มคอ.2

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
คณะสหเวชศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

มคอ.2

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
คณะสหเวชศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์

หมวดที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

1. **รหัสและชื่อหลักสูตร**

รหัสหลักสูตร 25490011105765

ชื่อหลักสูตร

(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. 2566

กำหนดเปิดสอน ระบบทวิภาค ☑ ภาคการศึกษาต้น ☐ ภาคการศึกษาปลาย

ปีการศึกษา 2566

ระบบตรีภาค ☐ ภาคการศึกษาที่ 1 ☐ ภาคการศึกษาที่ 2

☐ ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา.....

☑ ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

☑ ปรับปรุงครั้งสุดท้าย เมื่อปีการศึกษา 2561

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.2.1 ได้พิจารณากลั่นกรองโดยคณะกรรมการวิชาการของมหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 8/2565 วันที่ 9 สิงหาคม 2565

6.2.2 ได้พิจารณากลั่นกรองโดยคณะกรรมการนโยบายวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 9/2565 วันที่ 6 กันยายน 2565

6.2.3 ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย
ในการประชุมครั้งที่ 867 วันที่ 29 กันยายน 2565

6.2.4 ได้รับการรับรองหลักสูตรโดยองค์กรวิชาชีพ .....
เมื่อวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2552 ในปีการศึกษา 2568

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 นักกำหนดอาหารในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน

8.2 ผู้ให้คำแนะนำด้านโภชนาการในศูนย์สุขภาพ

8.3 นักบริหารจัดการและวางแผนการให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน และสถาบันที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหาร

8.4 นักวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ

8.5 ผู้แทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์

8.6 ธุรกิจส่วนตัว เช่น ร้านอาหาร ศูนย์สุขภาพ

9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (เรียงลำดับจากคุณวุฒิสูงสุดถึงระดับ ป ตรี)	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี พ.ศ.	จำนวนผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)					
						งานวิจัย	ตำรา	หนังสือ	บทความวิชาการ	ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น	ผลงานวิชาการรับใช้สังคม
1	รศ.ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล 371060013xxxx	DrPH วท.ม. วท.บ.	Nutrition เภสัชวิทยา วิทยาศาสตร์สุขภาพ	Loma Linda U., USA จุฬาฯ ธรรมศาสตร์	2548 2542 2539	13	-	1	2	-	-
2	ผศ.ดร.ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์ 310120210xxxx	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Food Science โภชนศาสตร์ พยาบาลและผดุงครรภ์	U. Missouri, USA ม.มหิดล ม.มหิดล	2542 2535 2527	1	-	-	-	-	-
3	ผศ.ดร.ธันยวัน สวนทวี 150990041xxxx	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ ชีวเคมีทางการแพทย์ โภชนาการและการกำหนดอาหาร	จุฬาฯ จุฬาฯ จุฬาฯ	2560 2555 2552	6	-	-	1	-	-
4	ผศ.ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์ 510219901xxxx	วท.ด. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ จุฬาฯ	2553 2546	5	-	-	-	3	-
5	อ.ดร.วัชรี บุญลือ 350050023xxxx	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	วิศวกรรมชีวเวช นิติวิทยาศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ มหิดล ม.เชียงใหม่	2557 2548 2546	2	-	-	-	-	-

10. **สถานที่จัดการเรียนการสอน**

☑ ภายในมหาวิทยาลัย

- การเรียนการสอนวิชาพื้นฐานและเลือกเสรีใช้ห้องเรียนคณะวิทยาศาสตร์ คณะพาณิชย์และการบัญชี และสถาบันภาษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- การเรียนการสอนวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ใช้ห้องเรียนที่คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- การเรียนการสอนวิชาเภสัชศาสตร์ ใช้ห้องเรียนคณะเภสัชศาสตร์ จุฬา ลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- การเรียนการสอนวิชาบังคับเฉพาะสาขาด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร ใช้ห้องเรียนของคณะสหเวชศาสตร์ และอาคารเรียนรวมของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
    - อาคารจุฬาพัฒน์ 13 คณะสหเวชศาสตร์ มีห้องเรียนรวมของมหาวิทยาลัยกลุ่มวิทยาศาสตร์สุขภาพและจุลชีววิทยาคลินิก
    - อาคารจุฬาพัฒน์ 14 คณะสหเวชศาสตร์ ห้องวิจัยโภชนาการชุมชน ห้องจัดแสดงนิทรรศการโภชนาการชุมชน ห้องประเมินภาวะทางโภชนาการ ห้องปฏิบัติการโภชนศาสตรคลินิก1-2 ห้องปฏิบัติการทางประสาทสัมผัสอาหาร ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร ห้องปฏิบัติการอาหารทางการแพทย์ ห้องปฏิบัติการปรุงประกอบอาหาร

☑ ภายนอกมหาวิทยาลัย

- ฝ่ายโภชนาการและหอผู้ป่วยในโรงพยาบาลรัฐและเอกชนในการฝึกปฏิบัติด้านด้านบริหารจัดการงานบริการอาหาร และด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ในโรงพยาบาลของรัฐ 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 สังคมจึงต้องการนักโภชนาการและการกำหนด

อาหารที่มีความรู้และศักยภาพที่สามารถให้ความรู้และคำแนะนำที่ถูกต้องแก่ประชาชน อีกทั้งปัจ จุบัน รัฐบาลมีนโยบายของชาติในการป้องกันและส่งเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชน พระราชบัญญัติสุขภาพ เน้นให้ประชาชนมีพื้นฐานความรู้ที่สามารถดูแลสุขภาพของตนเองได้ ความรู้ทางอาหารและโภชนาการเป็นศาสตร์หนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมให้ประชาชนดูแลตนเองได้ดีขึ้น

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนไทยมีการเปลี่ยนแปลงไป มีแนวโน้มในการรับวัฒนธรรมจากต่างชาติมากขึ้น ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เช่น การบริโภคอาหารที่รวดเร็วขึ้นและไม่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของครอบครัวจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้านเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน 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 ในการประกอบวิชาชีพจากการฝึกปฏิบัติงานนักกำหนดอาหารทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ โภชนบริการและโภชนการชุมชน 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

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

<u>วัตถุประสงค์เดิม</u>

<u>โปรแกรมปกติ</u> เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติดังนี้

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

3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้พื้นฐานในการทำวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการที่เพียงพอสำหรับการศึกษาต่อในระดับปริญญาโทและเอกในสาขาอาหาร โภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

<u>โปรแกรมวิชาโท</u> 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 โภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้รอบในศาสตร์อื่นที่สนใจ อันจะเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพตอบสนองต่อความต้องการของสังคมหรือศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

<u>โปรแกรมเกียรตินิยม</u> 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. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพสูงทางด้านการวิจัย เป็นผู้มีความรู้ความสามารถเฉพาะ สาขาในเชิงลึกและมีความสามารถคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเป็นระบบ
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพสูงที่จะศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาสาขาอาหาร โภชนาการ และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องได้

<u>วัตถุประสงค์ใหม่</u>

<u>โปรแกรมปกติ</u>

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 โภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

<u>โปรแกรมวิชาโท</u>

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 โภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้รอบในศาสตร์อื่นที่สนใจ อันจะเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ ตอบสนองต่อความต้องการของสังคมหรือศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

<u>โปรแกรมเกียรตินิยม</u>

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. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพสูงทางด้านการวิจัย เป็นผู้มีความรู้ความสามารถเฉพาะสาขาในเชิงลึกและมีความสามารถคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเป็นระบบ
4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพสูงที่จะศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาสาขาอาหารโภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องได้

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 รู้จักการเรียนรู้) 6. มีภาวะผู้นำ 7. มีสุขภาวะ 8. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ 9. ดำรงความเป็นไทยในกระแสโลกาภิวัตน์

สำหรับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตรมีลักษณะเด่น คือ บัณฑิตมีความรู้ ความสามารถในศาสตร์ของโภชนาการ และมีทักษะวิชาชีพด้านการกำหนดอาหารและโภชนบำบัดทางการแพทย์ สามารถนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการ

โภชนบำบัดทางการแพทย์ไปประยุกต์ใช้และต่อยอดองค์ความรู้ได้ มีคุณธรรม จริยธรรม รวมถึงมีจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม

2. **แผนพัฒนาปรับปรุง**

ระยะเวลาที่คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายใน ปี พ.ศ. 2568

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. แผนการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ อว. กำหนดและสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ	- พัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพของสภาวิชาชีพนักกำหนดอาหาร - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. แผนการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	- ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชนอย่างสม่ำเสมอ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชน - เอกสารปรับปรุงหลักสูตร
3. แผนการพัฒนาการเรียนการสอนให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	- ติดตามและปรับปรุงรายวิชาที่สอนให้ทันสมัยกับการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร - ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ	- จำนวนรายวิชาที่มีการปรับปรุงเนื้อหาพร้อมผลการประเมินรายวิชา - จำนวนรายวิชาที่มีการเพิ่มวิธีการเรียนการสอนผ่านบทความวิจัย - การประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อวิธีการเรียนการสอนผ่านบทความวิจัย
4. แผนการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้นิสิตมีทักษะวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารพร้อมที่จะเข้าสู่การปฏิบัติงานจริง	- ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติที่เน้นการมีส่วนร่วมของบุคลากรแหล่งฝึกกับสถาบันการศึกษา - เพิ่มแหล่งฝึกงานทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	- การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการและบุคลากรแหล่งฝึกต่อการฝึกปฏิบัติของนิสิต - การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต - จำนวนแหล่งฝึกงานที่ตอบรับการฝึกงานทั้งภาครัฐและเอกชน

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	ให้มากขึ้นและมีความหลากหลายทั้งภาครัฐและเอกชน - จัดห้องปฏิบัติการให้คำปรึกษาทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อส่งเสริมทักษะตามความต้องการของนิสิต	- จำนวนกลุ่มโรคที่นิสิตเข้ารับการฝึกงานครอบคลุมอย่างน้อยตามที่วิชาชีพกำหนด - ร้อยละของนิสิตที่มีผลการเรียนในรายวิชาที่มีการฝึกงานไม่น้อยกว่า 3.00จาก 4.00
5. แผนการพัฒนาทักษะการสอน/การประเมินผลของอาจารย์ตามผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้านและการเพิ่มเติมทักษะและความรู้ทางด้านวิชาการของอาจารย์ผู้สอน	- พัฒนาทักษะการสอนของอาจารย์ที่เน้นการสอนตามผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน - ส่งเสริมการเพิ่มเติมทักษะและความรู้ทางวิชาการของอาจารย์	- จำนวนอาจารย์ที่ได้รับการพัฒนาทักษะการสอนและการประเมินผลตามผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน - การประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อทักษะการสอนของอาจารย์ที่มุ่งผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน - จำนวนอาจารย์ที่ได้รับการอบรมหรือเพิ่มเติมทักษะและความรู้ทางวิชาการ - แบบรายงานการเผยแพร่ความรู้ที่ได้รับจากการไปประชุม อบรม หรือเสนอผลงานทางวิชาการ

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 และมีคุณสมบัติตามระเบียบการสมัครสอบวัดความรู้เพื่อสมัครเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

2.2.2 หลักสูตรโปรแกรมวิชาโท เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเข้าศึกษาตามหลักสูตรโปรแกรมปกติ และมีความสนใจเรียนรายวิชาต่างสาขาวิชา (ในคณะหรือนอกคณะ) ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ที่จะทำให้นิสิตมีความรู้รอบอันจะเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพหรือศึกษาต่อในระดับสูง

2.2.3 หลักสูตรโปรแกรมเกียรตินิยม เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเข้าศึกษาตามหลักสูตรโปรแกรมปกติและได้รับคัดเลือกเข้าโปรแกรมเกียรตินิยมในปีที่ 2 ผู้เข้าศึกษาในโปรแกรมเกียรตินิยมต้องมี คะแนนเฉลี่ยสะสม (GPAX) เมื่อเรียนจบชั้นปีที่ 1 ไม่ต่ำกว่า 3.5 ทั้งนี้หากผู้เข้าศึกษาโปรแกรมเกียรตินิยมศึกษาได้คะแนนเฉลี่ยสะสม (GPAX) ไม่ถึง 3.5 ติดต่อกัน 2 ภาคการศึกษา ต้องย้ายไปเรียนในหลักสูตรปกติ หรือหากไม่ประสงค์จะศึกษาต่อในโปรแกรมเกียรตินิยม สามารถย้ายไปเรียนในหลักสูตรปกติได้

* การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา เป็นไปตามข้อบังคับจุฬาฯว่าด้วยการรับนักเรียนเข้าศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและประกาศของที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (ทปอ.)

