เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	2	3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริม อาหารเพื่อสุขภาพ	2	
3743409 ปฏิบัติการภาคสนาม โภชนาการชุมชน	1	3743409 ปฏิบัติการภาคสนาม โภชนาการชุมชน	1	
กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร	35	กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร	35	
3743203 การปรุงประกอบอาหาร เบื้องต้น	2	3743203 การปรุงประกอบอาหาร เบื้องต้น	2	
3743207 หลักการกำหนดอาหาร และโภชนาการเบื้องต้น	3	3743207 หลักการกำหนดอาหาร และโภชนาการเบื้องต้น	3	
3743307 การประเมินภาวะ โภชนาการ 1	1	3743307 การประเมินภาวะ โภชนาการ 1	1	
3743308 ปฏิบัติการการประเมิน ภาวะโภชนาการ 1	1	3743308 ปฏิบัติการการประเมิน ภาวะโภชนาการ 1	1	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2556)	หน่วย กิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
3743309 การประเมินภาวะ โภชนาการ 2	1	3743309 การประเมินภาวะ โภชนาการ 2	1	คงเดิม
3743310 ปฏิบัติการการประเมิน ภาวะโภชนาการ 2	1	3743310 ปฏิบัติการการประเมิน ภาวะโภชนาการ 2	1	
3743311 การให้คำปรึกษาและ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภค เบื้องต้น	3	3743311 การให้คำปรึกษาและ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น	3	
3743312 การกำหนดอาหารในการ ปรุงประกอบอาหาร	1	3743312 การกำหนดอาหารในการ ปรุงประกอบอาหาร	1	
3743317 การจัดการและการ บริการอาหาร	3	3743317 การจัดการและการบริการ อาหาร	3	
3743318 โภชนาการคลินิก 1	2	3743318 โภชนาการคลินิก 1	2	
3743319 โภชนบำบัดและการ กำหนดอาหาร 1	2	3743319 โภชนบำบัดและการ กำหนดอาหาร 1	2	
3743408 โภชนาการคลินิก 2	2	3743408 โภชนาการคลินิก 2	2	
3743410 โภชนบำบัดและการ กำหนดอาหาร 2	2	3743410 โภชนบำบัดและการ กำหนดอาหาร 2	2	
3743412 การฝึกงานทางด้านโภชน บำบัดทางการแพทย์	6	3743412 การฝึกงานทางด้านโภชน บำบัดทางการแพทย์	6	
3743413 เกสซ์วิทยาคลินิกสำหรับ นักกำหนดอาหาร 2	1	3743413 เกสซ์วิทยาคลินิกสำหรับ นักกำหนดอาหาร 2	1	
3743414 การฝึกงานทางด้าน บริหารจัดการงานบริการอาหาร	4			ยกเลิก
		3743421* การฝึกงานทางด้าน บริการอาหารและการจัดการ	3	เพิ่มเติม
		3743423* การฝึกงานทางด้าน โภชนาการชุมชน	1	
กลุ่มวิชาทางการวิจัย	4	กลุ่มวิชาทางการวิจัย	4	คงเดิม
3743314 วิธีการวิจัยทาง โภชนาการและการกำหนดอาหาร	1	3743314 วิธีการวิจัยทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	1	
3743404 สัมมนาทางโภชนาการ และการกำหนด อาหาร	1	3743404 สัมมนาทางโภชนาการ และการกำหนด อาหาร	1	
3743415 การวิจัยทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	2	3743415 การวิจัยทางโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	2	
กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	
3743416 หลักฐานทางคลินิกและ วิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤษ เคมี	2	3743416 หลักฐานทางคลินิกและ วิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤษ เคมี	2	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2556)	หน่วย กิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
3743417 ธุรกิจและการค้าด้าน อาหารและโภชนาการ	1	3743417 ธุรกิจและการค้าด้าน อาหารและโภชนาการ	1	คงเดิม
3743418 อาหารกับรังสี	3	3743418 อาหารกับรังสี	3	ยกเลิก
3743419 วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีในการผลิตและบริการ อาหารฮาลาล	2	3743419 วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีในการผลิตและบริการ อาหารฮาลาล	2	} คงเดิม
3743420 อาหารและโภชนาการ ทันสมัย	2	3743420 อาหารและโภชนาการ ทันสมัย	2	
		3743424* นวัตกรรมอาหารและ โภชนาการ	2	} เพิ่มเติม
		3743425* การออกแบบอาหารและ บรรจุภัณฑ์	2	
- กลุ่มวิชาโท	15	- กลุ่มวิชาโท	15	} คงเดิม
ตามกลุ่มวิชาที่นิสิตเลือกเรียน		ตามกลุ่มวิชาที่นิสิตเลือกเรียน		
		กลุ่มวิชาเกียรตินิยม	12	} เพิ่มเติม
		3743520* เอกัตศึกษา 1	2	
		3743521* เอกัตศึกษา 2	2	
		3743523* เอกัตศึกษา 3	2	
		3743524* โครงการวิจัยปริญญา บัณฑิต	2	
		3743526* เอกัตศึกษา 4	2	
		3743527* เอกัตศึกษา 5	2	
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	คงเดิม

* รายวิชาเปิดใหม่

ภาคผนวก ค

รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและรายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร

1. รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

1.1	ผศ.ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล*	(ประธานหลักสูตรฯ)
1.2	อ.ดร.กิตติมา แมคิเนิน*	(เลขาธิการ หลักสูตรฯ)
1.3	อ.ดร.แพรว จันทศิลป์*	(กรรมการ)
1.4	อ.ดร.วัชร บุญลือ*	(กรรมการ)
1.5	อ.วรัญญา เตชะสุขถาวร*	(กรรมการ)
1.6	รศ.ดร.สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา	(กรรมการ)
1.7	ผศ.ดร.ทิพย์เนตร อริยปิธิพันธ์	(กรรมการ)
1.8	ผศ.ดร.สถาพร งามอุโฆษ	(กรรมการ)
1.9	อ.ดร.สุกฤต ศิริขวัณพงศ์	(กรรมการ)

2. รายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร

- 2.1 ศ.นพ. เทพ หิมะทองคำ
- 2.2 รศ.ดร. วันทนี เกரியสินยศ

ภาคผนวก ง

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล

คุณวุฒิ

Doctor of Public Health (Nutrition)

Loma Linda University, USA พ.ศ.2548

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เภสัชวิทยา)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ.2542

วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สุขภาพ)

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พ.ศ.2539

เลขที่ใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพ Registered Dietitian Nutritionist 917225 (หมดอายุ 6 กรกฎาคม 2562)

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Suksom D, Phanpheng Y, Soogarun S, Sapwarobol S. Step aerobics combined with resistance training improves cutaneous microvascular reactivity in overweight women. The journal of sports medicine and physical fitness. 2014 Oct 10.
2. Sapwarobol S, Jiamjarasrangsri W, Wattanawiroon K, Jaritngam N, Hongsuwan P, Sathiensathidkun A. Effects of Sesame Seeds Consumption on Serum Cholesterol and Oxidative Status in Hypercholesterolemia. *Food and Public Health* 2012; 2(6): 193-6.
3. Sapwarobol S, Luangcharoenkul P, Metavee A, Singlaw P, Seawsiri R, Jiamjarasrangsri W. Impact of Fruit and Vegetables on Oxidative Status and Lipid Profiles in Healthy Individuals. *Food and Public Health* 2012; 2(4): 113-8.
4. Sapwarobol S, Adisakwattana S, Changpeng S, Ratanawachirin W, Tanruttanawong K, Boonyarit W. Postprandial Blood Glucose Response to Grape Seed Extract in Healthy Participants: A pilot Study. *Pharmacognosy Magazine* 2012; 31(8): 192-6.
5. Borvornparadorn M, Sapampai V, Champakerdsap C, Kurupakorn W, Sapwarobol S. Increased chewing reduces energy intake, but not postprandial glucose and insulin, in healthy weight and overweight young adults. *Nutrition and Dietetics* 2018

ตำรา

1. สุวิมล ทรัพย์วโรบล ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2555

หนังสือ

1. สุวิมล ทรัพย์วโรบล Dietary Supplements for Weight Loss: Myths and Facts. Update in Nutrition. สมาคมผู้ให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหารแห่งประเทศไทย สำนักพิมพ์กรุงเทพเวชสาร 2560
2. สุวิมล ทรัพย์วโรบล วิทยาศาสตร์ของโรคอ้วน ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2559

บทความทางวิชาการ

1. Prasetya G, Marliyati SA, Sapwarobol S. Adverse metabolic effects of Dietary Fructose. *Thai Bullertin of Pharmaceutical Sciences* 2017;12(1) :45-53.

ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น

1. Prasetya G, Sapwarobol S. Weight Reduction and Improvement in Body Composition: A Reduction in Fat Mass, Fat Free Mass, Muscle Mass after Three Weeks of Ramadan Fasting in Muslim Men. The 5th Burapha University International Conference 2016, Bangsaen, Chonburi, Thailand 2015.
2. Louangdouangsithidet S, Jiamjarasrangsri W, Sapwarobol S. Prevalence of pre-diabetes and its potential risk factors in a group of Lao PDR. the 8th IGSCPP. College of Public Health Sciences, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand 2016.
3. Kittibunchakul S, Chalajit L, Hudthagosol C, Somboonpanyakul P, Sapwarobol S and Suttisansanee U. Antioxidant activities and total phenolic contents of Sacha inchi: Comparative study of leaf, nut and oil. 7 th Biennial Meeting of Society for Free Radical Research-Asia (SFRR-Asia 2015), Chiang Mai, Thailand. November, 2015.
4. Yotpinta N, Tungsuphoom N, On-nom N, Sahasakul Y, Hudthagosol C, Somboonpanyakul P, Sapwarobol S and Suttisansanee U. Key enzyme inhibitory properties related to some noncommunicable diseases from defatted rice bran protein isolate and protein hydrolysates. The 20th International Conference of Functional Food Center, Boston, USA. September, 2016
5. Kittibunchakul S, Hudthagosol C, Somboonpanyakul P, Sapwarobol S and Suttisansanee U. Industrial defatted rice bran powder: a potent therapeutic agent for the prevention and treatment of certain chronic diseases. The 20th International Conference of Functional Food Center, Boston, USA. September, 2016
6. Sathiensathidkun A, Wattanawiroon K, Jaritngam N, Hongsuwan P, Sapwarobol S, Jiamjarasrangsri W. Effects of Sesame Seeds Consumption on Serum Cholesterol and Oxidative Status in Hypercholesterolemia. The 6th Thailand Congress of Nutrition 2013.

ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

- ไม่มี -

อาจารย์ ดร.ทพญ.กิตณา แมคคีน

คุณวุฒิ

วท.ด. (ชีวเวชศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2554
วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2547
วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2543

เลขที่ใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพเทคนิคการแพทย์ ทน.4363 วันหมดอายุ 14 ตุลาคม 2566

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Suraphad P, Suklaew P, Ngamukote S, Adisakwattana S, Mäkynen K. The Effect of isomaltulose together with green tea on glycemic response and antioxidant capacity: a single-blind, crossover study in healthy subject. *Nutrients* 2017, 9(5), 464; doi: 10.3390/nu9050464.
2. Nunthanawanich P, Sompong W, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Adisakwattana S, Dahlan W, Ngamukote S. Moringa oleifera aqueous leaf extract inhibits reducing monosaccharide-induced protein glycation and oxidation of bovine serum albumin, *SpringerPlus* 2016, 5: 1098. <https://doi.org/10.1186/s40064-016-2759-3>
3. Suraphad P, Suklaew P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. Effect of replacing sucrose by isomaltulose in green tea beverage on postprandial glucose level and antioxidant capacity in healthy subjects. *Journal of Food Science and Agricultural Technology* 2015; 1(1): 58-62
4. Suklaew P, Suraphad P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. The effects of isomaltulose-based beverage on postprandial plasma glucose and lipid profiles in obese men. *Journal of Food Science and Agricultural Technology* 2015; 1(1): 36-39.
5. Mäkynen K, Jitsaardkul S, Tachasamran P, Sakai N, Puranachoti S, Nirojsinlapachai N, Chattapat V, Caengprasath N, Ngamukote S, Adisakwattana S. Cultivar variations in antioxidant and antihyperlipidemic properties of pomelo pulp (*Citrus grandis* [L.] Osbeck) in Thailand. *Food Chemistry* 2013; 139 (Issues 1–4): 735-743.
6. Caengprasath N, Ngamukote S, Mäkynen K, Adisakwattana S. The Protective Effects of Pomelo Extract (*Citrus Grandis* L. Osbeck) Against Fructose-Mediated Protein Oxidation and Glycation. *EXCLI Journal* 2013; 12: 491-502.

ตำรา

-ไม่มี-

หนังสือ

1. กิตณา แมคคีนัน. Update on Artificial Sweeteners. ใน: สิริกานต์ เตชะวณิช, วีระเดช พิศ ประเสริฐ, ส่งศรี แก้วถนอม, อุบลรัตน์ ศุภสินธุ์, บรรณาธิการ. Update in Nutrition. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์กรุงเทพเวชสาร; 2560. หน้า 50-63.

บทความวิชาการ

-ไม่มี-

ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น

1. Arumsari I, Adisakwattana S, Ngamukote S, Mäkynen K. Effects of different cooking methods on the bioaccessibility of polyphenols and antioxidant activities of sweet leaf (*Sauropus androgynus*). In the International Conference of Agriculture and Natural Resources 2018 (ANRES2018). Hotel Windsor Suites & Convention. Bangkok. Thailand. 26th-28th April, 2018. [Proceeding and Poster presentation]
2. Chamnansilpa N, Ngamukote S, Adisakwattana S, Aksornchu P, Thilavech T, Mäkynen K, Dahlan W. The inhibitory effects of *Cleistocalyx nervosum* var. *paniala* extract (Makiang) on lipid digestion and absorption *in vitro*. In the Parenteral and Enteral Nutrition Society of Asia (19th Congress of PENSA2018). Seoul, Korea. 13th-16th June, 2018. [Poster presentation]
3. Chamnansilpa N, Thilavech T, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Dahlan W, Ngamukote S. The inhibitory effect of *Antidesma bunius* (Mamao) extract on lipid digestion and absorption *in vitro*. In the 11th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2017). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 10th-12th October, 2017. [Oral presentation]
4. Suraphad P, Suklaew P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. Effect of replacing sucrose by isomaltulose in green tea beverage on postprandial glucose level and antioxidant capacity in healthy subjects. In the 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014). Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. 20th-21st November, 2014. [Proceeding and Oral presentation]
5. Suklaew P, Suraphad P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. The effects of isomaltulose-based beverage on postprandial plasma glucose and lipid profiles in obese men. In the 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014). Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. 20th-21st November, 2014. [Proceeding and Oral presentation]
6. Suraphad P, Suklaew P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. Combining effect of isomaltulose and green tea on postprandial glucose and antioxidant capacity in healthy subjects: implications for replacing sucrose content in beverage. In the 8th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2014). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 6th-8th October, 2014. [Oral presentation]