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

ไม่มี

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

ไม่มี

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ชั้นปี	จำนวนนิสิตแต่ละปีการศึกษา				
	2566	2567	2568	2569	2570
1	45	45	45	45	45
2		45	45	45	45
3			45	45	45
4				45	45
รวม	45	90	135	180	180
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา				45	45

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
ค่าบำรุงการศึกษา	-	-	-	-	-
ค่าลงทะเบียน	6,121,500	6,837,000	7,274,250	7,155,000	7,155,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	-	-	-	-	-
งบบุคลากรจากมหาวิทยาลัย	8,744,000	9,181,200	9,640,200	10,122,200	10,628,400
รวมรายรับ	14,865,500	16,018,200	16,914,450	17,277,200	17,783,400

ประกาศจุฬาฯ เรื่อง อัตราการจัดเก็บเงินค่าเล่าเรียน พ.ศ. 2562 ข้อ 5 อัตราค่าเล่าเรียนที่เรียกเก็บจากนิสิตปริญญาตรี ภาคการศึกษาต้นและภาคการศึกษาปลาย (2) นิสิตคณะกลุ่มวิทยาศาสตร์ชีวภาพ(2) ภาคการศึกษาละ 26,500 บาท

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
<u>ก. งบดำเนินการ</u>					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	256,900	269,700	283,200	297,400	312,200
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	585,000	614,200	644,900	677,200	711,000
3. ทุนการศึกษา	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	8,744,000	9,181,200	9,640,200	10,122,200	10,628,400
รวม (ก)	9,600,900	10,080,100	10,583,300	11,111,800	11,666,600
<u>ข. งบลงทุน</u>					
ค่าครุภัณฑ์	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
รวม (ข)	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
รวม (ก) + (ข)	10,600,900	11,080,100	11,583,300	12,111,800	12,666,600
จำนวนนิสิต *	154	172	183	180	180
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนิสิต	68,837.01	64,419.18	63,296.72	67,287.77	70,370.00

หมายเหตุ

- จำนวนนิสิตรวมหลักสูตรเก่าและหลักสูตรปรับปรุง
- ไม่รวมต้นทุนทางอ้อมที่คณะฯดูแล

2.7 ระบบการศึกษา

☑ แบบชั้นเรียน

☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก

☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก

☐ แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)

☑ แบบทางไกลทางอินเตอร์เนต (Zoom meeting)

☐ 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

0295107	ความปลอดภัยของผู้ป่วย Patient Safety	3(1-4-4)
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	การดูแลสุขภาพและการป้องกันจากโรคติดเชื้อในชีวิตประจำวัน Health Care and Prevention from Infectious Diseases in Daily Life	3(3-0-6)
3700110	สุขภาวะที่ดี Good Health	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)

นอกจากนี้นิสิตสามารถศึกษาวิชาศึกษาทั่วไปอื่นๆ ในระดับปริญญาบัณฑิตที่เปิดสอนในหลักสูตรอื่นได้ ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		12 หน่วยกิต
5500111	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 1 Experiential English I	3(3-0-6)
5500112	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2 Experiential English II	3(3-0-6)
5500211	การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์ Listening and Speaking for Allied Health Sciences	3(3-0-6)
5500311	การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์ Writing for Allied Health Sciences	3(3-0-6)

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	สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร Medical Physiology for Nutrition and Dietetics	2(2-0-4)
3743313	คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร 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(0-2-0)
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(1-2-3)
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(0-2-1)
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)
<u>กลุ่มวิชาทางการวิจัย</u>		**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)

** รายวิชาที่มีการปรับปรุง

3743415	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition and Dietetics Research	2(0-6-0)
2.3 กลุ่มวิชาบังคับเลือก		4 หน่วยกิต
3743416	หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤกษเคมี 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)
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	โครงงานวิจัยปริญญาบัณฑิต Undergraduate Research Project	2(0-6-0)
3743526	เอกัตศึกษา 4 Individual Study IV	2(0-6-0)

3743527 เอกัตศึกษา 5 2(0-6-0)

Individual Study V

3. หมวดวิชาเลือกเสรี **ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

3.1.4 แผนการศึกษา

<u>โปรแกรมปกติ</u>

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(3-0-6)	3001221 กายวิภาคศาสตร์	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทย์/คณิตศาสตร์ (3) สหศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (3)]	6	3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์	1(0-2-1)
		3017311 สรีรวิทยา	2(2-0-4)
		5500112 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2	3(3-0-6)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป สังคมศาสตร์ (3)	3
รวม	*17*	*รวม*	*21*
ปีการศึกษาที่ 2			
ภาคต้น		**ภาคปลาย**	
3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)	2301103 แคลคูลัส 1	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(1-2-3)	2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(3-0-6)
3743207 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)	3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3(3-0-6)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทย์/คณิตศาสตร์ (3) สหศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (3)]	6	5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(3-0-6)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ (3)	3
รวม	*22*	*รวม*	*20*

ปีการศึกษาที่ 3			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1(1-0-2)	3743312 การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร	1(0-2-1)
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(0-2-0)
3743310 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2	1(0-3-0)	3743317 การจัดการและการบริการอาหาร	3(2-3-4)
3743311 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคเบื้องต้น	3(3-0-6)	3743318 โภชนาการคลินิก 1	2(2-0-4)
3743322 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1	1(1-0-2)	3743319** โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1	2(2-0-4)
5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(3-0-6)	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** การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์	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 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2	1(1-0-2)		

** รายวิชาที่มีการปรับปรุง

3743421 การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ	3(0-18-0)		
3743423 การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)		
xxxxxxx รายวิชาบังคับเลือก	2		
รวม	*15*	*รวม*	*8*

<u>โปรแกรมวิชาโท</u>

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(3-0-6)	3001221 กายวิภาคศาสตร์	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทย์/คณิตศาสตร์ (3) สหศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (3)]	6	3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์	1(0-2-1)
		3017311 สรีรวิทยา	2(2-0-4)
Xxxxxxx รายวิชาโท	3	5500112 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2	3(3-0-6)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป สังคมศาสตร์ (3)	3
รวม	*17(+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)
3743207 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)	3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3(3-0-6)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทย์/คณิตศาสตร์ (3) สห	6	5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(3-0-6)

ศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (3)]		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ (3)	3
xxxxxxx รายวิชาโท	3		
รวม	*22 (+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 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคเบื้องต้น	3(3-0-6)	3743318 โภชนาการคลินิก 1	2(2-0-4)
3743322 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1	1(1-0-2)	3743319** โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1	2(2-0-4)
5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(3-0-6)	3743320 โภชนาการชุมชน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี xxxxxxx รายวิชาโท	3 3	3743409 ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)
		xxxxxxx รายวิชาบังคับเลือก xxxxxxx รายวิชาโท	2 3
รวม	*17(+3)*	*รวม*	*17(+3)*
ปีการศึกษาที่ 4			
ภาคต้น		**ภาคปลาย**	
3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)	3743412** การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์	6(0-36-0)
3743404 สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(1-0-3)	3743415 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2(0-6-0)
3743408 โภชนาการคลินิก 2	2(2-0-4)		

** รายวิชาที่มีการปรับปรุง

3743410 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2	2(1-3-2)		
3743411 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)		
3743413 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2	1(1-0-2)		
3743421 การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ	3(0-18-0)		
3743423 การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน	1(0-6-0)		
xxxxxxx รายวิชาบังคับเลือก xxxxxxx รายวิชาโท	2 3		
รวม	*15(+3)*	*รวม*	*8*

<u>โปรแกรมเกียรตินิยม</u>

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(3-0-6)	3001221 กายวิภาคศาสตร์	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาการศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทย์/คณิตศาสตร์ (3) สหศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (3)]	6	3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์	1(0-2-1)
		3017311 สรีรวิทยา	2(2-0-4)
		5500112 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ในชีวิตจริง 2	3(3-0-6)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป สังคมศาสตร์ (3)	3
รวม	*17*	*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 วิทยาศาสตร์การอาหารและ	3(2-3-4)	2310252 ปฏิบัติการชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์	1(0-3-0)

โภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร		การแพทย์	
3743203 การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น	2(1-4-2)	2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(3-0-6)
3743207 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)	3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2(2-0-4)
xxxxxxx รายวิชาเลือกเสรี	3	3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3(3-0-6)
xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไป [มนุษยศาสตร์(3) วิทย์/คณิตศาสตร์ (3) สหศาสตร์ (3) หรือ กลุ่มพิเศษ (3)]	6	5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(3-0-6)
		xxxxxxx รายวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ (3)	3
3743520 เอกัตศึกษา 1	2(0-6-0)	3743521 เอกัตศึกษา 2	2(0-6-0)
รวม	*22(+2)*	*รวม*	*20(+2)*

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคต้น		ภาคปลาย	
2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1(1-0-2)	3743312 การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร	1(0-2-1)
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 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคเบื้องต้น	3(3-0-6)	3743318 โภชนาการคลินิก 1	2(2-0-4)
3743322 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1	1(1-0-2)	3743319** โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1	2(2-0-4)
5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3(3-0-6)	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	*17(+2)*	*รวม*	*17(+2)*

** รายวิชาที่มีการปรับปรุง

ปีการศึกษาที่ 4			
ภาคต้น		ภาคปลาย	
3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)	3743412** การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์	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 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 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	*15(+2)*	*รวม*	*8(+2)*

** รายวิชาที่มีการปรับปรุง

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 ระดับปริญญาตรี)	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี พ.ศ.	จำนวนผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)						ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
						งานวิจัย	ตำรา	หนังสือ	บทความทางวิชาการ	ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น	ผลงานวิชาการรับใช้สังคม	2563	2564	2565	2566
1	ศ.ดร.สิริชัย อดิศักดิ์วัฒนา 311040064xxxx	วท.ด. วท.บ.	เภสัชวิทยา เคมี	จุฬาฯ จุฬาฯ	2549 2543	35	-	-	-	-	-	540	540	540	540
2	รศ.ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล* 371060013xxxx	DrPH. วท.ม. วท.บ.	Nutrition เภสัชวิทยา วิทยาศาสตร์สุขภาพ	Loma Linda U., USA จุฬาฯ ม.ธรรมศาสตร์	2548 2542 2539	13	-	1	2	-	-	540	540	540	540
3	ผศ.ดร.ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์* 310120210xxxx	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Food Science โภชนศาสตร์ พยาบาลและผดุงครรภ์	U. Missouri, USA ม.มหิดล ม.มหิดล	2542 2535 2527	1	-	-	-	-	-	540	540	540	540
4	ผศ.ดร.ธันยวัน สวนทวี* 150990041xxxx	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ ชีวเคมีทางการแพทย์ โภชนาการและการกำหนดอาหาร	จุฬาฯ จุฬาฯ จุฬาฯ	2560 2555 2552	6	-	-	1	-	-	540	540	540	540
5	ผศ.ดร.สถาพร งามอุโฆษ 310230021xxxx	วท.ด. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ จุฬาฯ	2552 2545	4	-	-	-	-	-	540	540	540	540
6	ผศ.ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์* 510219901xxxx	วท.ด. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ จุฬาฯ	2553 2546	5	-	-	-	3	-	540	540	540	540

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณวุฒิ (เรียงลำดับจากคุณวุฒิสูงสุดถึงระดับปริญญาตรี)	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี พ.ศ.	จำนวนผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)						ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
						งานวิจัย	ตำรา	หนังสือ	บทความทางวิชาการ	ผลงานวิชาการในลักษณะอื่น	ผลงานวิชาการรับใช้สังคม	2563	2564	2565	2566
7	อ.ดร.แพรว จันทรศิลปิน 110090036xxxx	Ph.D. M.S. วท.บ.	Dietetics and Nutrition Dietetics and Nutrition โภชนาการและการกำหนดอาหาร	Florida International U., USA Florida international U., USA จุฬาฯ	2560 2556 2552	6	-	1	-	-	-	540	540	540	540
8	อ.ดร.วัชรี บุญลือ* 350050023xxxx	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	วิศวกรรมชีวเวช นิติวิทยาศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ จุฬาฯ ม.เชียงใหม่	2557 2548 2546	2	-	-	-	-	-	540	540	540	540
9	อ.วรัญญา เตชะสุขถาวร 110040031xxxx	Master of Dietetics วท.บ.	Dietetics โภชนาการและการกำหนดอาหาร	Deakin U., Australia จุฬาฯ	2556 2553	2	-	3	3	2	-	-	540	540	540

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

3.2.2 อาจารย์พิเศษ เป็นไปตามประกาศ/เกณฑ์/ระเบียบปัจจุบัน

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 รวมกับบุคลากรทางการแพทย์ 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 Food Service and Management	3 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 210 ชั่วโมง
		Internship in Community Nutrition	1 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
4	ปลาย	Internship in Medical Nutrition Therapy	6 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง

การจัดเวลาและตารางสอน

Field Trip in Community Nutrition	1 ภาคการศึกษา
Internship in Food Service and Management	ไม่น้อยกว่า 210 ชั่วโมง
Internship in Community Nutrition	ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
Internship in Medical Nutrition Therapy	ไม่น้อยกว่า 540 ชั่วโมง

1. **ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย**

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

5.6.5 ผู้ประสานงานรายวิชานำคะแนนทุกส่วนเสนอผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อประเมินผลการศึกษา

5.7 ผลการเรียนรู้โครงการวิจัย โปรแกรมเกียรตินิยม

5.7.1 บัณฑิตมีศักยภาพสูงทางด้านการวิจัย มีความรู้ความสามารถเฉพาะสาขาในเชิงลึกและมีความสามารถคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเป็นระบบสามารถศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาสาขาอาหาร โภชนาการและสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องได้

หมวดที่ 4. ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

3. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
ความสามารถด้านการใช้ภาษาอังกฤษ - นิสิตสามารถใช้ภาษาอังกฤษในงานโภชนบำบัด ศัพท์ภาษาอังกฤษทางการแพทย์ได้อย่างดี - นิสิตสามารถนำเสนองานวิจัย สัมมนาความรู้ใหม่ทางโภชนาการเป็นภาษอังกฤษได้อย่างดี	1. สนับสนุนให้นิสิตของหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารเข้าร่วมการประชุมวิชาการนานาชาติที่จัดขึ้นในประเทศไทย เพื่อให้นิสิตมีโอกาสได้ใช้ทักษะทางภาษาอังกฤษในการสื่อสารทางวิชาการ 2. สนับสนุนการจัดตั้งชมรมภาษาอังกฤษ นอกชั้นเรียน 3. สนับสนุนให้นิสิตเข้าฟังการสัมมนานานาชาติที่จัดขึ้นโดยคณะสหเวชศาสตร์ 4. สนับสนุนให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านโภชนาการระหว่างนิสิตของหลักสูตรฯ กับนิสิตหลักสูตร วทม.และวท ด.อาหารและโภชนาการ (นานาชาติ) โดยใช้การสัมมนาเป็นแนวปฏิบัติ
ความสามารถด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ - นิสิตสามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ระดับชาติและนานาชาติเพื่อการวางแผนสารอาหารและโภชนาการ เช่น INMUCAL Nutrisurvey	1. สนับสนุนการจัดกิจกรรมชมรมสารสนเทศทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2. จัดให้มีการเรียนการสอนเกี่ยวกับโปรแกรมทางโภชนาการที่ทันสมัยในทุกภาคการศึกษา 3. สนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมทางด้านเทคโนโลยีที่จัดขึ้นโดยมหาวิทยาลัย
มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ	1. สนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมจิตอาสาของคณะสหเวชศาสตร์ 2. จัดให้มีกิจกรรมจิตอาสา สอดแทรกในรายวิชาบังคับ เช่น การเยี่ยมชม ดูงาน สถานสงเคราะห์เด็กอ่อนพญาไท เป็นต้น 3. สนับสนุนให้มีกิจกรรมจิตอาสาร่วมกันทั้งศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน ปีละ 1 ครั้ง
มีภาวะผู้นำ - นิสิตสามารถแสดงออกเรียนรู้การอยู่ร่วมกัน และเป็นผู้นำได้ฝ่ายโภชนบำบัด	1. ส่งนิสิตชั้นปีที่ 2 ทุกคน เข้าร่วมกิจกรรมค่ายผู้นำ 2. สนับสนุนให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อสร้างเสริมภาวะผู้นำ
ดำรงความเป็นไทย - นิสิตสามารถปรุงประกอบและ	1. สอดแทรกเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง เช่น ประวัติศาสตร์อาหารไทย วัฒนธรรมการกินอาหารแบบไทย วิถีชีวิตและความเชื่อที่เกี่ยวข้อง

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
กำหนดอาหารได้ทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ	กับอาหารไทย ในรายวิชาของหลักสูตร
ส่งเสริม การเรียนรู้วิธีการเรียน และการเรียนรู้ตลอดชีวิต - นิสิตเข้าร่วมการประชุมวิชาการในระดับชาติ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	1. สนับสนุนให้มีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการทั้งในแนวลึกและแนวกว้าง เช่น รายวิชาสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร และวิชาวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ รายวิชาฝึกงานซึ่งศาสตร์เหล่านี้มีการพัฒนาความก้าวหน้าตลอดเวลา เป็นการกระตุ้นให้นิสิตเรียนรู้ด้วยตนเองเสมอ

4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. มีความรู้ 1.1 รู้รอบ มีความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ของสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารอย่างถ่องแท้ ทันสมัยและเป็นระบบทั้งหลักการและทฤษฎีด้านโภชนาการ การกำหนดอาหารและโภชนบำบัดทางการแพทย์ โดยใช้การเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบเป็นไปตามลักษณะของรายวิชา และเน้นการเรียนรู้แบบนิสิตมีส่วนร่วม สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในทางปฏิบัติ 1.2 รู้ลึก สามารถอธิบายกลไกการเปลี่ยนแปลงทางสรีระวิทยาและพยาธิสภาพของการเกิดโรคที่เกี่ยวข้องกับงานทางโภชนบำบัด และสามารถวางแผนการรักษาร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์ได้ สามารถวางแผนดูแลด้านโภชนาการ โดยศึกษาเจาะลึกด้านการทำงานปกติและความผิดปกติของร่างกายที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการตั้งแต่การควบคุมการกินอาหาร การย่อย การดูดซึม และการนำสารอาหารไปใช้ ศึกษาเกี่ยวกับฮอร์โมน สารชัยโตไคน์ วิตามิน แร่ธาตุและ อิเล็กโตรไลต์ที่สัมพันธ์กับ	• เรียนรู้ด้วยตนเองโดย เรียนรู้ในชั้นเรียน แหล่งฝึกงาน และชุมชน • การฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล • กำหนดให้นิสิตทำโครงการ รายงาน กิจกรรม สัมมนา • การสอนโดยใช้การวิจัยเป็นฐาน • การศึกษาดูงาน • การใช้ปัญหาเป็นพื้นฐาน การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง การเรียนรู้ร่วมกันของกลุ่ม • การบรรยายร่วมกับการอภิปราย ตลอดจนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นอาจารย์พิเศษ	• การสอบข้อเขียน • การสอบปากเปล่า • การประเมินรายงานการศึกษาค้นคว้า กิจกรรมที่มอบหมาย โครงการ สัมมนา วิจัย กรณีศึกษา การร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ในห้องเรียน การนำเสนอผลงานแบบปากเปล่า

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
โภชนาการปกติและโรคโภชนาการ นอกจากนั้นยังศึกษาเกี่ยวกับผลการเคลื่อนไหวร่างกายและการใช้กำลังงานต่อสุขภาพ		
2. มีคุณธรรม 2.1 มีคุณธรรมและจริยธรรม นิสิตสามารถเรียนรู้การอยู่ร่วมกันและการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์สายงานอื่นได้อย่างมีความสุข เรียนรู้การช่วยเหลือเกื้อกูลกันและมีความสามัคคี 2.2 มีจรรยาบรรณ เคารพสิทธิการรักษาของผู้ป่วย สามารถประกอบวิชาชีพต่อไปได้อย่างถูกต้องตามกฎหมายและมีบรรทัดฐานทางคุณภาพของการประกอบวิชาชีพ ได้แก่ ระบบรับรองคุณภาพโรงพยาบาล พระราชบัญญัติควบคุมการประกอบโรคศิลปะของสาขาวิชาชีพทางการแพทย์ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พระราชบัญญัติยา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงสิทธิของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการ และกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	• การสอนแบบบรรยายโดยสอดแทรกตัวอย่างคุณธรรมและจริยธรรมในทุกรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ • กำหนดให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมหรือยกกรณีตัวอย่างให้นิสิตมีส่วนร่วมในการอภิปราย • การสอนผ่านสถานการณ์จริงระหว่างการฝึกงานและการสังเกตการณ์ เยี่ยมชม หรือกิจกรรม • การสอนแบบบรรยายพร้อมกรณีศึกษา	• ประเมินพฤติกรรม และ/หรือระหว่างการฝึกงานระหว่างเรียน โดยผู้เรียน อาจารย์ประจำกลุ่ม อาจารย์พิเศษในแหล่งฝึก กลุ่มเพื่อน ผู้ใช้บริการหรือชุมชน โดยใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ การสังเกต

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
3. คิดเป็น 3.1 สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ นิสิตสามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทางโภชนาการ ระบบการย่อยอาหาร และใช้สารอาหารในร่างกาย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ น้ำ และอิเล็กโตรไลต์ได้ 3.2 สามารถคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถใช้ทฤษฎีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค เทคนิค และขั้นตอนในการสื่อสาร การสร้างแรงจูงใจ การจัดทำสื่อการสอนและเผยแพร่ความรู้ ให้คำปรึกษาด้านอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร ประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารและวิถีชีวิต กรณีศึกษาในระดับบุคคลหรือกลุ่มที่มีปัญหาทางด้านโภชนาการ 3.3 มีทักษะในการคิดแก้ปัญหา ฝึกการคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผลและคิดแบบองค์รวม สามารถคิดริเริ่มสร้างสรรค์จากพื้นฐานของความรู้ที่เรียน และแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบโดยประยุกต์ใช้ความรู้ที่เรียนมาทั้งระดับบุคคลและกลุ่มในสถานการณ์ที่	• การฝึกทักษะในปฏิบัติการ การฝึกปฏิบัติงานในหอผู้ป่วย การฝึกปฏิบัติงานในฝ่ายโภชน บริการ การจัดทำโครงการ การฝึกคิดค้นนวัตกรรม การสอนโดยใช้การวิจัยเป็นฐาน การสอนแบบสัมมนา การอภิปรายกลุ่ม การสอนโดยใช้กรณีศึกษา การประชุมปรึกษาปัญหา การฝึกหัดตรวจประเมินโรงอาหาร	• การสอบข้อเขียนเพื่อวัดความสามารถในการคิดและแก้ไขปัญหา ประเมินรายงานปฏิบัติการ ประเมินโครงการและการนำเสนอปากเปล่า ประเมินการเข้าร่วมสัมมนา การตอบคำถาม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
ประยุกต์ใช้สถิติเพื่อการวิจัยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	ภาวะโภชนาการ • สอนโดยการบรรยายและฝึกปฏิบัติ ให้นิสิตสามารถเลือกและประยุกต์ใช้สถิติเพื่อการวิจัยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมเลือกสารสนเทศและฝึกทักษะการนำเสนอข้อสนเทศด้วยวิธีการที่หลากหลายเหมาะสมกับผู้ฟังและเนื้อหาที่นำเสนอ	• การสอบข้อเขียน เพื่อประเมินการความสามารถในการวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินรายงานกรณีศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผลการศึกษาวิจัย และการศึกษาอิสระ • การสอบปากเปล่า เพื่อประเมินความสามารถในการให้โภชนบำบัดโดยคำนึงถึงปัจเจกบุคคล และความหลากหลายทางวัฒนธรรม การสอบปากเปล่า เพื่อประเมินความสามารถในการบริหารจัดการงานทางโภชนบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพในทุกสถานการณ์
4.5 มีทักษะการบริหารจัดการ มีมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถวางแผนและดำเนินการงานให้บรรลุเป้าหมายได้	• จัดกิจกรรมที่เน้นการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน ผู้เรียนกับผู้ใช้บริการและผู้เรียนกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ • กำหนดให้นิสิตทำงานกลุ่มที่ส่งเสริมการแสดงบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี โดยใช้กิจกรรมและกรณีศึกษา • การฝึกปฏิบัติงานที่ส่งเสริมให้ทำงานเป็นทีม	• การประเมินการทำงานร่วมกับกลุ่มเพื่อน และบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ • การประเมินพฤติกรรมความรับผิดชอบในการเรียนรู้ตามประสบการณ์การเรียนรู้ และความสนใจในการพัฒนาตนเองในด้านวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้ 5.1 ใฝ่รู้ เรียนรู้ ตระหนักถึงความสัมพันธ์ของการทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ การแนะนำบุคคลในสายงานวิชาชีพโภชนาการและนักกำหนดอาหารที่ประสบความสำเร็จในการทำงาน การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ 5.2 รู้จักวิธีการเรียนรู้ มุ่งให้นิสิตเกิดการใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้ ค้นคว้าหาข้อมูลด้วยตนเองได้	• จัดกิจกรรมการศึกษาดูงาน ที่มุ่งเน้นการให้นิสิตฝึกทักษะการค้นคว้าข้อมูล กระตุ้นการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อให้สามารถทำงานร่วมกับบุคลากรทางการแพทย์อื่นๆ ได้ • การสอนแบบรายวิชาสัมมนา การมอบหมายให้นิสิตจัดทำโครงการ/รายงาน	• ประเมินผลงาน ประเมินการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น
6. มีภาวะผู้นำ นิสิตมีทักษะทางด้านการบริหารจัดการงานบริการและความปลอดภัยอาหาร สามารถประสานความคิดและประโยชน์ด้วยเหตุผลและความถูกต้อง รวมทั้งรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	• การฝึกปฏิบัติที่ส่งเสริมให้ทำงานเป็นทีมและการแสดงออกของภาวะผู้นำหลากหลายสถานการณ์ทั้งในคลินิกและในชุมชน เช่นภาคสนาม/เรียนรู้นอกสถานที่/ Field trip การมอบหมายให้นิสิตทำโครงการ/รายงาน /การสอนโดยใช้กรณีศึกษา การกำหนดให้นิสตจัด/เข้าร่วมกิจกรรมที่ช่วยพัฒนาภาวะผู้นำ	• การประเมินพฤติกรรม ในการแสดงบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตาม ในสถานการณ์การเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ • การประเมินพฤติกรรม ที่แสดงออกถึงภาวะผู้นำตามสถานการณ์การเรียนรู้ที่หลากหลาย • การประเมินการทำงานร่วมกับกลุ่มเพื่อน และทีมงาน • การประเมินพฤติกรรม เช่น ความรับผิดชอบในการเรียนรู้ตามประสบการณ์และความสนใจในการพัฒนาตนเองในด้านวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
7. มีสุขภาวะ การเรียนการสอนเน้นผู้เรียนตระหนักถึงความสำคัญและรู้จักวิธีการดูแลสุขภาพกายและจิตของตนเอง มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม ปรับตัวได้ ทนสภาพกดดันได้	• การมอบหมายงานโดยใช้ข้อมูลสุขภาพของตนเองประกอบการประเมินภาวะโภชนาการและวางแผนแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ	• ประเมินพฤติกรรมการดูแลสุขภาพของตนเอง
8. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ การเรียนการสอนเน้นให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบต่อสังคมส่วนรวม และมีจิตอาสา มุ่งทำประโยชน์ให้สังคม	• จัดกิจกรรมจิตอาสา ในการดูแลสุขภาพของประชาชน เช่น รายวิชาประสบการณ์ภาคสนาม/เรียนรู้นอกสถานที่/ Field trip รายวิชาที่มีโครงการ/รายงาน โครงการ / กิจกรรม	• ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และโครงการของนิสิต เช่น ประเมินจากเนื้อหาในรายงาน การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การจัดกิจกรรม
9. ดำรงความเป็นไทยในกระแสโลกาภิวัตน์ การเรียนการสอนเน้นให้ผู้เรียนสำนึกในคุณค่าแห่งตน คุณค่าแห่งความเป็นไทย รู้จักกำหนดบรรทัดฐานแห่งความพอเหมาะพอดีในการครองชีวิต รวมทั้งตระหนักถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมและรู้เท่าทันการพัฒนาเปลี่ยนแปรของบริบททางสังคม เพื่อสามารถทำงานและอยู่ร่วมกับผู้อื่นที่มีวัฒนธรรมแตกต่างโดยยังดำรงความเป็นตัวของตัวและทะนุบำรุงสืบสานวัฒนธรรมไทยได้อย่างเป็นอิสระ ยั่งยืน และมีสันติสุข	• จัดกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารไทย • กำหนดให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรม ที่เกี่ยงข้องกับการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย	• ประเมินรายงาน การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การจัดกิจกรรม

5. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ผลการเรียนรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจำนวน 30 หน่วยกิต ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คณะสหเวชศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

รหัสวิชา (จำนวนหน่วยกิต)		ผลการเรียนรู้															หมายเหตุ
		1. มีความรู้		2.มีคุณธรรม		3. คิดเป็น	4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้	6. มีภาวะผู้นำ	7.มีสุนภาวะ	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)		●		●		●		●	●		●	●					ส่วนที่มหาวิทยาลัยรับผิดชอบ
2.สังคมศาสตร์		●		●		●		●	●			●	●				
3.วิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์		●		●		●		●	●			●		●			
4.สหศาสตร์		●		●		●		●	●			●			●		
5.มนุษยศาสตร์		●		●		●		●	●			●				●	
รวม 24 หน่วยกิต		●		●		●		●	●		●	●	●	●	●	●	
รหัสชื่อวิชา	ชื่อวิชา																
กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มพิเศษ																	
0295107	ความปลอดภัยของผู้ป่วย (3)	●	○	●	●	●		●					●		●		
3700104	การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่ (3)	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●		●			

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตราฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2.มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้		6.มีภาวะผู้นำ	7.มีสุขภาวะ	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				
3009201	พยาธิวิทยาพื้นฐาน (2)		●	O		O			O			O		O	O				
3017311	สรีรวิทยา (2)	●		O		O			O					O	O				
3741303	จุลชีววิทยาพื้นฐาน (2)	●		O		O			O					O	O				
3743208	สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร (2)	●	●	●		O			●					●					
3743313	คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร (1)	●	●		O	●		●				●		O	O				
3743322	เภสัชวิทยาสำหรับนักกำหนดอาหาร 1 (1)	●	●		O	●	●	●	O			O		●	●				
3743411	กฎหมายและมรรยาทวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร (1)	●	●		O	●	●	●	O			O		●	●				
	รวม 40 หน่วยกิต	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตราฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2.มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้		6.มีภาวะผู้นำ	7.มีสุขภาวะ	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				
กลุ่มวิชาบังคับ-กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ 18 หน่วยกิต																			
2314384	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร (1)	●	●	●	●	●				●	○				●	●	●		
3743100	แนะนำวิชาชีพ (1)	●	●	●	●	●				●	○				●	●	●		●
3743201	โภชนาการในวัยต่างๆ (3)	●	●	○	●	●	●	●		●	○		○		○	○	○	●	●
3743202	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร (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)	●	●	●		●		●	●	●	○	●	●	○	○	●			

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตราฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2.มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้		6.มีภาวะผู้นำ	7.มีสุขภาวะ	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				
3743311	การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น (3)	●	●	●	●	●		●		○	○		●	○	○	●	○		
3743312	การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร (1)	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	
3743317	การจัดการและการบริการอาหาร (3)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●	●			
3743318	โภชนาการคลินิก 1 (2)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●	●			
3743319**	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1 (2)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●	●	○	○	
3743408	โภชนาการคลินิก 2 (2)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●				
3743410	โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2 (2)	●	●	○	○	●	●	●	○		○		○	●	●	●	○	○	
3743412**	การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ (6)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●		
3743413	เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2 (1)	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
3743421	การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ (3)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●	●	●	
3743423	การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน (1)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	
กลุ่มวิชาบังคับ-กลุ่มวิชาทางการวิจัย 4 หน่วยกิต																			
3743314	วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (1)	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				
3743404	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (1)	●	●	●	●	●	●	●		●	●		●	●	●			○	
3743415	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (2)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●			

** รายวิชาที่มีการปรับปรุง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา/หน่วยกิต	มาตราฐานผลการเรียนรู้																	
		1. มีความรู้		2.มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้		6.มีภาวะผู้นำ	7.มีสุขภาวะ	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				
กลุ่มวิชาบังคับเลือก 4 หน่วยกิต																			
3743416	หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤกษเคมี (2)	●	○	●	●	●	●	●	-	●	●	○	●	●	●	●	●		
3743417	ธุรกิจและการค้าด้านอาหารและโภชนาการ (1)	●	○	●	●	●	●	●	-	●	●	○	●	●	●	●	●		
3743419	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและการบริการอาหารฮาลาล (2)	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○				
3743420	อาหารและโภชนาการทันสมัย (2)	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○			●	
3743424	นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ (2)	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○			●	
3743425	การออกแบบอาหารและบรรจุภัณฑ์ (2)	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○			●	
กลุ่มวิชาแบบเกียรตินิยม 12 หน่วยกิต																			
3743520	เอกัตศึกษา 1 (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			
3743521	เอกัตศึกษา 2 (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			
3743523	เอกัตศึกษา 3 (2)	○	●	○	○	●	●	●		○	○	○	○	○	●	●			
3743524	โครงงานวิจัยปริญญาบัณฑิต (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 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน

2.1.2 การทวนสอบในระดับรายวิชา กระทำโดย

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

2.1.3 การทวนสอบในระดับหลักสูตร มีการประเมินโดยระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันอุดมศึกษาดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา โดยประเมินจาก

2.2.1 การได้งานทำของบัณฑิตโดยประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้ใช้บัณฑิต โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ ในคาบระยะเวลาที่กำหนดไว้อย่างสม่ำเสมอ

2.2.3 การประเมินตำแหน่ง และ/หรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

2.2.4 การประเมินจากนิสิตเก่าที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวเนื่องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับปรุงหลักสูตร

2.2.5 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือ อาจารย์พิเศษที่มาร่วมสอน

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

3. **เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร**

3.1 **หลักสูตรระดับปริญญาตรี**

☑ เรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดในหลักสูตร โดยต้องได้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมขั้นต่ำ 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

1.1.2 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 มีประกาศข้อปฏิบัติในการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลและแนวทางการควบคุมคุณภาพ
- 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 จัดให้มีระบบติดตามความก้าวหน้าในการเรียนของนิสิตอย่างหมาะสมผ่านโครงการสายสัมพันธ์อาจารย์-ศิษย์ ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา
- หลักสูตรฯ จัดให้นิสิตได้รับข้อมูลป้อนกลับเกี่ยวกับสมรรถนะของตนเอง มีการให้คำแนะนำนิสิตตั้งแต่ในปีแรกอย่างเพียงพอ มีการปฐมนิเทศ/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและสื่อสังคมออนไลน์ Facebook
- นิสิตสามารถอุทธรณ์ในเรื่องต่างๆ โดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับวิชาการ ทั้งนี้ภายใต้กฎระเบียบและกระบวนการในการพิจารณาคำอุทธรณ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4. **อาจารย์**

หลักสูตรฯ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และขั้นตอนการรับอาจารย์ใหม่ ตามระเบียบ ฝ่ายบุคคลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยคณาจารย์ทุกคนมีส่วนร่วมในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

- หลักสูตรฯ จัดให้มีการประชุมเพื่อติดตามและทบทวนหลักสูตรการบริหารงานอย่างน้อยเดือนละ1ครั้ง
- หลักสูตรฯ จัดให้มีการสรุปและการประเมินตนเองตามปัจจัยคุณภาพ CU-CQA100
- การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษเป็นไปโดยการแต่งตั้งจากมติของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ โดยต้องเป็นผู้ที่มีคุณวุฒิ และมีความรู้ความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

5. **หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**

ในทุกภาคการศึกษา

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

ในทุกปีการศึกษา

- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ แต่งตั้งกรรมการภายนอกทบทวน/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 มีห้องปฏิบัติการของภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 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
- 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 สำหรับนิสิตศึกษาด้วยตนเองโดยสืบค้นข้อมูลทางระบบอินเตอร์เนตจากเครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนตัว ซึ่งสามารถเข้าถึงข้อมูลทางวิชาการต่างๆ ทั่วโลก

การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอน

- มีคณะกรรมการวางแผนจัดหาและติดตามการใช้ทรัพยากรการเรียนการสอนของคณะให้อาจารย์ผู้สอนและผู้เรียนเสนอรายชื่อสื่อ และตำราในสาขาวิชาที่รับผิดชอบต่อคณะกรรมการฯ
- คณะจัดสรรงบประมาณประจำปีและจัดซื้อตำราและสื่อต่าง ๆ ตามความต้องการและการใช้ทรัพยากรการจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาให้มีหนังสือและสื่อ นำออกเพียงพอในแหล่งฝึก

การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

- กำหนดให้มีคณะกรรมการวางแผนการประเมินอย่างมีส่วนร่วมกับผู้สอน ผู้ใช้และบุคลากรที่รับผิดชอบทุกฝ่ายอย่างเป็นระบบ
- ประเมินความเพียงพอจากความต้องการใช้ของอาจารย์ และผู้เรียน และให้ได้มาตรฐานทุกปีการศึกษา
- จัดทำระบบติดตามการใช้ทรัพยากรทั้งตำราหลัก สิ่งพิมพ์ และสื่อต่างๆ ที่เหมาะสมกับสถานการณ์ของคณะ และนำผลมาใช้ในการบริหารทรัพยากร

7. ตัวบ่งชี้การดำเนินงาน (Key Perfomance 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 หลักสูตรจัดกิจกรรมต่อไปนี้อย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง เพื่อให้นิสิตเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์การเรียนรู้นอกเหนือจากการเรียนกับอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย - กิจกรรมสนับสนุนการเรียนการสอนโดยต้องมีวิทยากรภายนอกเข้าร่วม **หรือ** - กิจกรรมที่หลักสูตรมีความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาในประเทศ/ต่างประเทศ/หน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน **หรือ** - กิจกรรมทางวิชาการที่จัดโดยหน่วยงานภายนอกซึ่งหลักสูตรกำหนดให้นิสิตเข้าร่วม	✓	✓	✓	✓	✓
2	ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	2. หลักสูตรจัดให้มีการประเมินแผนการพัฒนาปรับปรุงตามที่ระบุไว้ในหมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร					✓

มคอ.2 หมวดที่	สาระ	Key Performance Indicators	ปีการศึกษา				
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
3	ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	3. นิสิตทุกคนที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรโดยวิธีปกติมีคะแนนภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด (เฉพาะนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา)					
		4. หลักสูตรส่งเสริมทักษะภาษาอังกฤษแก่นิสิตที่มีข้อจำกัดทางภาษาตามดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยอาจจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรหรือกิจกรรมการเตรียมความพร้อม หรือสนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่น นอกเหนือจากที่นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนวิชาภาษาอังกฤษเป็นวิชาบังคับตามเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด	✓	✓	✓	✓	✓
		5. ในทุกปีการศึกษา หลักสูตรมีการทบทวนเนื้อหารายวิชาในหลักสูตรให้มีความทันสมัยก้าวทันวิทยาการ ในกรณีจำเป็นอาจเปิดรายวิชาใหม่หรือปรับปรุงเนื้อหารายวิชาเดิมหรือเชิญอาจารย์/วิทยากรภายนอกที่มีความรู้และประสบการณ์สูงมาให้ความรู้แก่นิสิต	✓	✓	✓	✓	✓
		6. ร้อยละ 80 ของอาจารย์ประจำหลักสูตรใช้สื่อประสม (Multimedia) หรือเทคโนโลยีในการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
4	ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและประเมินผล	7. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ปรากฏในรายวิชาบังคับของหลักสูตรโดยรวมต้องครอบคลุมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ครบถ้วนตามที่กำหนดในคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*	✓	✓	✓	✓	✓
		8. ร้อยละ 80 ของรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษานั้นมีผลการประเมินจากนิสิตระดับ 3.51 ขึ้นไป	✓	✓	✓	✓	✓
5	หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	9. ในทุกปีการศึกษา หลักสูตรวิเคราะห์ผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตจากระบบ CU-CAS โดยเทียบกับเกณฑ์มาตรฐาน TQF ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และนำผลการวิเคราะห์มาปรับปรุงการเรียนการสอน ในปีการศึกษาหรือภาคการศึกษาถัดไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่ผลลัพธ์การเรียนรู้ยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	✓	✓	✓	✓	✓
6	การพัฒนาคณาจารย์และบุคลากร	10. ร้อยละ 100 ของอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีการพัฒนาตนเองในรูปแบบต่าง 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 อาจารย์ผู้สอนประเมินว่าผู้เรียนมีความเข้าใจเนื้อหาที่สอนไปหรือไม่จากผลสัมฤทธิ์ของแต่ละรายวิชาจากการทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

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 และ4 ในช่วงเวลาออกฝึกปฏิบัติงาน และติดตามประเมินความรู้ของนิสิตว่าสามารถปฏิบัติงานได้ดี มีความรับผิดชอบ หรือยังควรปรับปรุงในด้านใด รวบรวมข้อมูลทั้งหมดเพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา

2.1.2 แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตรที่ประกอบด้วยตัวแทนอาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชา ตัวแทนนิสิตปัจจุบัน ตัวแทนบัณฑิต และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกฝ่าย

2.1.3 คณะกรรมการประเมินฯ วางแผน ดำเนินการสำรวจ รวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลย้อนกลับจากนิสิตปัจจุบันทุกชั้นปี และจากบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านการศึกษาในหลักสูตรทุกรุ่น เพื่อประกอบการประเมินหลักสูตร