7. Suklaew P, Suraphad P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkyne K. Glycemic response, lipid profiles and appetite after consumption of isomaltulose-containing beverage together with a high-fat breakfast followed by a regular lunch in obese men. In the 8th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2014). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 6th-8th October, 2014. [Oral presentation]
8. Nunthanawanich P, Sirikwanpong S, Mäkyne K, Adisakwattana S, Dahlan W, Ngamukote S. The protective effect of *Moringa oleifera* aqueous leaf extract on methylglyoxal-induced protein glycation and oxidation. In the 8th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2014). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 6th - 8th October, 2014. [Oral presentation]
9. Ngamukote S, Wongnitchakul T, Jirathamnitikul W, Sirikwanpong S, Mäkyne K, Dahlan W, Adisakwattana S. *Moringa oleifera* leaf extract reduces postprandial plasma glucose and plasma triglyceride in association with an increased antioxidant capacity in healthy volunteers after a high-carbohydrate diet. In the 8th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2014). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 6th - 8th October, 2014. [Poster presentation]
10. Mäkyne K, Ngamukote S, Adisakwattana S, Saligupta K, Rattanakusumanon R, Puttaraksa C, Kaewsuwan C. The okra skin extract and its cholesterol-lowering activities -*in vitro* study. In the Experimental Biology 2014 Annual Meeting (EB2014). San Diego Convention Center, San Diego, CA, USA. 26th - 30th April, 2014. The FASEB Journal (April 2014); 28(1): Suppl 1045.28. [Poster presentation]
11. Ngamukote S, Nunthanawanich P, Adisakwattana S, Mäkyne K, Sapwarobol S, Dahlan W. The protective effect of *Moringa oleifera* leaf extract on fructose-mediated protein glycation in vitro. In the Experimental Biology 2014 Annual Meeting (EB2014). San Diego Convention Center, San Diego, CA, USA. 26th - 30th April, 2014. The FASEB Journal (April 2014); 28(1): Suppl 829.10. [Poster presentation]

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-ไม่มี-

อ.ดร.วัชรีย์ บุญลือ

คุณวุฒิ

วท.ด. (วิศวกรรมชีวเวช)

วท.ม. (นิติวิทยาศาสตร์)

วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2557

มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2548

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2546

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Boonlue, W., Chaichanawongsaroj, N., and Sriyudthsak, M., 2014. Label-free DNA detection by loop-mediated isothermal amplification coupled with quartz crystal microbalance sensor. Maejo Int. J. Sci. Technol. Vol.8(03), 307-318
2. Yinhong P., Suksamg P., Siriwat R., Boonlue W., Poontawee R. 2017 Effect of the addition of vegetable and fruit powders, aloe vera gel and basil seeds on growth and survival of bacteria in yogurt. (Huachiew Chalermprakiet Science and Technology Journal. Vol 3(2), 55-66.

ตำรา

- ไม่มี -

หนังสือ

- ไม่มี -

บทความวิชาการ

- ไม่มี -

ผลงานวิชาการอื่นๆ

- ไม่มี -

อาจารย์ ดร.แพรว จันทศิริศิลป์

คุณวุฒิ

Ph.D. (Dietetics and Nutrition) Florida International University, USA พ.ศ. 2560
M.S. (Dietetics and Nutrition) Florida International University, USA พ.ศ. 2556
วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2552

เลขที่ใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพ Registered Dietitian Nutritionist 86011802 (หมดอายุ 31 สิงหาคม 2562)

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Chusak C, Henry CJ, Chantarasinlapin P, Techasukthavorn V, Adisakwattana S. Influence of Clitoria ternatea Flower Extract on the In Vitro Enzymatic Digestibility of Starch and Its Application in Bread. Foods. 2018;7(7).

ตำรา

-ไม่มี-

หนังสือ

-ไม่มี-

บทความวิชาการ

-ไม่มี-

ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น

1. Chantarasinlapin P, Zarini GG, Barbieri MA, Wu W, Huffman FG. Relationship between Levels of Serum Methylglyoxal and Fasting Plasma Glucose in Blacks with and without Type 2 Diabetes. The FASEB Journal. 2017;31(1 Supplement):966.4-966.4. In the 2017 Experimental Biology Annual Meeting (EB 2017). McCormick Place Convention Center, Chicago, IL, USA. April 22nd-26th, 2017. [Abstract and poster presentation]
2. Chantarasinlapin P, Zarini GG, Barbieri MA, Wu W, Huffman FG. Exploring the Association of Serum Methylglyoxal and Fasting Plasma Glucose Levels among Blacks with and without Type 2 Diabetes. 2017. In the 2017 Graduate Scholarly Appreciation Week Scholarly Forum, Florida International University, Miami, Florida, USA. March 27th-28th, 2017. [Poster presentation]
3. Chantarasinlapin P, Veisaga ML, Huffman FG, & Barbieri MA. Rab5-Activating Protein 6 (RAP6) Activity in Adipogenesis. The FASEB Journal. 2016;30(1 Supplement): 644.2-644.2. In the 2016 Experimental Biology Annual Meeting (EB 2016). San Diego Convention Center, San Diego, CA, USA. April 2nd-6th, 2016. [Abstract and poster presentation]

4. Chantarasinlapin P, Veisaga ML, Huffman FG, Barbieri MA. Adipocyte lipid droplet formation: a novel role of Rab5-activating protein 6. In the 2016 Graduate Scholarly Appreciation Week Scholarly Forum, Florida International University, Miami, FL, USA. March 28th-29th, 2016. [Poster presentation]
5. Chantarasinlapin P, Veisaga ML, Huffman FG, & Barbieri MA. Rab5-Activating Protein 6 (RAP6) is required for Rab5 activation upon insulin stimulation. Molecular Biology of the Cell. 2015;26(25):1071–1071. In the 2015 American Society for Cell Biology Annual Meeting (ASCB 2015), San Diego Convention Center, San Diego, CA, USA. December 12th-16th, 2015. [Abstract and poster presentation]

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-ไม่มี-

อาจารย์ วรัญญา เตชะสุขถาวร

คุณวุฒิ

M.Diet. (Master of Dietetics) Deakin University, Australia พ.ศ.2556
วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ.2553

เลขที่ใบอนุญาตนักกำหนดอาหารวิชาชีพ

จากสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย กอ.ช.0786 วันหมดอายุ 21มิ.ย.2564
จาก Dietitians Association of Australia APD12-058 วันหมดอายุ 30เม.ย.2562

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)

งานวิจัย

1. Chusak C, Henry CJ, Chantarasinlapin P, Techasukthavorn V, Adisakwattana S. Influence of Clitoria ternatea Flower Extract on the In Vitro Enzymatic Digestibility of Starch and Its Application in Bread. Foods. 2018 Jul 2;7(7):102.

ตำรา

-ไม่มี-

หนังสือ

-ไม่มี-

บทความวิชาการ

1. วรัญญา เตชะสุขถาวร, พิชชา วรรณพงษ์สิทธิกุล, คำจำกัดความของมาตรฐานอาหารสำหรับภาวะกลืนลำบาก-Descriptions of International Dysphagia Diet Standardization, วารสารโภชนาบำบัด พ.ศ.2559 ปีที่ 27

ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น

1. Pumsutas Y, Inthanon R, Techasukthavorn V, Effect of the 8-week- nutrition education via LINE application on body composition and 24-hour diet recall in runners. Poster presented at: 11th Thailand Congress of Nutrition; 2017 Oct 10-12; Bangkok, Thailand
2. Techasukthavorn V, Result of Using Weekly Online Quiz on Self-Directed Learning Behavior and Attitude of Undergraduate Students in the Weight Control Course, Poster session presented at: 6th PSU Education Conference; 2017 Dec 19-20; Songkhla, Thailand
3. Techasukthavorn V, Thadamatakul P, Varapongsittikul P. A development of dietetic students' nutrition counseling skill by using standardized patient in role play as a teaching strategy, Poster session presented at: 7th Asian Congress of Dietetics; 2018 Jul6-8; Kowloon, Hongkong

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-ไม่มี-

ภาคผนวก จ

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตร์ดุขภูมบัณฑิต (เภสัชวิทยา)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2549