2.2 ผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก

คณะกรรมการประเมินหลักสูตรทำการวิเคราะห์และประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยใช้ข้อมูลย้อนกลับจากผู้เรียน ผู้สำเร็จการศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ร่วมกับการประเมินและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก

2.3 ผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ

2.3.1 ติดตามและประเมินคุณภาพบัณฑิตใหม่และบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านการศึกษาในหลักสูตร 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

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. เนื่องจากเป็นข้อมูลที่จำเป็นต่อการบริหารหลักสูตรของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

<u>กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ</u>

0295107 **ความปลอดภัยของผู้ป่วย** 3(1-4-4)

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยของผู้ป่วยในแง่ของประชาชนทั่วไปที่คว รรู้และตระหนัก บทบาทของความปลอดภัยของผู้ป่วยในการลดอุบัติการณ์และผลกระทบต่อเหตุการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ให้เหลือน้อยที่สุดรวมถึงวิธีการแก้ไขเพื่อการคืนสภาพให้มากที่สุดจากเหตุการณ์ที่ไม่พึงประสงค์เหล่านั้น ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านมนุษย์และความปลอดภัยของผู้ป่วย ความเข้าใจระบบและผลของความซับซ้อนในการดูแลผู้ป่วย การเป็นสมาชิกที่มีประสิทธิภาพของทีม การเรียนรู้จากความผิดพลาดเพื่อการป้องกันอันตราย ความเข้าใจและการจัดการกับความเสี่ยงทางคลินิก การใช้วิธีการปรับปรุงคุณภาพเพื่อปรับปรุงการดูแล การมีส่วนร่วมของผู้ป่วยและผู้ดูแล การป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ ความปลอดภัยของผู้ป่วยและหัตถการที่รุกล้ำ และความปลอดภัยในการใช้ยา

Patient Safety

PATIENT SAFETY

Basic knowledge of patient safety that people in general should know and understand, including the principle of patient safety and its role in minimizing the incidence and the impact of adverse events, as well as maximizing recovery from these events; the relationship between human factors and patient safety; understanding systems and complex effects on patient care; the importance of being an effective member of the team; learning the nature of errors to prevent harms; understanding and managing clinical risks; the principle of quality improvement and the basic methods and tools used for measuring the improvement in patient safety and potential risks in the workplace; participation of patients and carers; infection prevention and control; patient safety and invasive procedures; the safety of medication use.

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 พร้อมด้วยปัจจัยที่มากระทบ ได้แก่ สังคม สิ่งแวดล้อม ฮอร์โมน ความผิดปกติของประจำเดือน การตั้งครรภ์ผิดปกติ การคุมกำเนิดในผู้ชายและผู้หญิง ภาวะการมีบุตรยาก โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ การทำแท้ง การผสมเทียม การดูแลสุขภาพของผู้สูงอายุในระยะหมดประจำเดือนเพศหญิง (วัยทอง) และการเปลี่ยนแปลงของฮอร์โมนเพศชาย(วัยเงิน) รวมทั้งพยาธิสภาพที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของฮอร์โมนเพศ การรักษาด้วยการทดแทนฮอร์โมนเพศ การป้องกันโรคกระดูกพรุน การเลือกรับประทานอาหารและการออกกำลังกายที่เหมาะสม

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 reporductive technology, mental health care and promotion in geriatric, menopause and andopause; 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 ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายต่อโรคติดเชื้อ โรคติดเชื้อที่มาจากการหายใจ โรคติดเชื้อที่มากับการรับประทานอาหาร การมีเพศสัมพันธ์ที่ปลอดภัยจากโรค โรคติดเชื้อที่มากับสัตว์เลี้ยง โรคติดเชื้อที่มากับแมลง โรคติดเชื้อที่มากับน้ำท่วม โรคเชื้อราที่ผิวหนัง เรื่องทั่วไปของยาปฏิชีวนะ โภชนาการเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน การค้นหาข้อมูลโรคติดเชื้อผ่านทางเว็บไซต์

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.

3700110 **สุขภาวะที่ดี** 3(3-0-6)

บทนำเกี่ยวกับการทำงานของระบบร่างกาย ความผิดปกติในการทำงานของระบบร่างกายอันเนื่องมาจากปัจจัยต่างๆ การตรวจสุขภาพประจำปี การเตรียมตัวและขั้นตอนปฏิบัติในการตรวจสุขภาพในด้านต่างๆ ได้แก่ การตรวจร่างกายเบื้องต้น และการตรวจทางห้องปฏิบัติการ การตรวจวัดการทำงานของปอดและหัวใจ การตรวจมะเร็งและสารบ่งชี้มะเร็ง การตรวจสุขภาพสำหรับคู่บ่าวสาว การดูแลสุขภาพกายและจิตด้วยตนเอง การเตรียมตัวเพื่อการตรวจร่างกายด้วยเครื่องมือพิเศษ โรคภัยในเด็ก วัยรุ่น สตรี และผู้สูงวัย ข้อแนะนำในการปฏิบัติ

ตนเมื่อตรวจพบความผิดปกติ และข้อควรปฏิบัติในการดูแลและป้องกันตนเองเพื่อหลีกเลี่ยงความผิดปกติของการทำงานของระบบร่างกาย การเข้าร่วมกิจกรรมหรือการรณรงค์เพื่อสุขภาพและนำเสนอในรูปแบบโปสเตอร์

Good Health

GOOD HEALTH

Introduction to organ system functions, organ dysfunctions due to several factors; annual health check-up, preparations and process of health check-up including physical examination and laboratory examination; heart and lung examination, cancer examination and tumor marker detection, health tests for couples, self health care for body and mind; preparations for health check-up using special instruments; diseases in children, teenagers, women and elderly; health prevention for better organ system functions; participation and poster presentation the health care activity or campaign.

3742100 **กายภาพบำบัดสำหรับชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

ความรู้พื้นฐานทางกายภาพบำบัดเพื่อการดูแลสุขภาพสำหรับคนทั่วไป การป้องกันการบาดเจ็บของระบบกล้ามเนื้อและกระดูก หลักการออกกำลังกายที่ถูกต้องสำหรับประชาชนวัยต่าง ๆ การใช้หลักการปรับแก้ไขท่วงท่า เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของร่างกายในการทำงานและการปฏิบัติกิจวัตรประจำวัน 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, obteoporosis, type2 diabetes, metabolic syndrome, hypertension, and cardiovascular diseases.

3743422 **การควบคุมน้ำหนัก** 3(3-0-6)

ความสัมพันธ์ระหว่างน้ำหนักตัวที่เหมาะสมกับสุขภาพ บทบาทและผลกระทบของสารอาหารให้พลังงานต่อการควบคุมน้ำหนักตัว การคำนวณน้ำหนักตัวที่เหมาะสม การคำนวนพลังงานที่ร่างกายต้องการ 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.

<u>กลุ่มวิชาพื้นฐาน</u>

2301103 แคลคูลัส 1 3(3-0-6)

พีชคณิตเวกเตอร์ในสามมิติ ลิมิต ความต่อเนื่อง การหาอนุพันธ์และการอินติเกรตของฟังก์ชันค่าจริงและฟังก์ชันค่าเวกเตอร์ของตัวแปรจริง 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 ปฏิกิริยาในสารละลายเอเควียส 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 อิเล็กตรอนดีโลคันไลเซชัน เสตอริโอเคมี 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, alky halides, alcohols, phenol ethers thiol and thioether.

2302178 **ปฏิบัติการเคมี** 1(0-3-0)

การทดลองเพื่อเสริมความเข้าใจเรื่องจลนพลศาสตร์ของสารละลายอุณหพลศาสตร์ เคมีไฟฟ้า 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 การวิเคราะห์และปฏิกิริยาเคมีของหมู่ฟังก์ชั่น ได้แก่ สารประกอบแอลิฟาติกและแอโรมาติกไฮโดรคาร์บอน แอลกอฮอล์ ฟีนอล แอลดีไฮด์ คีโทน 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

Osillations; 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 ตลอดจนกัมตภาพรังสีเบื้องต้น

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 หลักการเบื้องต้นของ ทฤษฎีความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงความน่าจะเป็นบางชนิด ข้อมูลสถิติชีวภาพ การอนุมานเชิงสถิติเบื้องต้น การวิเคราะห์ความแปรปรวนเบื้องต้น ความถดถอยและสหพันธ์ ข้อมูลแจงนับ

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 สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2(2-0-4)

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 **คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร** 1(0-3-0)

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 ยารักษากลุ่มอาการเมแทบอลิก 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 รวมถึงสิทธิของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการ 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.

<u>กลุ่มวิชาบังคับ</u>

<u>กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ</u>

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 **วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร** 3(2-3-4)

ความหมายและความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหาร ความต้องการอาหารของมนุษย์ ส่วนประกอบของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารในห่วงโซ่การผลิต การเน่าเสียของอาหารและการควบคุมสมบัติและ

การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและฟิสิกส์ของอาหาร 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 น้ำและอิเล็กโตรไลต์

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 ระบบจีเอ็มพีและระบบเอชเอซีซีพีในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย การตรวจและระบุเกี่ยวกับแบคทีเรีย สารปนเปื้อน และสารเคมีต้องห้ามในอาหารที่ทำให้เกิดพยาธิสภาพ

Food Safety

FOOD SAFETY

Concurrent 3743316

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(0-2-0)

รายวิชาควบ 3743315

ปฏิบัติการเกี่ยวกับโรคและพิษภัยจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด การสุ่มตัวอย่างและตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์และสารเคมีต้องห้ามในอาหาร

Food Safety Laboratory

FOOD SAFETY LAB

Concurrent 3743315

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 กฎหมายและการควบคุมผลิตภัณฑ์ 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 การวิเคราะห์และการนำเสนอข้อมูล 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 questionairres to assess healthcare and nutritional status in communities; practice of working together with those in Allied Health Sciences in specified communites; analysis and presentations of information; reports on the results of surveys and presentations.

<u>กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร</u>

3743203 **การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น** 2(1-2-3)

อาหารไทย วัตถุดิบ หลักการเบื้องต้นในการคัดเลือกวัตถุดิบและการประกอบอาหาร การออกแบบและตกแต่งอาหาร การจัดสำรับอาหารชุด อาหารจานเดียว และการฝึก

ปฏิบัติการปรุงประกอบอาหารประเภทต่างๆ

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 ทั้งในสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วย พีระมิดอาหาร การให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละวัย ความต้องการด้านโภชนาการในแต่ละวัย การสร้างเมนูอาหารสำหรับคนทั่วไปในภาวะต่างๆ 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 และข้อควรระวังในการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม ได้แก่ วิธีการวัดสัดส่วนของร่างกาย การประเมินพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากการบริโภคอาหาร การตรวจร่างกายทางคลินิกเบื้องต้น และการวิเคราะห์ทางชีวเคมีในห้องปฏิบัติการ มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินความต้องการพลังงาน โปรตีน และสารอาหารอื่นๆ และภาวะโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน 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, amd nutritional status in individual, group, and community level; subjective global assessment form

3743308 **ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1** 1(0-3-0)

รายวิชาควบ 3743307

การฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการที่เกี่ยวข้อง และการคำนวนพลังงานและสารอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ 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 impared 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)

ทฤษฎีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค เทคนิคและขั้นตอนในการสื่อสาร การสร้างแรงจูงใจ การ จัดทำสื่อการสอนและเผยแพร่ความรู้ การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร การประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการปรับเปลี่ยนหรือสร้างเสริมพฤติกรรมการบริโภคและวิถีชีวิต กรณีศึกษาในระดับบุคคลและกลุ่มที่มีปัญหาด้านโภชนาการ

Basic Nutrition Counseling and Behavior Modification in Dietetics

BSC COUN BEH MOD

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 (0-2-1)

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 การนำระบบเอชเอซีซีพีไปประยุกต์ใช้ในระบบการบริการอาหาร การฝึกปฏิบัติและดูงานการบริหารจัดการและการบริการด้านอาหารในสถาบัน 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 โรคเก๊าต์ 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 3743207 รายวิชาควบ 3743318

หลักการการกำหนดอาหาร และการให้คำแนะนำด้านอาหารที่เหมาะสมแก่ผู้ป่วยด้วยโรคต่างๆ ทั้งแบบเฉียบพลันและแบบเรื้อรัง เน้นภาวะทุพโภชนาการ โรคโภชนาการเกิน โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไขมันในเลือดผิดปกติ โรคความดันโลหิตสูง และโรคทางเดินอาหาร การให้ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ

Diet Therapy and Dietetics I

THER DIET I

Prerequisite 3743207 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,

** รายวิชาที่มีการปรับปรุง

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 โรคมะเร็ง 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 3743319*** *รายวิชาควบ 3743408*

หลักการการกำหนดอาหาร และการให้คำแนะนำด้านอาหารที่เหมาะสมแก่ผู้ป่วยด้วยโรคต่างๆ ทั้งแบบเฉียบพลันและแบบเรื้อรัง เน้นภาวะโรคตับ โรคตับอ่อน โรคไต โรคมะเร็ง โรคเอดส์ โรคทางศัลยกรรม โรคติดเชื้อ ความเจ็บป่วยวิกฤต โรคทางกุมารเวช ปฏิกิริยาระหว่างยากับอาหารและโภชนาการ

Diet Therapy and Dietetics II

THER DIET II

*Prerequisite 3743319*** *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** การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์ 6(0-36-0)

รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743408, 3743410

การฝึกปฏิบัติการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาล การฝึกปฏิบัติการด้านการวางแผน การจัดเตรียมอาหาร และให้บริการอาหารแก่คนปกติและผู้ป่วยในโรงพยาบาล

Internship in Medical Nutrition Therapy

INTERN MNT

Prerequisite 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 โรคมะเร็ง 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