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมี)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2543

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)

งานวิจัย

1. Damsud T, Adisakwattana S, Phuwapraisirisan P. Three new phenylpropanoyl amides from the leaves of *Piper sarmentosum* and their α -glucosidase inhibitory activities. *Phytochem Lett.* 2013;6(3):350-4.
2. Meeprom A, Sompong W, Chan CB, Adisakwattana S. Isoferulic acid, a new anti-glycation agent, inhibits fructose-and glucose-mediated protein glycation in vitro. *Molecules.* 2013;18(6):6439-54.
3. Caengprasath N, Ngamukote S, Makynen K, Adisakwattana S. The protective effects of pomelo extract (*Citrus grandis* L. Osbeck) against fructose-mediated protein oxidation and glycation. *EXCLI J.* 2013;12:491-502.
4. Jariyapamornkoon N, Yibchok-Anun S, Adisakwattana S. Inhibition of advanced glycation end products by red grape skin extract and its antioxidant activity. *BMC Complement Altern Med.* 2013;13:171.
5. Mäkyinen K, Jitsaardkul S, Tachasamran P, Sakai N, Puranachoti S, Nirojsinlapachai N, et al. Cultivar variations in antioxidant and antihyperlipidemic properties of pomelo pulp (*Citrus grandis* [L.] Osbeck) in Thailand. *Food Chem.* 2013;139(1):735-43.
6. Suantawee T, Tantavisut S, Adisakwattana S, Tanavalee A, Yuktanandana P, Anomasiri W, et al. Oxidative stress, vitamin e, and antioxidant capacity in knee osteoarthritis. *J Clin Diagn Res.* 2013;7(9):1855-9.
7. Adisakwattana S, Pongsuwan J, Wungcharoen C, Yibchok-Anun S. In vitro effects of cinnamic acid derivatives on protein tyrosine phosphatase 1B. *J Enzyme inhib Med Chem.* 2013;28(5):1067-72.
8. Sompong W, Meeprom A, Cheng H, Adisakwattana S. A comparative study of ferulic acid on different monosaccharide-mediated protein glycation and oxidative damage in bovine serum albumin. *Molecules.* 2013;18(11):13886-903.
9. Damsud T, Grace MH, Adisakwattana S, Phuwapraisirisan P. Orthosiphon A from the aerial parts of *Orthosiphon aristatus* is putatively responsible for hypoglycemic effect via α -glucosidase inhibition. *Nat Prod Commun.* 2014;9(5):639-41.

10. Phrueksanan W, Yibchok-anun S, Adisakwattana S. Protection of *Clitoria ternatea* flower petal extract against free radical-induced hemolysis and oxidative damage in canine erythrocytes. *Res Vet Sci.* 2014;97(2):357-63.
11. Chusak C, Thilavech T, Adisakwattana S. Consumption of *Mesona chinensis* attenuates postprandial glucose and improves antioxidant status induced by a high carbohydrate meal in overweight subjects. *Am J Chin Med.* 2014;42(2):315-36.
12. Adisakwattana S, Thilavech T, Chusak C. *Mesona Chinensis* Benth extract prevents AGE formation and protein oxidation against fructose-induced protein glycation in vitro. *BMC Complement Altern Med.* 2014;14:130.
13. Toma A, Makonnen E, Mekonnen Y, Debella A, Adisakwattana S. Intestinal alpha-glucosidase and some pancreatic enzymes inhibitory effect of hydroalcoholic extract of *Moringa stenopetala* leaves. *BMC Complement Altern Med.* 2014;14:180.
14. Suantawee T, Wesarachanon K, Anantsuphasak K, Daenphetploy T, Thien-Ngern S, Thilavech T, et al. Protein glycation inhibitory activity and antioxidant capacity of clove extract. *J Food Sci Technol.* 2015;52(6):3843-50.
15. Anusiri P, Choodej S, Chumriang P, Adisakwattana S, Pudhom K. Inhibitory effects of flavonoids from stem bark of *Derris indica* on the formation of advanced glycation end products. *J Ethnopharmacol.* 2014;158 Pt A:437-41.
16. Suantawee T, Tantavisut S, Adisakwattana S, Tanpowpong T, Tanavalee A, Yuktanandana P, et al. Upregulation of inducible nitric oxide synthase and nitrotyrosine expression in primary knee osteoarthritis. *J Med Assoc Thai.* 2015;98 Suppl 1:S91-7.
17. Thilavech T, Ngamukote S, Abeywardena M, Adisakwattana S. Protective effects of cyanidin-3-rutinoside against monosaccharides-induced protein glycation and oxidation. *Int J Biol Macromol.* 2015;75:515-20.
18. Sompong W, Cheng H, Adisakwattana S. Protective Effects of Ferulic Acid on High Glucose-Induced Protein Glycation, Lipid Peroxidation, and Membrane Ion Pump Activity in Human Erythrocytes. *PLoS One.* 2015;10(6):e0129495.
19. Toma A, Makonnen E, Mekonnen Y, Debella A, Adisakwattana S. Antidiabetic activities of aqueous ethanol and n-butanol fraction of *Moringa stenopetala* leaves in streptozotocin-induced diabetic rats. *BMC Complement Altern Med.* 2015;15:242.
20. Meeprom A, Sompong W, Suantawee T, Thilavech T, Chan CB, Adisakwattana S. Isoferulic acid prevents methylglyoxal-induced protein glycation and DNA damage by free radical scavenging activity. *BMC Complement Altern Med.* 2015;15:346.
21. Sompong W, Adisakwattana S. Inhibitory effect of herbal medicines and their trapping abilities against methylglyoxal-derived advanced glycation end-products. *BMC Complement Altern Med.* 2015;15(1):394.

22. Chayaratanasin P, Barbieri MA, Suanpairintr N, Adisakwattana S. Inhibitory effect of *Clitoria ternatea* flower petal extract on fructose-induced protein glycation and oxidation-dependent damages to albumin in vitro. *BMC Complement Altern Med*. 2015;15:27.
23. Thilavech T, Ngamukote S, Belobrajdic D, Abeywardena M, Adisakwattana S. Cyanidin-3-rutinoside attenuates methylglyoxal-induced protein glycation and DNA damage via carbonyl trapping ability and scavenging reactive oxygen species. *BMC Complement Altern Med*. 2016;16:138.
24. Sompong W, Muangngam N, Kongpatpharnich A, Manacharoenlarp C, Amorworasin C, Suantawee T, et al. The inhibitory activity of herbal medicines on the keys enzymes and steps related to carbohydrate and lipid digestion. *BMC Complement Altern Med*. 2016;16(1):439.
25. Nunthanawanich P, Sompong W, Sirikwanpong S, Makynen K, Adisakwattana S, Dahlan W, et al. *Moringa oleifera* aqueous leaf extract inhibits reducing monosaccharide-induced protein glycation and oxidation of bovine serum albumin. *Springerplus*. 2016;5(1):1098.
26. Suantawee T, Cheng H, Adisakwattana S. Protective effect of cyanidin against glucose- and methylglyoxal-induced protein glycation and oxidative DNA damage. *Int J Biol Macromol*. 2016;93(Pt A):814-21.
27. Pasukamonset P, Kwon O, Adisakwattana S. Alginate-based encapsulation of polyphenols from *Clitoria ternatea* petal flower extract enhances stability and biological activity under simulated gastrointestinal conditions. *Food Hydrocoll*. 2016;61:772-9.
28. Ngamukote S, Khannongpho T, Siriwatanapaiboon M, Sirikwanpong S, Dahlan W, Adisakwattana S. *Moringa oleifera* leaf extract increases plasma antioxidant status associated with reduced plasma malondialdehyde concentration without hypoglycemia in fasting healthy volunteers. *Chin J Integr Med*. 2017:1-6.
29. Sompong W, Cheng H, Adisakwattana S. Ferulic acid prevents methylglyoxal-induced protein glycation, DNA damage, and apoptosis in pancreatic beta-cells. *J Physiol Biochem*. 2017;73(1):121-31.
30. Pasukamonset P, Kwon O, Adisakwattana S. Oxidative stability of cooked pork patties incorporated with *Clitoria ternatea* extract (blue pea flower petal) during refrigerated storage. *J Food Process Preserv*. 2017;41(1).
31. Suraphad P, Suklaew PO, Ngamukote S, Adisakwattana S, Makynen K. The Effect of Isomaltulose Together with Green Tea on Glycemic Response and Antioxidant Capacity: A Single-Blind, Crossover Study in Healthy Subjects. *Nutrients*. 2017;9(5):464.

32. Adisakwattana S, Thilavech T, Sompong W, Pasukamonset P. Interaction between ascorbic acid and gallic acid in a model of fructose-mediated protein glycation and oxidation. *Electron J Biotechnol.* 2017;27:32-6.
33. Tantavisut S, Tanavalee A, Honsawek S, Suantawee T, Ngarmukos S, Adisakwatana S, et al. Effect of vitamin E on oxidative stress level in blood, synovial fluid, and synovial tissue in severe knee osteoarthritis: a randomized controlled study. *BMC Musculoskelet Disord.* 2017;18(1):281.
34. Balan K, Ratha P, Prakash G, Viswanathamurthi P, Adisakwattana S, Palvannan T. Evaluation of invitro α -amylase and α -glucosidase inhibitory potential of N2O2 schiff base Zn complex. *Arab J Chem.* 2017;10(5):732-8.
35. Suantawee T, Elazab ST, Hsu WH, Yao S, Cheng H, Adisakwattana S. Cyanidin Stimulates Insulin Secretion and Pancreatic beta-Cell Gene Expression through Activation of l-type Voltage-Dependent Ca(2+) Channels. *Nutrients.* 2017;9(8):814.
36. Park SY, Jin B, Shin JH, Adisakwattana S, Kwon O. Standardized Mori ramulus extract improves insulin secretion and insulin sensitivity in C57BLKS/J db/db mice and INS-1 cells. *Biomed Pharmacother.* 2017;92:308-15.
37. Ngoc Tran TD, Stovall KE, Suantawee T, Hu Y, Yao S, Yang LJ, et al. Transient receptor potential melastatin 4 channel is required for rat dental pulp stem cell proliferation and survival. *Cell Prolif.* 2017;50(5).
38. Thilavech T, Abeywardena MY, Adams M, Dallimore J, Adisakwattana S. Naturally occurring anthocyanin cyanidin-3-rutinoside possesses inherent vasorelaxant actions and prevents methylglyoxal-induced vascular dysfunction in rat aorta and mesenteric arterial bed. *Biomed Pharmacother.* 2017;95:1251-9.

ตำรา

- ไม่มี -

หนังสือ

- ไม่มี -

บทความวิชาการ

1. Adisakwattana S. Cinnamic Acid and Its Derivatives: Mechanisms for Prevention and Management of Diabetes and Its Complications. *Nutrients.* 2017;9(2):163.

ผลงานวิชาการอื่นๆ

- ไม่มี -

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทิพย์เนตร อริยปิณฑ์

คุณวุฒิ

Doctor of Philosophy (Food Science)	University of Missouri พ.ศ. 2542
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนาศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2535
วิทยาศาสตรบัณฑิต (พยาบาลและผดุงครรภ์)	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2527

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)

งานวิจัย

1. Dahlan W, Ariyapitipun T, Sirikwanpong S, Kunakorn B, Denyinghot A, Nopponpunth V. Multi-Approach Management for Halal Security in HACCP-Compliant Seafood Enterprises in Thailand. Middle-East J Sci Res. 2013;13(4):464-71
2. จิตรา เศรษฐอุดมและทิพย์เนตร อริยปิณฑ์. การศึกษาคุณภาพของน้ำมันทอดซ้ำที่ผ่านการกรองด้วยเมกนีเซียมซิลิเกตในร้านอาหารจานด่วน. วารสารอาหารและยา. 2556;20(1):17-31.

ตำรา

-ไม่มี-

หนังสือ

-ไม่มี-

บทความวิชาการ

1. Pongthong J, Praditpornsilp K, Ariyapitipun T. Knowledge, Eating Behavior, and Stages of Behavioral Change of Thai Predialysis CKD patients. Presented in The 5th Burapha University International Conference 2016. July 28 – 29, 2016. Bangsaen, Chonburi, Thailand.
2. Bui THL, Praditpornsilp K, Sirikwanpong S, Ariyapitipun T. Relationships between glutathione peroxidase activities and dietary antioxidants in pre-dialysis chronic kidney disease patients. Presented in The 9th Silaporn University International Conference on Academic Research and Creative Arts: Integration of Art and Science. February 11 – 21, 2016. Nakorn Pathom, Thailand.
3. Marnpae M., Ngamukote S, Ariyapitipun T, Dahlan W, Sirikwanpong S. The inhibitory effect of thymoquinone on glucose-mediated lipidglycation, an in vitro study. Presented in 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCS symposium on agricultural and food chemistry. March 4-5, 2014. Bangkok, Thailand.

ผลงานวิชาการอื่นๆ

-ไม่มี-

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล

คุณวุฒิ

Doctor of Public Health (Nutrition)

Loma Linda University, USA พ.ศ.2548

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เภสัชวิทยา)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ.2542

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์สุขภาพ)

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พ.ศ.2539

เลขที่ใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพ Registered Dietitian Nutritionist 917225 (หมดอายุ 6 กรกฎาคม 2562)

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Suksom D, Phanpheng Y, Soogarun S, Sapwarobol S. Step aerobics combined with resistance training improves cutaneous microvascular reactivity in overweight women. *The journal of sports medicine and physical fitness*. 2014 Oct 10.
2. Sapwarobol S, Jiamjarasrangsri W, Wattanawiroon K, Jaritngam N, Hongsuwan P, Sathiansathidkun A. Effects of Sesame Seeds Consumption on Serum Cholesterol and Oxidative Status in Hypercholesterolemia. *Food and Public Health* 2012; 2(6): 193-6.
3. Sapwarobol S, Luangcharoenkul P, Metavee A, Singlaw P, Seawsiri R, Jiamjarasrangsri W. Impact of Fruit and Vegetables on Oxidative Status and Lipid Profiles in Healthy Individuals. *Food and Public Health* 2012; 2(4): 113-8.
4. Sapwarobol S, Adisakwattana S, Changpeng S, Ratanawachirin W, Tanruttanawong K, Boonyarit W. Postprandial Blood Glucose Response to Grape Seed Extract in Healthy Participants: A pilot Study. *Pharmacognosy Magazine* 2012; 31(8): 192-6.
5. Borvornparadorn M, Sapampai V, Champakerdsap C, Kurupakorn W, Sapwarobol S. Increased chewing reduces energy intake, but not postprandial glucose and insulin, in healthy weight and overweight young adults. *Nutrition and Dietetics* 2018

ตำรา

1. สุวิมล ทรัพย์วโรบล ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2555

หนังสือ

1. สุวิมล ทรัพย์วโรบล Dietary Supplements for Weight Loss: Myths and Facts. Update in Nutrition. สมาคมผู้ให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหารแห่งประเทศไทย สำนักพิมพ์กรุงเทพเวชสาร 2560
2. สุวิมล ทรัพย์วโรบล วิทยาศาสตร์ของโรคอ้วน ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2559

บทความทางวิชาการ

1. Prasetya G, Marliyati SA, Sapwarobol S. Adverse metabolic effects of Dietary Fructose. *Thai Bullertin of Pharmaceutical Sciences* 2017;12(1) :45-53.

ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น

1. Prasetya G, Sapwarobol S. Weight Reduction and Improvement in Body Composition: A Reduction in Fat Mass, Fat Free Mass, Muscle Mass after Three Weeks of Ramadan Fasting in Muslim Men. The 5th Burapha University International Conference 2016, Bangsaen, Chonburi, Thailand 2015.
2. Louangdouangsithidet S, Jiamjarasrangi W, Sapwarobol S. Prevalence of pre-diabetes and its potential risk factors in a group of Lao PDR. the 8th IGSCPP. College of Public Health Sciences, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand 2016.
3. Kittibunchakul S, Chalajit L, Hudthagosol C, Somboonpanyakul P, Sapwarobol S and Suttisansanee U. Antioxidant activities and total phenolic contents of Sacha inchi: Comparative study of leaf, nut and oil. 7 th Biennial Meeting of Society for Free Radical Research-Asia (SFRR-Asia 2015), Chiang Mai, Thailand. November, 2015.
4. Yotpinta N, Tungsuphoom N, On-nom N, Sahasakul Y, Hudthagosol C, Somboonpanyakul P, Sapwarobol S and Suttisansanee U. Key enzyme inhibitory properties related to some noncommunicable diseases from defatted rice bran protein isolate and protein hydrolysates. The 20th International Conference of Functional Food Center, Boston, USA. September, 2016
5. Kittibunchakul S, Hudthagosol C, Somboonpanyakul P, Sapwarobol S and Suttisansanee U. Industrial defatted rice bran powder: a potent therapeutic agent for the prevention and treatment of certain chronic diseases. The 20th International Conference of Functional Food Center, Boston, USA. September, 2016
6. Sathiansathidkun A, Wattanawiroon K, Jaritngam N, Hongsuwan P, Sapwarobol S, Jiamjarasrangi W. Effects of Sesame Seeds Consumption on Serum Cholesterol and Oxidative Status in Hypercholesterolemia. The 6th Thailand Congress of Nutrition 2013.

ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

- ไม่มี -

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร งามอุโฆษ

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตร์สุขภาพบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2552

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2545

ผลงานวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Mäkynen K, Jitsaardkul S, Tachasamran P, Sakai N, Puranachoti S, Nirojsinlapachai N, Chattapat V, Caengprasath N, Ngamukote S, Adisakwattana S. Cultivar variations in antioxidant and antihyperlipidemic properties of pomelo pulp (*Citrus grandis* [L.] Osbeck) in Thailand. *Food Chem.* 2013;139(1-4):735-43.
2. Caengprasath, N., Ngamukote, S., Mäkynen, K., Adisakwattana, S. The protective effects of Pomelo extract (*Citrus grandis* L. Osbeck) against fructose-mediated protein oxidation and glycation. *EXCLI J.* 2013;12:491-502.
3. Thilavech T, Ngamukote S, Abeywardena M, Adisakwattana S. Protective effects of cyanidin-3-rutinoside against monosaccharides-induced protein glycation and oxidation. *Int J Biol Macromol.* 2015;75:515-20.
4. Suantawee T, Wesarachanon K, Anantsuphasak K, Daenphetploy T, Thien-Ngern S, Thilavech T, Pasukamonset P, Ngamukote S, Adisakwattana S. Protein glycation inhibitory activity and antioxidant capacity of clove extract. *J Food Sci Technol.* 2015;52(6):3843-50.
5. Thilavech T, Ngamukote S, Belobrajdic D, Abeywardena M, Adisakwattana S. Cyanidin-3-rutinoside attenuates methylglyoxal-induced protein glycation and DNA damage via carbonyl trapping ability and scavenging reactive oxygen species. *BMC Complement Altern Med.* 2016;16:138.
6. Nunthanawanich P, Sompong W, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Adisakwattana S, Dahlan W, Ngamukote S. *Moringa oleifera* aqueous leaf extract inhibits reducing monosaccharide-induced protein glycation and oxidation of bovine serum albumin. *Springerplus.* 2016;5(1):1098.
7. Ngamukote S, Khannongpho T, Siriwatanapaiboon M, Sirikwanpong S, Dahlan W, Adisakwattana S. *Moringa oleifera* leaf extract increases plasma antioxidant status associated with reduced plasma malondialdehyde concentration without hypoglycemia in fasting healthy volunteers. *Chin J Integr Med.* 2016 in press
8. Suraphad P, Suklaew PO, Ngamukote S, Adisakwattana S, Mäkynen K. The Effect of Isomaltulose Together with Green Tea on Glycemic Response and Antioxidant Capacity: A Single-Blind, Crossover Study in Healthy Subjects. *Nutrients.* 2017;9(5).

ตำรา หนังสือ

-ไม่มี -

บทความวิชาการ

1. สถาพร งามอุโฆษ, สุวิมล ทรัพย์วโรบล. โภชนบำบัดในผู้ป่วยมะเร็งที่มีภาวะ ทุพโภชนาการและ ผอมแห้งเหี่ยวกระดูก. วารสารโภชนาการ. 2556;47(2):1-13.
2. สถาพร งามอุโฆษ. กลไกของใยอาหารในการลดระดับโคเลสเตอรอล. วารสารเทคนิคการแพทย์. 2558;43(2):5203-5212.

ผลงานวิชาการอื่นๆ

1. Nunthanawanich P, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Adisakwattana S, Dahlan W, Ngamukote S. The inhibitory effect of Moringa Oleifera aqueous leaf extract on glucose-induced protein glycation in vitro. Proceedings of 1st Joint ACS AGFD- ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry organized by the American Chemical Society International Chemical Science Chapter in Thailand (ACS ICSCT) and ACS Agricultural and Food Chemistry Division (ACS AGFD), Bangkok, Thailand, 4th -5th March 2014.
2. Marnpae M, Ngamukote S, Ariyapitipun T, Dahlan W, Sirikwanpong S. The Inhibitory Effect Of Thymoquinone On Glucose-Mediated Lipid Glycation, An In Vitro Study. Proceedings of 1st Joint ACS AGFD- ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry organized by the American Chemical Society International Chemical Science Chapter in Thailand (ACS ICSCT) and ACS Agricultural and Food Chemistry Division (ACS AGFD), Bangkok, Thailand, 4th -5th March 2014.

อาจารย์ ดร.ทพญ.กิตณา แมคคีน

คุณวุฒิ

วท.ด. (ชีวเวชศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2554
วท.ม. (โภชนศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2547
วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2543

เลขที่ใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพเทคนิคการแพทย์ ทน.4363 วันหมดอายุ 14 ตุลาคม 2566

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Suraphad P, Suklaew P, Ngamukote S, Adisakwattana S, Mäkynen K. The Effect of isomaltulose together with green tea on glycemic response and antioxidant capacity: a single-blind, crossover study in healthy subject. *Nutrients* 2017, 9(5), 464; doi: 10.3390/nu9050464.
2. Nunthanawanich P, Sompong W, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Adisakwattana S, Dahlan W, Ngamukote S. Moringa oleifera aqueous leaf extract inhibits reducing monosaccharide-induced protein glycation and oxidation of bovine serum albumin, *SpringerPlus* 2016, 5: 1098. <https://doi.org/10.1186/s40064-016-2759-3>
3. Suraphad P, Suklaew P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. Effect of replacing sucrose by isomaltulose in green tea beverage on postprandial glucose level and antioxidant capacity in healthy subjects. *Journal of Food Science and Agricultural Technology* 2015; 1(1): 58-62
4. Suklaew P, Suraphad P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. The effects of isomaltulose-based beverage on postprandial plasma glucose and lipid profiles in obese men. *Journal of Food Science and Agricultural Technology* 2015; 1(1): 36-39.
5. Mäkynen K, Jitsaardkul S, Tachasamran P, Sakai N, Puranachoti S, Nirojsinlapachai N, Chattapat V, Caengprasath N, Ngamukote S, Adisakwattana S. Cultivar variations in antioxidant and antihyperlipidemic properties of pomelo pulp (*Citrus grandis* [L.] Osbeck) in Thailand. *Food Chemistry* 2013; 139 (Issues 1–4): 735-743.
6. Caengprasath N, Ngamukote S, Mäkynen K, Adisakwattana S. The Protective Effects of Pomelo Extract (*Citrus Grandis* L. Osbeck) Against Fructose-Mediated Protein Oxidation and Glycation. *EXCLI Journal* 2013; 12: 491-502.