** รายวิชาที่มีการปรับปรุง

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

รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743315, 3743316, 3743317

การฝึกปฏิบัติการทางด้านการวางแผน จัดเตรียม กำหนดอาหาร และให้บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล สถานบำบัด โรงเรียน หรือหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง โดยนำความรู้และทักษะทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารและความปลอดภัยอาหารมาประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการ 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)

รายวิชาที่ต้องสอบผ่าน 3743320, 3743409

การฝึกปฏิบัติการวางแผนและลงพื้นที่การสำรวจด้านอนามัยและภาวะที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน การสร้างแบบสอบถาม การประเมินปัญหา การวิเคราะห์ผล การพัฒนาแนวทางแก้ไขปัญหา การจัดทำรายงานสรุปผลการสำรวจและการนำเสนอ โดยนำความรู้และทักษะทางด้านเวชศาสตร์ชุมชนสำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหารระบาดวิทยา มาประยุกต์ใช้ในการฝึกปฏิบัติงาน

Internship in Community Nutrition

INTERN COM NUTR

Prerequisite 3743320, 3743409

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

<u>กลุ่มวิชาทางการวิจัย</u>

3743314 **วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร** 1(1-0-2)

หลักเกณฑ์เบื้องต้นในการทำงานวิจัย การทบทวนวรรณกรรม การตั้งคำถามวิจัย สมมติฐานและวัตถุประสงค์ของการวิจัย การออกแบบของการวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนด

อาหาร การเขียนโครงร่างงานวิจัยเพื่อเสนอขอรับทุนจากแหล่งเงินทุนต่างๆ 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 ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ 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

<u>กลุ่มวิชาบังคับเลือก</u>

3743416 **หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤกษเคมี** 2(2-0-4)

ภาพรวมด้านประโยชน์ทางสุขภาพของอาหารจากพืชและเครื่องดื่ม กลุ่มของพฤกษเคมี ข้อมูลปัจจุบันทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ด้านประโยชน์ทางสุขภาพของพฤกษเคมีแต่ละชนิดซึ่งเกี่ยวข้องกับการป้องกันโรคเบาหวาน ไขมันในเลือดสูง ความผิดปกติฮอร์โมน โรค

ความเสื่อมจากอายุ 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 การดูงานภาคสนาม 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 **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและการบริการอาหารฮาลาล** 2(2-0-4)

นิยามของอาหารฮาลาล อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในประเทศไทยและต่างประเทศ มาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์ มาตรฐานฮาลาลอาเซียน บัญชีวัตถุดิบฮาลาลและฮะรอม การให้บริการอาหารฮาลาล การตรวจสอบอาหารฮาลาลทางห้องปฏิบัติการ การตรวจสอบมาตรฐานอาหารฮาลาลในโรงงาน ระบบฮาลาล-จีเอ็มพีและฮาลาล-เอชเอซีซีพี การขอการ

รับรองตราอาหารฮาลาลในประเทศไทย 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 โกรเชอร์ ฮินดู มังสวิรัติ ชีวจิต อาหารเมดิเตอเรเนียนและกรดไขมันไม่อิ่มตัวตำแหน่งเดียว 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.

<u>กลุ่มวิชาเกียรตินิยม</u>

3743520 **เอกัตศึกษา 1** 2(0-6-0)

ศึกษาด้วยตนเองตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาโครงร่างโครงงานวิจัยปริญญาบัณฑิต 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)

ศึกษาด้วยตนเองตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาโครงร่างโครงงานวิจัยปริญญาบัณฑิต 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)

ศึกษาด้วยตนเองตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาโครงร่างโครงงานวิจัยปริญญาบัณฑิต 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 **โครงงานวิจัยปริญญาบัณฑิต** 2(0-6-0)

การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารที่นิสิตสนใจภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและนำเสนอผลงานวิจัย

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 ที่เป็นเรื่องที่นิสิตและอาจารย์ที่ปรึกษาสนใจร่วมกัน

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 ที่เป็นเรื่องที่นิสิตและอาจารย์ที่ปรึกษาสนใจร่วมกัน

Individual Study V

IND STUDY V

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

ภาคผนวก ข

เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		
- โปรแกรมปกติ	137	- โปรแกรมปกติ	137	คงเดิม
- โปรแกรมวิชาโท	152	- โปรแกรมวิชาโท	152	คงเดิม
- โปรแกรมเกียรตินิยม	149	- โปรแกรมเกียรตินิยม	149	คงเดิม
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	คงเดิม
หมวดวิชาเฉพาะ		หมวดวิชาเฉพาะ		
- โปรแกรมปกติ	101	- โปรแกรมปกติ	101	คงเดิม
- โปรแกรมวิชาโท	116	- โปรแกรมวิชาโท	116	คงเดิม
- โปรแกรมเกียรตินิยม	113	- โปรแกรมเกียรตินิยม	113	คงเดิม
โปรแกรมปกติ		โปรแกรมปกติ		
กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40	กลุ่มวิชาพื้นฐาน	40	คงเดิม
กลุ่มวิชาบังคับ	57	กลุ่มวิชาบังคับ	57	
กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	
วิชาโท	15	วิชาโท	15	คงเดิม
วิชาเกียรตินิยม	12	วิชาเกียรตินิยม	12	คงเดิม
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	คงเดิม

รายวิชา

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	คงเดิม
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3	คงเดิม
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3	
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	3	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	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	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3	5500211 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3	คงเดิม
5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3	5500311 การเขียนภาษาอังกฤษสำหรับสหเวชศาสตร์	3	
กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ	6	**กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มพิเศษ**	6	
		0295107 ความปลอดภัยของผู้ป่วย	3	เพิ่มเติมรายวิชา
3700104 การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่	3	3700104 การดูแลสุขภาพแบบบูรณาการสำหรับคนรุ่นใหม่	3	คงเดิม
3700105 อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์	3	3700105 อาหาร มิติแห่งศาสตร์และศิลป์	3	
3700107 การพัฒนาการทางเพศ	3	3700107 การพัฒนาการทางเพศ	3	
3700108 การดูแลสุขภาพและการป้องกันจากโรคติดเชื้อในชีวิตประจำวัน	3	3700108 การดูแลสุขภาพและการป้องกันจากโรคติดเชื้อในชีวิตประจำวัน	3	
		3700110 สุขภาวะที่ดี	3	เพิ่มเติมรายวิชา
3742100 กายภาพบำบัดสำหรับชีวิตประจำวัน	3	3742100 กายภาพบำบัดสำหรับชีวิตประจำวัน	3	คงเดิม
3742102 กายภาพบำบัดด้วยการออกกำลังกาย	3	3742102 กายภาพบำบัดด้วยการออกกำลังกาย	3	
3743422 การควบคุมน้ำหนัก	3	3743422 การควบคุมน้ำหนัก	3	
หมวดวิชาเฉพาะ		**หมวดวิชาเฉพาะ**		คงเดิม
- โปรแกรมปกติ	101	- โปรแกรมปกติ	101	
- โปรแกรมวิชาโท	116	- โปรแกรมวิชาโท	116	
- โปรแกรมเกียรตินิยม	113	- โปรแกรมเกียรตินิยม	113	
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	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์	1	2304189 ปฏิบัติการฟิสิกส์การแพทย์	1	คงเดิม
2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์	2	2310222 ชีวเคมีเพื่อวิทยาศาสตร์การแพทย์	2	
2310252 ปฏิบัติการชีวเคมีวิทยาศาสตร์การแพทย์	1	2310252 ปฏิบัติการชีวเคมีวิทยาศาสตร์การแพทย์	1	
2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3	2603282 สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3	
3001221 กายวิภาคศาสตร์	2	3001221 กายวิภาคศาสตร์	2	
3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์	1	3001222 ปฏิบัติการกายวิภาคศาสตร์	1	
3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2	3009201 พยาธิวิทยาพื้นฐาน	2	
3017311 สรีรวิทยา	2	3017311 สรีรวิทยา	2	
3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน	2	3741303 จุลชีววิทยาพื้นฐาน	2	
3743208 สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2	3743208 สรีรวิทยาทางการแพทย์สำหรับโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2	
3743313 คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร	1	3743313 คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและโปรแกรมทางสถิติสำหรับนักกำหนดอาหาร	1	
3743322 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1	1	3743322 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 1	1	
3743411 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร	1	3743411 กฎหมายและจรรยาบรรณวิชาชีพสำหรับนักกำหนดอาหาร	1	
กลุ่มวิชาบังคับ	**57**	**กลุ่มวิชาบังคับ**	**57**	**คงเดิม**
<u>กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ</u>	18	<u>กลุ่มวิชาทางอาหารและโภชนาการ</u>	18	**คงเดิม**
2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1	2314384 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	1	คงเดิม
3743100 แนะนำวิชาชีพ	1	3743100 แนะนำวิชาชีพ	1	
3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ	3	3743201 โภชนาการในวัยต่างๆ	3	
3743202 วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร	3	3743202 วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้นสำหรับนักกำหนดอาหาร	3	
3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3	3743301 โภชนาการทางชีวเคมี	3	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
3743315 ความปลอดภัยในอาหาร	1	3743315 ความปลอดภัยในอาหาร	1	คงเดิม
3743316 ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร	1	3743316 ปฏิบัติการความปลอดภัยในอาหาร	1	
3743320 โภชนาการชุมชน	2	3743320 โภชนาการชุมชน	2	
3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	2	3743321 ผลิตภัณฑ์อาหารและเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ	2	
3743409 ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน	1	3743409 ปฏิบัติการภาคสนามโภชนาการชุมชน	1	
<u>กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร</u>	35	<u>กลุ่มวิชาทางการกำหนดอาหาร</u>	35	คงเดิม
3743203 การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น	2	3743203 การปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น	2	คงเดิม
3743207 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3	3743207 หลักการกำหนดอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3	
3743307 การประเมินภาวะโภชนาการ 1	1	3743307 การประเมินภาวะโภชนาการ 1	1	
3743308 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1	1	3743308 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 1	1	
3743309 การประเมินภาวะโภชนาการ 2	1	3743309 การประเมินภาวะโภชนาการ 2	1	
3743310 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2	1	3743310 ปฏิบัติการการประเมินภาวะโภชนาการ 2	1	
3743311 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น	3	3743311 การให้คำปรึกษาและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคเบื้องต้น	3	
3743312 การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร	1	3743312 การกำหนดอาหารในการปรุงประกอบอาหาร	1	
3743317 การจัดการและการบริการอาหาร	3	3743317 การจัดการและการบริการอาหาร	3	
3743318 โภชนาการคลินิก 1	2	3743318 โภชนาการคลินิก 1	2	
3743319 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1	2	3743319 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 1	2	
3743408 โภชนาการคลินิก 2	2	3743408 โภชนาการคลินิก 2	2	
3743410 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2	2	3743410 โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2	2	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
3743412 การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์	6	3743412 การฝึกงานทางด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์	6	คงเดิม
3743413 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2	1	3743413 เภสัชวิทยาคลินิกสำหรับนักกำหนดอาหาร 2	1	
3743421 การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ	3	3743421 การฝึกงานทางด้านบริการอาหารและการจัดการ	3	
3743423 การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน	1	3743423 การฝึกงานทางด้านโภชนาการชุมชน	1	
<u>กลุ่มวิชาทางการวิจัย</u>	4	<u>กลุ่มวิชาทางการวิจัย</u>	4	คงเดิม
3743314 วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1	3743314 วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1	คงเดิม
3743404 สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1	3743404 สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1	
3743415 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2	3743415 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	2	
กลุ่มวิชาบังคับเลือก	4	**กลุ่มวิชาบังคับเลือก**	4	คงเดิม
3743416 หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤกษเคมี	2	3743416 หลักฐานทางคลินิกและวิทยาศาสตร์ของสารอาหารพฤกษเคมี	2	คงเดิม
3743417 ธุรกิจและการค้าด้านอาหารและโภชนาการ	1	3743417 ธุรกิจและการค้าด้านอาหารและโภชนาการ	1	
3743419 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและบริการอาหารฮาลาล	2	3743419 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตและบริการอาหารฮาลาล	2	
3743420 อาหารและโภชนาการทันสมัย	2	3743420 อาหารและโภชนาการทันสมัย	2	
3743424 นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ	2	3743424 นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ	2	
3743425 การออกแบบอาหารและบรรจุภัณฑ์	2	3743425 การออกแบบอาหารและบรรจุภัณฑ์	2	
- กลุ่มวิชาโท	15	**- กลุ่มวิชาโท**	15	คงเดิม
ตามกลุ่มวิชาที่นิสิตเลือกเรียน		ตามกลุ่มวิชาที่นิสิตเลือกเรียน		
กลุ่มวิชาเกียรตินิยม	12	**กลุ่มวิชาเกียรตินิยม**	12	คงเดิม
3743520 เอกัตศึกษา 1	2	3743520 เอกัตศึกษา 1	2	
3743521 เอกัตศึกษา 2	2	3743521 เอกัตศึกษา 2	2	

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
3743523 เอกัตศึกษา 3	2	3743523 เอกัตศึกษา 3	2	คงเดิม
3743524 โครงงานวิจัยปริญญาบัณฑิต	2	3743524 โครงงานวิจัยปริญญาบัณฑิต	2	
3743526 เอกัตศึกษา 4	2	3743526 เอกัตศึกษา 4	2	คงเดิม
3743527 เอกัตศึกษา 5	2	3743527 เอกัตศึกษา 5	2	
หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	คงเดิม

ภาคผนวก ค

รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและรายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร

1. รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

1.1	รองศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล*	(ประธานหลักสูตรฯ)
1.2	อาจารย์ ดร.แพรว จันทรศิลปิน	(เลขานุการ หลักสูตรฯ)
1.3	ศาสตราจารย์ ดร.สิริชัย อดิศักดิ์วัฒนา	(กรรมการ)
1.4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์*	(กรรมการ)
1.5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธันยวัน สวนทวี*	(กรรมการ)
1.6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร งามอุโฆษ	(กรรมการ)
1.7	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์*	(กรรมการ)
1.8	อาจารย์ ดร.วัชรี บุญลือ*	(กรรมการ)
1.9	อาจารย์ วรัญญา เตชะสุขถาวร	(กรรมการ)

2. รายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร

2.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์นภา หวนสุริยา
2.2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์

ภาคผนวก ง

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

รองศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล

คุณวุฒิ

Doctor of Public Health (Nutrition)	Loma Linda University, USA พ.ศ.2548
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เภสัชวิทยา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ.2542
วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สุขภาพ)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พ.ศ.2539

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. **Furangseroj T, Suteerojntrakool O, Hongvisitagul P, Chatchatee P, Suratannon N, Sapwarobol S, Techasukthavorn V, Dahlan W, Chomtho S.** Effects of Maternal Exclusion Diet for Infants Suspected Food Allergy on Fatty Acid Composition in Breast Milk. **Breastfeed Med. 2022** (Epub ahead of print.). SCOPUS
2. **Astina J., Saphyakhajorn W., Borompichaichartkul C., Sapwarobol S..** Tapioca Resistant Maltodextrin as a Carbohydrate Source of Oral Nutrition Supplement (ONS) on Metabolic Indicators: A Clinical Trial. **Nutrients. 2022**; 14(5). SCOPUS
3. **Kittibunchakul S., Hudthagosol C., Sanporkha P., Sapwarobol S., Temviriyanukul P.** Evaluation of Sacha Inchi (Plukenetia volubilis L.) By-Products as Valuable and Sustainable Sources of Health Benefits. **Horticulturae. 2022**; 8(4). SCOPUS
4. **Suwimol S, Pisit T, Anchalee A, Narisorn K, Jureeporn J, Wiroj J.** Neck circumference as a screening measure for identifying NAFLD among a group of academic employees in Bangkok, Thailand. **PLoS ONE. 2022**; 17(2): e0263826. SCOPUS
5. **Astina J., Borompichaichartkul C., Sapwarobol S..** Comparison of physicochemical and sensory evaluations of polymeric ons utilizing tapioca maltodextrin de7 or de19 as carbohydrate source. **Songklanakarin Journal of Science and Technology. 2021**; 43(2); 552-556. SCOPUS
6. **Sapwarobol S., Tirapongporn H..** Impact of a Novel Multicomponent Nutrition Program on Diet Consumption among Preschool Children. **Child Care in Practice. 2021; SCOPUS**
7. **Prasetya G., Sapwarobol S..** Intermittent Fasting During Ramadan Improves Insulin Sensitivity and Anthropometric Parameters in Healthy Young Muslim Men. **American Journal of Lifestyle Medicine. 2021**; 15(2); 200-206. SCOPUS
8. **Astina J., Sapwarobol S..** Attenuation of glycaemic and insulin responses following tapioca resistant maltodextrin consumption in healthy subjects: a randomised cross-over controlled trial. **Journal of Nutritional Science. 2020**; 9; SCOPUS
9. **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. 2019**; 76(1); 89-94. **SCOPUS**

10. **Louangdouangsithidet S., Jiamjarasrangsi W., Sapwarobol S..** A risk scores for predicting prevalence of diabetes in the LAO population. **International Journal of Diabetes in Developing Countries. 2019**; 39(1); 154-159. **SCOPUS**

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

1. **Saphyakhajorn W., Sapwarobol S., Hudthagosol C., Suttisansanee U..** Effect of Defatted Rice Bran Powder Supplementation on Blood Glucose and Lipid Profile in Overweight and Obese Adults with Hypercholesterolemia. Asian Congress of Nutrition. Bali, Indonesia. **August 2019. 191**
2. **Astina J., Borompichaichartkul C., Sapwarobol S..** The Physicochemical Properties of Newly Developed Nutritionally Complete ONS Using Tapioca-Starch Maltodextrin De7 and De19. Asian Congress of Nutrition. Bali, Indonesia. **August 2019. 159**
3. **Sapwarobol S., Tirapongporn H., Kusonpatikarn B., Leenawattana P., Muangnak M..** United for Healthier Kids II (U4HK-II) a Multicomponent Nutrition Education Program Improve Nutrients Consumed among Preschool Children. Asian Congress of Nutrition. Bali, Indonesia. **August 2019. 365**

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

1. สุวิมล ทรัพย์วโรบล แพรว จันทรศิลปิน วรัญญา เตชะสุขถาวร โภชนาการกับการควบคุมน้ำหนัก สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พิมพ์ครั้งที่ 1 เดือนพฤศจิกายน ปี 2562

บทความทางวิชาการ (Review Article)

1. Sapwarobol S., Saphyakhajorn W., Astina J. Biological Functions and Activities of Rice Bran as a Functional Ingredient: A Review. **Nutrition and Metabolic Insights. 2021**; 14; **Pubmed**
2. Astina J., Sapwarobol S.. Resistant Maltodextrin and Metabolic Syndrome: A Review. **Journal of the American College of Nutrition. 2019**; 38(4); 380-385. **SCOPUS**

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์

คุณวุฒิ

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

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Santiworakun NY, Suksuwan A, Sirikwanpong S, Dahlan W, Ariyapitipun T. Physicochemical characterization of microcapsules containing cold pressed black cumin seed oils (*Nigella sativa* L.) as an alternative nutrient source in a functional diet. LWT – Fd Sci Tech. 2022;157:113045. (Scopus)

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธันยวัน สวนทวี

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, พ.ศ. 2560
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ชีวเคมีทางการแพทย์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, พ.ศ. 2555
วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, พ.ศ. 2552

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Kongthitilerd P, Thilavech T, Marnpae M, Rong W, Yao S, Adisakwattana S, Cheng H, **Suantawee T**. Biomed Pharmacother. Cyanidin-3-rutinoside stimulated insulin secretion through activation of L-type voltage-dependent Ca^{2+} channels and the PLC-IP_3 pathway in pancreatic β-cells. **Biomed Pharmacother. February 2022;146:112494. SCOPUS**
2. Riewruja K, Phakham S, Sompolpong P, Reantragoon R, Tanavalee A, Ngarmukos S, Udomsinprasert W, **Suantawee T**, Dechsupa S, Honsawek S. Cytokine Profiling and Intra-Articular Injection of Autologous Platelet-Rich Plasma in Knee Osteoarthritis. **Int J Mol Sci. January 2022;14;23(2):890. SCOPUS**
3. Kongthitilerd P, **Suantawee T**, Cheng H, Thilavech T, Marnpae M, Adisakwattana S. Anthocyanin-enriched riceberry rice extract inhibits cell proliferation and adipogenesis in 3t3-l1 preadipocytes by downregulating adipogenic transcription factors and their targeting genes. **Nutrients. August 2020;12(8):2480. SCOPUS**
4. Stovall KE, Tran TDN, **Suantawee T**, Yao S, Gimble JM, Adisakwattana S, et al. Adenosine triphosphate enhances osteoblast differentiation of rat dental pulp stem cells via the PLC–IP3 pathway and intracellular Ca 2 + signaling. **J Cell Physiol. February 2020;235(2):1723-32. SCOPUS**
5. **Suantawee T**, Thilavech T, Cheng H, Adisakwattana S. Cyanidin attenuates methylglyoxal-induced oxidative stress and apoptosis in ins-1 pancreatic β-cells by increasing glyoxalase-1 activity. **Nutrients. May 2020;12(5):1319. SCOPUS**
6. Chusak C, Chanbunyawat P, Chumnumduang P, Chantarasinlapin P, **Suantawee T**, Adisakwattana S. Effect of gac fruit (Momordica cochinchinensis) powder on in vitro starch digestibility, nutritional quality, textural and sensory characteristics of pasta. **LWT. January 2020;118:108856. ISI**

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

1. Suantawee T. Advanced Glycation End Products in Foodstuffs and Gut Microbiota. Thai Journal of Toxicology. June 2019;34(1):91-109. TCI

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2553
วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2546

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Salae K, **Sirikwanpong S**, Ngamukote S, Katelakha K, Nopponpunth V, Dahlan W. Classification of plant-and animal-based glycerin by using ATR-FTIR: A rapid screening tool applicable for halal cosmetics. Malaysian **J. Consum. Fam. Econ. 2018**;21(2);1-7. SCOPUS.
2. Mahama S, Waloh N, Chayutsatid C, **Sirikwanpong S**, Ayukhen A, Marnpae M, Nungarlee U, Petchareon P, Munaowaroh W, Khemtham M, Ngamukote S, Noppornpunth V, Dahlan W. Postmarket laboratory surveillance for forbidden substances in halal-certified foods in Thailand. **J Food Prot. 2020**;83(1):147-154. SCOPUS.
3. Santiworakun, N.Y., Suksuwan, A., Sirikwanpong, S., Dahlan, W.,Ariyapitipun, T., Physicochemical characterization of microcapsules containing cold pressed black cumin seed oils (Nigella sativa L.) as an alternative nutrient source in a functional diet, LWT. 2022;157: 113045. SCOPUS.

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

1. Mahama, S., Chebako, H. ., **Sirikwanpong, S.** ., Mahamad, P. ., Santiworakul, N. Y.., Suksuwan, A. ., Dahlan, W. ., & Nopponpunth, V. Simultaneous identification of four meat species (cattle, chicken, fish, and pig) using next generation sequencing (NGS). **Proceedings of The International Halal Science and Technology Conference. 2022**;14(1): 182–193.
2. Santiworakun, N. Y. ., Dahlan, W. ., Arour, Z. ., Plalamee, N. ., **Sirikwanpong, S.** ., Ontao, N. ., Marpae, M. ., & Suksuwan, A.. Formulation and Stability Determination of Anti-Acne Cream Containing Black Cumin Seed Oil and Kaolin Clay. **Proceedings of The International Halal Science and Technology Conference. 2022**;14(1): 153–160.

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, วินัย ตะห์ลัน, มติชน โลกคำลือ, ริญญ์รภัส ฐิติรัตน์โภคิน, ชุติมณฑน์ เอี่ยมศรีทรัพย์. เนยเทียมรสหวานสูตรสมดุลอัตราส่วนไขมันโอเมก้า. เลขที่คำขอ 1803000950 พ.ศ.2561 นำเสนอในการประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสายอุดมศึกษา ประจำปี 2561 มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2561
2. สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, วินัย ตะห์ลัน, มติชน โลกคำลือ, กฤติกา สุนทรโภคิน, ปภัสวรรณ ชูจิตร, อุษา มั่นยืนยง. ซอสปรับสมดุลไขมันโอเมก้าสำหรับเมนูผัดกระเพรา. เลขที่คำขอ 1903000473 พ.ศ.2562 นำเสนอในการประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสายอุดมศึกษา ประจำปี 2561 มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2562
3. สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, วินัย ตะห์ลัน, บัดดารีหย๊ะ โส๊ะสันสะ, นารีญา วาเล๊าะ. ลิปบาล์มต้านอนุมูลอิสระจากสารสกัดกากเมล็ดงาขี้ม้อน. เลขที่คำขอ 1903000647 พ.ศ.2562 นำเสนอในการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมนานาชาติ "The 30th International Invention, Innovation and Technology Exhibition" (ITEX 2019) ณ กรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

อาจารย์ ดร.วัชรี บุญลือ

คุณวุฒิ

วท.ด. (วิศวกรรมชีวเวช)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2557
วท.ม. (นิติวิทยาศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2548
วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2546

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Katelakha, K.; Nopponpunth, V.; **Boonlue, W.**; Laiwattanapaisal, W. "A Simple Distance Paper-Based Analytical Device for the Screening of Lead in Food Matrices" **Biosensors March 2021** Volume 11 Issue no. 3 Page 90 **PubMed**
2. Rodphukdeekul, S.; Tabata, M.; Ratanaporncharoen, C.; Takeuchi, Y.; Somboon, P.; **Boonlue, W.**; Miyahara, Y.; Sriyudthsak, M. "Quantitative Assessment of Periodontal Bacteria Using a Cell-Based Immunoassay with Functionalized Quartz Crystal Microbalance" **Chemosensors June 2021** Volume 9 Issue no. 7 Page 159 **PubMed**

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ภาคผนวก จ

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ศาสตราจารย์ ดร.สิริชัย อดิศักดิ์วัฒนา

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (เภสัชวิทยา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	พ.ศ. 2549
วิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมี)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	พ.ศ. 2543