ตำรา

-ไม่มี-

หนังสือ

1. กิตติมา แมคคีนีน. Update on Artificial Sweeteners. ใน: สิริกานต์ เตชะวณิช, วีระเดช พิศประเสริฐ, ส่งศรี แก้วถนอม, อุปถัมภ์ ศุภสินธุ์, บรรณาธิการ. Update in Nutrition. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์กรุงเทพเวชสาร; 2560. หน้า 50-63.

บทความวิชาการ

-ไม่มี-

ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น

1. Arumsari I, Adisakwattana S, Ngamukote S, Mäkynen K. Effects of different cooking methods on the bioaccessibility of polyphenols and antioxidant activities of sweet leaf (*Sauropus androgynus*). In the International Conference of Agriculture and Natural Resources 2018 (ANRES2018). Hotel Windsor Suites & Convention. Bangkok, Thailand. 26th-28th April, 2018. [Proceeding and Poster presentation]
2. Chamnansilpa N, Ngamukote S, Adisakwattana S, Aksornchu P, Thilavech T, Mäkynen K, Dahlan W. The inhibitory effects of *Cleistocalyx nervosum* var. *paniala* extract (Makiang) on lipid digestion and absorption *in vitro*. In the Parenteral and Enteral Nutrition Society of Asia (19th Congress of PENSA2018). Seoul, Korea. 13th-16th June, 2018. [Poster presentation]
3. Chamnansilpa N, Thilavech T, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Dahlan W, Ngamukote S. The inhibitory effect of *Antidesma bunius* (Mamao) extract on lipid digestion and absorption *in vitro*. In the 11th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2017). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 10th-12th October, 2017. [Oral presentation]
4. Suraphad P, Suklaew P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. Effect of replacing sucrose by isomaltulose in green tea beverage on postprandial glucose level and antioxidant capacity in healthy subjects. In the 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014). Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. 20th-21st November, 2014. [Proceeding and Oral presentation]
5. Suklaew P, Suraphad P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. The effects of isomaltulose-based beverage on postprandial plasma glucose and lipid profiles in obese men. In the 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014). Mae Fah Luang University, Chiang Rai, Thailand. 20th-21st November, 2014. [Proceeding and Oral presentation]
6. Suraphad P, Suklaew P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkynen K. Combining effect of isomaltulose and green tea on postprandial glucose and antioxidant capacity in healthy subjects: implications for replacing sucrose content in beverage. In the 8th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2014).

BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 6th-8th October, 2014. [Oral presentation]

7. Suklaew P, Suraphad P, Adisakwattana S, Ngamukote S, Songchitsomboon S, Mäkinen K. Glycemic response, lipid profiles and appetite after consumption of isomaltulose-containing beverage together with a high-fat breakfast followed by a regular lunch in obese men. In the 8th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2014). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 6th-8th October, 2014. [Oral presentation]
8. Nunthanawanich P, Sirikwanpong S, Mäkinen K, Adisakwattana S, Dahlan W, Ngamukote S. The protective effect of *Moringa oleifera* aqueous leaf extract on methylglyoxal-induced protein glycation and oxidation. In the 8th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2014). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 6th - 8th October, 2014. [Oral presentation]
9. Ngamukote S, Wongnitchakul T, Jirathamnitikul W, Sirikwanpong S, Mäkinen K, Dahlan W, Adisakwattana S. *Moringa oleifera* leaf extract reduces postprandial plasma glucose and plasma triglyceride in association with an increased antioxidant capacity in healthy volunteers after a high-carbohydrate diet. In the 8th Thailand Congress of Nutrition (TCN 2014). BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand. 6th - 8th October, 2014. [Poster presentation]
10. Mäkinen K, Ngamukote S, Adisakwattana S, Saligupta K, Rattanakusumanon R, Puttaraksa C, Kaewsuwan C. The okra skin extract and its cholesterol-lowering activities -*in vitro* study. In the Experimental Biology 2014 Annual Meeting (EB2014). San Diego Convention Center, San Diego, CA, USA. 26th - 30th April, 2014. The FASEB Journal (April 2014); 28(1): Suppl 1045.28. [Poster presentation]
11. Ngamukote S, Nunthanawanich P, Adisakwattana S, Mäkinen K, Sapwarobol S, Dahlan W. The protective effect of *Moringa oleifera* leaf extract on fructose-mediated protein glycation in vitro. In the Experimental Biology 2014 Annual Meeting (EB2014). San Diego Convention Center, San Diego, CA, USA. 26th - 30th April, 2014. The FASEB Journal (April 2014); 28(1): Suppl 829.10. [Poster presentation]

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-ไม่มี-

อาจารย์ ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตร์ดุขฎิบัณฑิต (ชีวเวศศาสตร์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2553

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2546

ผลงานวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Dahlan W, Ariyapitipun T, Sirikwanpong S, Supawut B.K. Denyingyhot A, Nopponpunth V. Multi-Approach Management for Halal Security in HACCP-Compliant Seafood Enterprises in Thailand. Middle-East J. Sci. Res.2013;13(4): 464-471.
2. Nunthanawanich P, Sompong W, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Adisakwattana S, Dahlan W, Ngamukote S. Moringa oleifera aqueous leaf extract inhibits reducing monosaccharide-induced protein glycation and oxidation of bovine serum albumin. Springerplus. 2016;5(1):1098.
3. Ngamukote S, Khannongpho T, Siriwatanapailoon M, Sirikwanpong S, Dahlan W, Adisakwattana S. Moringa oleifera leaf extract increases plasma antioxidant status associated with reduced plasma malondialdehyde concentration without hypoglycemia in fasting healthy volunteers. Chin J Integr Med. 2016 in press

ตำรา

- ไม่มี -

หนังสือ

- ไม่มี -

บทความวิชาการ

- ไม่มี -

ผลงานวิชาการอื่นๆ

1. วินัย ดะห์ลัน, สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, นัสรีนทร์ พละมี, ชัมซัม อรรูร. สิทธิบัตร ครีมนันต์ผสมดินขาว (คาโอไลน์) และสารสกัดหรือน้ำมันเมล็ดเทียนดำ. เลขที่คำขอ 1601005207
2. วินัย ดะห์ลัน, สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, นัสรีนทร์ พละมี, ชัมซัม อรรูร. สิทธิบัตร ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาผิวผสมแร่ดิน (คาโอไลน์, เบนโทไนท์) และสารสกัดหรือน้ำมันเมล็ดเทียนดำ. เลขที่คำขอ 1701002508
3. วินัย ดะห์ลัน, สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, มติชน โลกคำลือ, ณัฐวดี กาญจนไตรภพ. สิทธิบัตร น้ำมันบริโภคผสมจากน้ำมันปาล์มโอเลอินและน้ำมันงาขี้ม้อน. เลขที่คำขอ 1703000493
4. Marnpae M, Ngamukote S, Ariyapitipun T, Dahlan W, Sirikwanpong S. The Inhibitory Effect Of Thymoquinone On Glucose-Mediated Lipid Glycation, An In Vitro Study. In Kanjana Mahattanatawee and Agnes Rimando, editors. Proceedings of the 1st Joint ACS AGFD- ACS ICSCT Symposium on Agricultural and Food Chemistry, 23-28. Bangkok: Siam University, 2014.

5. Nunthanawanich P, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Adisakwattana S, Dahlan W, Ngamukote S. The inhibitory effect of *Moringa Oleifera* aqueous leaf extract on glucose-induced protein glycation in vitro. In Kanjana Mahattanatawee and Agnes Rimando, editors. Proceedings of the 1st Joint ACS AGFD- ACS ICST Symposium on Agricultural and Food Chemistry, 191-196. Bangkok: Siam University, 2014.
6. Katelakha K, Adulheem P, Santiworakun N, Sirikwanpong S, Ngamukote S, Nopponpunth V, Dahlan W. The Application Of Halal Food Safety System And Halal Forensic Laboratory For Surveillance And Monitoring The Halalness Of The Food Products. In Kanjana Mahattanatawee and Agnes Rimando, editors. Proceedings of the 1st Joint ACS AGFD- ACS ICST Symposium on Agricultural and Food Chemistry, 299-302. Bangkok: Siam University, 2014.
7. Salae K, Sirikwanpong S, Ngamukote S, Marnpae M, Dahlan W. Lipidomics screening of porcine phospholipid-specific markers applicable for Halal food authentication. Proceedings of the 15th ASEAN Conference on Food Science and Technology, 88-93, Ho Chi Minh City, Vietnam: VIAEP and VAFoST, 14-17 November 2017.
8. Chamnansilpa N, Aksornchu P, Thilavech T, Sompong W, Sirikwanpong S, Mäkynen K, Dahlan W, Adisakwattana S, Ngamukote S. The inhibitory effects of anthocyanins-rich Thai plum extract (*Prunus domestica*) on lipid digestion and absorption in vitro. Proceedings of the 8th International Graduate Research Conference, Bangkok: Nakhon Ratchasima Rajabhat University, 2-3 December 2017.

อ.ดร.วัชร บัญลือ

คุณวุฒิ

วท.ด. (วิศวกรรมชีวเวช)
วท.ม. (นิติวิทยาศาสตร์)
วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2557
มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2548
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2546

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Boonlue, W., Chaichanawongsaroj, N., and Sriyudthsak, M., 2014. Label-free DNA detection by loop-mediated isothermal amplification coupled with quartz crystal microbalance sensor. Maejo Int. J. Sci. Technol. Vol.8(03), 307-318.
2. YinHong P., Suksamg P., Siriwat R., Boonlue W., Poontawee R. 2017 Effect of the addition of vegetable and fruit powders, aloe vera gel and basil seeds on growth and survival of bacteria in yogurt. (Huachiew Chalermprakiet Science and Technology Journal. Vol 3(2), 55-66.

ตำรา

- ไม่มี -

หนังสือ

- ไม่มี -

บทความวิชาการ

- ไม่มี -

ผลงานวิชาการอื่นๆ

- ไม่มี -

อาจารย์ ดร.แพรว จันทรศิลป์

คุณวุฒิ

Ph.D. (Dietetics and Nutrition) Florida International University, USA พ.ศ. 2560
M.S. (Dietetics and Nutrition) Florida International University, USA พ.ศ. 2556
วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2552

เลขที่ใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบวิชาชีพ Registered Dietitian Nutritionist 86011802 (หมดอายุ 31 สิงหาคม 2562)

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

งานวิจัย

1. Chusak C, Henry CJ, Chantarasinlapin P, Techasukthavorn V, Adisakwattana S. Influence of Clitoria ternatea Flower Extract on the In Vitro Enzymatic Digestibility of Starch and Its Application in Bread. Foods. 2018;7(7).

ตำรา

-ไม่มี-

หนังสือ

-ไม่มี-

บทความวิชาการ

-ไม่มี-

ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น

1. Chantarasinlapin P, Zarini GG, Barbieri MA, Wu W, Huffman FG. Relationship between Levels of Serum Methylglyoxal and Fasting Plasma Glucose in Blacks with and without Type 2 Diabetes. The FASEB Journal. 2017;31(1 Supplement):966.4-966.4. In the 2017 Experimental Biology Annual Meeting (EB 2017). McCormick Place Convention Center, Chicago, IL, USA. April 22nd-26th, 2017. [Abstract and poster presentation]
2. Chantarasinlapin P, Zarini GG, Barbieri MA, Wu W, Huffman FG. Exploring the Association of Serum Methylglyoxal and Fasting Plasma Glucose Levels among Blacks with and without Type 2 Diabetes. 2017. In the 2017 Graduate Scholarly Appreciation Week Scholarly Forum, Florida International University, Miami, Florida, USA. March 27th-28th, 2017. [Poster presentation]
3. Chantarasinlapin P, Veisaga ML, Huffman FG, & Barbieri MA. Rab5-Activating Protein 6 (RAP6) Activity in Adipogenesis. The FASEB Journal. 2016;30(1 Supplement): 644.2-644.2. In the 2016 Experimental Biology Annual Meeting (EB 2016). San Diego Convention Center, San Diego, CA, USA. April 2nd-6th, 2016. [Abstract and poster presentation]

4. Chantarasinlapin P, Veisaga ML, Huffman FG, Barbieri MA. Adipocyte lipid droplet formation: a novel role of Rab5-activating protein 6. In the 2016 Graduate Scholarly Appreciation Week Scholarly Forum, Florida International University, Miami, FL, USA. March 28th-29th, 2016. [Poster presentation]
5. Chantarasinlapin P, Veisaga ML, Huffman FG, & Barbieri MA. Rab5-Activating Protein 6 (RAP6) is required for Rab5 activation upon insulin stimulation. *Molecular Biology of the Cell*. 2015;26(25):1071–1071. In the 2015 American Society for Cell Biology Annual Meeting (ASCB 2015), San Diego Convention Center, San Diego, CA, USA. December 12th-16th, 2015. [Abstract and poster presentation]

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-ไม่มี-

อาจารย์ วรัญญา เตชะสุขถาวร

คุณวุฒิ

M.Diet. (Master of Dietetics) Deakin University, Australia พ.ศ.2556

วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ.2553

เลขที่ใบอนุญาตนักกำหนดอาหารวิชาชีพ

จากสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย กอ.ช.0786

วันหมดอายุ 21มิ.ย.2564

จาก Dietitians Association of Australia APD12-058

วันหมดอายุ 30เม.ย.2562

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)

งานวิจัย

1. Chusak C, Henry CJ, Chantarasinlapin P, Techasukthavorn V, Adisakwattana S. Influence of Clitoria ternatea Flower Extract on the In Vitro Enzymatic Digestibility of Starch and Its Application in Bread. Foods. 2018 Jul 2;7(7):102.

ตำรา

-ไม่มี-

หนังสือ

-ไม่มี-

บทความวิชาการ

1. วรัญญา เตชะสุขถาวร, พิชชา วรรณสิทธิ์กุล, คำจำกัดความของมาตรฐานอาหารสำหรับภาวะกลืนลำบาก-Descriptions of International Dysphagia Diet Standardization, วารสารโภชนาบำบัด พ.ศ.2559 ปีที่ 27

ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น

1. Pumsutas Y, Inthanon R, Techasukthavorn V, Effect of the 8-week- nutrition education via LINE application on body composition and 24-hour diet recall in runners. Poster presented at: 11th Thailand Congress of Nutrition; 2017 Oct 10-12; Bangkok, Thailand
2. Techasukthavorn V, Result of Using Weekly Online Quiz on Self-Directed Learning Behavior and Attitude of Undergraduate Students in the Weight Control Course, Poster session presented at: 6th PSU Education Conference; 2017 Dec 19-20; Songkhla, Thailand
3. Techasukthavorn V, Thadamatakul P, Varapongsittikul P. A development of dietetic students' nutrition counseling skill by using standardized patient in role play as a teaching strategy, Poster session presented at: 7th Asian Congress of Dietetics; 2018 Jul6-8; Kowloon, Hongkong

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-ไม่มี-