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Chusak C, Tangmongkhonsuk M, Sudjapokinon J, **Adisakwattana S**. The Association between Online Learning and Food Consumption and Lifestyle Behaviors and Quality of Life in Terms of Mental Health of Undergraduate Students during COVID-19 Restrictions. **Nutrients. 2022**;14(4):890. SCOPUS
2. Anuyahong T, Chusak C, **Adisakwattana S**. Riceberry rice beverage decreases postprandial glycemic response, inflammatory markers and antioxidant status induced by a high-carbohydrate and moderate-fat meal in overweight and obese men. **Food Funct. 2022**;13(2):834-845. SCOPUS
3. Kongthitilerd P, Thilavech T, Marnpae M, Rong W, Yao S, **Adisakwattana S**, Cheng H, Suantawee T. Cyanidin-3-rutinoside stimulated insulin secretion through activation of L-type voltage-dependent Ca2+ channels and the PLC-IP3 pathway in pancreatic β-cells. **Biomed Pharmacother. 2022**;146:112494. SCOPUS
4. Thilavech T, **Adisakwattana S**, Channuwong P, Radarit K, Jantarapat K, Ngewlai K, Sonprasan N, Chusak C. Clitoria ternatea Flower Extract Attenuates Postprandial Lipemia and Increases Plasma Antioxidant Status Responses to a High-Fat Meal Challenge in Overweight and Obese Participants. **Biology (Basel). 2021**;10(10):975. SCOPUS
5. Thilavech T, Marnpae M, Mäkynen K, **Adisakwattana S**. Phytochemical Composition, Antiglycation, Antioxidant Activity and Methylglyoxal-Trapping Action of Brassica Vegetables. **Plant Foods Hum Nutr. 2021**;76(3):340-346. SCOPUS
6. Suklaew PO, Chusak C, Wang CK, **Adisakwattana S**. RD43 rice flour: the effect on starch digestibility and quality of noodles, glycemic response, short-acting satiety hormones and appetite control in humans. **Food Funct. 2021**;12(17):7975-7985. SCOPUS
7. Kongthitilerd P, Sharma A, Guidry H E, Rong W, Nguyen J, Yao S, **Adisakwattana S**, Cheng H. Antidiuretic hormone inhibits osteogenic differentiation of dental follicle stem cells via V1a receptors and the PLC-IP 3 pathway. **Arch Oral Biol. 2021**;128:105169. SCOPUS
8. Joymak W, Ngamukote S, Chantarasinlapin P, **Adisakwattana S**. Unripe papaya by-product: From food wastes to functional ingredients in pancakes. **Foods 2021**;10(3):65. SCOPUS

9. Chayaratanasin P, **Adisakwattana S**, Thilavech T. Protective role of Clitoria ternatea L. flower extract on methylglyoxal-induced protein glycation and oxidative damage to DNA. **BMC Complement Med Ther. 2021**; 21(1): 80. **SCOPUS**

10. Aksornchu P, Chamnansilpa N, **Adisakwattana S**, Thilavech T, Choosak C, Marnpae M, Mäkynen K, Dahlan W, Ngamukote S. Inhibitory Effect of Antidesma bunius Fruit Extract on Carbohydrate Digestive Enzymes Activity and Protein Glycation In Vitro. **Antioxidants 2021;10:32. SCOPUS**

11. Arumsari I, Mäkynen K, **Adisakwattana S**, Ngamukote S. Effects of different cooking methods and palm oil addition on the bioaccessibility of beta-carotene of sweet leaf (Sauropus androgynous) **J Nutr Sci Vitaminol. 2020**; 66:S202–S205. **SCOPUS**

12. Suklaew P, Chusak C, **Adisakwattana S**. Physicochemical and Functional Characteristics of RD43 Rice Flour and Its Food Application. **Foods. 2020;9(12):1912. SCOPUS**

13. Chamnansilpa N, Aksornchu P, **Adisakwattana S**, Thilavech T, Mäkynen K, Dahlan W, Ngamukote S. Anthocyanin-rich fraction from Thai berries interferes with the key steps of lipid digestion and cholesterol absorption. **Heliyon. 2020;6(11):e05408. SCOPUS**

14. Anuyahong T, Chusak C, **Adisakwattana S**. Postprandial effect of yogurt enriched with anthocyanins from riceberry rice on glycemic response and antioxidant capacity in healthy adults. **Nutrients. 2020;12(10):2930. SCOPUS**

15. Suantawee T, Thilavech T, Cheng H, **Adisakwattana S**. Cyanidin attenuates methylglyoxal-induced oxidative stress and apoptosis in ins-1 pancreatic β-cells by increasing glyoxalase-1 activity. **Nutrients. 2020;12(5):1319. SCOPUS**

16. Stovall KE, Tran TDN, Suantawee T, Yao S, Gimble JM, **Adisakwattana S**, et al. Adenosine triphosphate enhances osteoblast differentiation of rat dental pulp stem cells via the PLC–IP3 pathway and intracellular Ca 2+ signaling. **J Cell Physiol. 2020;235(2):1723-32. SCOPUS**

17. Kongthitilerd P, Suantawee T, Cheng H, Thilavech T, Marnpae M, **Adisakwattana S**. Anthocyanin-enriched riceberry rice extract inhibits cell proliferation and adipogenesis in 3t3-l1 preadipocytes by downregulating adipogenic transcription factors and their targeting genes. **Nutrients. 2020;12(8):2480. SCOPUS**

18. Chusak C, Pasukamonset P, Chantarasinlapin P, **Adisakwattana S**. Postprandial glycemia, insulinemia, and antioxidant status in healthy subjects after ingestion of bread made from anthocyanin-rich riceberry rice. **Nutrients. 2020;12(3):782. SCOPUS**

19. Chusak C, Chanbunyawat P, Chumnumduang P, Chantarasinlapin P, Suantawee T, **Adisakwattana S**. Effect of gac fruit (Momordica cochinchinensis) powder on in vitro starch digestibility, nutritional quality, textural and sensory characteristics of pasta. **LWT. 2020;118:108856. SCOPUS**

20. Anuyahong T, Chusak C, **Adisakwattana S.** Incorporation of anthocyanin-rich riceberry rice in yogurts: Effect on physicochemical properties, antioxidant activity and in vitro gastrointestinal digestion. **LWT. 2020;129:109571. SCOPUS**
21. Thiranusornkij L, Thamnarathip P, Chandrachai A, Kuakpetoon D, **Adisakwattana S.** Comparative studies on physicochemical properties, starch hydrolysis, predicted glycemic index of Hom Mali rice and Riceberry rice flour and their applications in bread. **Food Chem. 2019;283:224-31. SCOPUS**
22. Thilavech T, **Adisakwattana S.** Cyanidin-3-rutinoside acts as a natural inhibitor of intestinal lipid digestion and absorption. **BMC Compl Alternative Med. 2019;19(1):242. SCOPUS**
23. Poosri S, Thilavech T, Pasukamonset P, Suparpprom C, **Adisakwattana S.** Studies on Riceberry rice (Oryza sativa L.) extract on the key steps related to carbohydrate and lipid digestion and absorption: A new source of natural bioactive substances. **NFS J. 2019;17:17-23. SCOPUS**
24. Chusak C, Ying JAY, Zhien JL, Pasukamonset P, Henry CJ, Ngamukote S, **Adisakwattana S.** Impact of Clitoria ternatea (butterfly pea)flower on in vitro starch digestibility, texture and sensory attributes of cooked rice using domestic cooking methods. **Food Chem. 2019;295:646-52. SCOPUS**
25. Chayaratanasin P, Caobi A, Suparpprom C, Saenset S, Pasukamonset P, Suanpairintr N, **Adisakwattana S.** Clitoria ternatea Flower Petal Extract Inhibits Adipogenesis and Lipid Accumulation in 3T3-L1 Preadipocytes by Downregulating Adipogenic Gene Expression. **Molecules. 2019;24(10):1894. SCOPUS**
26. Thiranusornkij L, Thamnarathip P, Chandrachai A, Kuakpetoon D, **Adisakwattana S.** Physicochemical properties of Hom Nil (Oryza sativa) rice flour as gluten free ingredient in bread. **Foods. 2018;7(10):159. SCOPUS**
27. Thilavech T, Abeywardena MY, Dallimore J, Adams M, **Adisakwattana S.** Cyanidin-3-rutinoside alleviates methylglyoxal-induced cardiovascular abnormalities in the rats. **J Funct Foods. 2018;49:258-66. SCOPUS**
28. Saithong T, Thilavech T, **Adisakwattana S.** Cyanidin-3-rutinoside reduces insulin fibrillation and attenuates insulin fibrils-induced oxidative hemolysis of human erythrocytes. **Int J Biol Macromol. 2018;113:259-68. SCOPUS**
29. Potipiranun T, **Adisakwattana S**, Worawalai W, Ramadhan R, Phuwapraisirisan P. Identification of Pinocembrin as an Anti-Glycation Agent and α-Glucosidase Inhibitor from Fingerroot (Boesenbergia rotunda): The tentative structure–activity relationship towards Mg-trapping activity. **Molecules. 2018;23(12):3365. SCOPUS**
30. Pasukamonset P, Pumalee T, Sanguansuk N, Chumyen C, Wongvasu P, **Adisakwattana S**, et al. Physicochemical, antioxidant and sensory characteristics of sponge cakes fortified with Clitoria ternatea extract. **J Food Sci Technol. 2018;55(8):2881-9. SCOPUS**

31. Meeprom A, Chan CB, Sompong W, **Adisakwattana S.** Isoferulic acid attenuates methylglyoxal-induced apoptosis in INS-1 rat pancreatic β-cell through mitochondrial survival pathways and increasing glyoxalase-1 activity. **Biomed Pharmacother. 2018;101:777-85. SCOPUS**

32. Lim J, **Adisakwattana S**, Henry CJ. Effects of grass jelly on glycemic control: Hydrocolloids may inhibit gut carbohydrase. **Asia Pac J Clin Nutr. 2018;27(2):336-40. SCOPUS**

33. Chusak C, Thilavech T, Henry CJ, **Adisakwattana S.** Acute effect of Clitoria ternatea flower beverage on glycemic response and antioxidant capacity in healthy subjects: A randomized crossover trial. **BMC Compl Alternative Med. 2018;18(1):6 SCOPUS**

34. 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):102. SCOPUS**

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

1. Sachanarula S, **Adisakwattana S**, Chantarasinlapin P. *Physicochemical Properties, Protein and Starch Digestibility of Pigeon Pea Flour and Its Partial Substitution in Whole Wheat Flour.* The 23rd Food Innovation Asia Conference 2021 (FIAC 2021). 17-18 June 2021. Page 20-27.

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

รองศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล

คุณวุฒิ

Doctor of Public Health (Nutrition)	Loma Linda University, USA พ.ศ.2548
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เภสัชวิทยา)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ.2542
วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สุขภาพ)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พ.ศ.2539

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. **Furangseroj T, Suteerojntrakool O, Hongvisitagul P, Chatchatee P, Suratannon N, Sapwarobol S, Techasukthavorn V, Dahlan W, Chomtho S.** Effects of Maternal Exclusion Diet for Infants Suspected Food Allergy on Fatty Acid Composition in Breast Milk. **Breastfeed Med. 2022** (Epub ahead of print.). SCOPUS
2. **Astina J., Saphyakhajorn W., Borompichaichartkul C., Sapwarobol S..** Tapioca Resistant Maltodextrin as a Carbohydrate Source of Oral Nutrition Supplement (ONS) on Metabolic Indicators: A Clinical Trial. **Nutrients. 2022**; 14(5). SCOPUS
3. **Kittibunchakul S., Hudthagosol C., Sanporkha P., Sapwarobol S., Temviriyanukul P.** Evaluation of Sacha Inchi (Plukenetia volubilis L.) By-Products as Valuable and Sustainable Sources of Health Benefits. **Horticulturae. 2022**; 8(4). SCOPUS
4. **Suwimol S, Pisit T, Anchalee A, Narisorn K, Jureeporn J, Wiroj J.** Neck circumference as a screening measure for identifying NAFLD among a group of academic employees in Bangkok, Thailand. **PLoS ONE. 2022**; 17(2): e0263826. SCOPUS
5. **Astina J., Borompichaichartkul C., Sapwarobol S..** Comparison of physicochemical and sensory evaluations of polymeric ons utilizing tapioca maltodextrin de7 or de19 as carbohydrate source. **Songklanakarin Journal of Science and Technology. 2021**; 43(2); 552-556. SCOPUS
6. **Sapwarobol S., Tirapongporn H..** Impact of a Novel Multicomponent Nutrition Program on Diet Consumption among Preschool Children. **Child Care in Practice. 2021; SCOPUS**
7. **Prasetya G., Sapwarobol S..** Intermittent Fasting During Ramadan Improves Insulin Sensitivity and Anthropometric Parameters in Healthy Young Muslim Men. **American Journal of Lifestyle Medicine. 2021**; 15(2); 200-206. SCOPUS
8. **Astina J., Sapwarobol S..** Attenuation of glycaemic and insulin responses following tapioca resistant maltodextrin consumption in healthy subjects: a randomised cross-over controlled trial. **Journal of Nutritional Science. 2020**; 9; SCOPUS
9. **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. 2019**; 76(1); 89-94. SCOPUS

10. Louangdouangsithidet S., Jiamjarasrangsi W., Sapwarobol S.. A risk scores for predicting prevalence of diabetes in the LAO population. International Journal of Diabetes in Developing Countries. 2019; 39(1); 154-159. SCOPUS

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

1. Saphyakhajorn W., Sapwarobol S., Hudthagosol C., Suttisansanee U.. Effect of Defatted Rice Bran Powder Supplementation on Blood Glucose and Lipid Profile in Overweight and Obese Adults with Hypercholesterolemia. Asian Congress of Nutrition. Bali, Indonesia. August 2019. 191
2. Astina J., Borompichaichartkul C., Sapwarobol S.. The Physicochemical Properties of Newly Developed Nutritionally Complete ONS Using Tapioca-Starch Maltodextrin De7 and De19. Asian Congress of Nutrition. Bali, Indonesia. August 2019. 159
3. Sapwarobol S., Tirapongporn H., Kusonpatikarn B., Leenawattana P., Muangnak M.. United for Healthier Kids II (U4HK-II) a Multicomponent Nutrition Education Program Improve Nutrients Consumed among Preschool Children. Asian Congress of Nutrition. Bali, Indonesia. August 2019. 365

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

1. สุวิมล ทรัพย์วโรบล แพรว จันทรศิลปิน วรัญญา เตชะสุขถาวร โภชนาการกับการควบคุมน้ำหนัก สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พิมพ์ครั้งที่ 1 เดือนพฤศจิกายน ปี 2562

บทความทางวิชาการ (Review Article)

1. Sapwarobol S., Saphyakhajorn W., Astina J. Biological Functions and Activities of Rice Bran as a Functional Ingredient: A Review. Nutrition and Metabolic Insights. 2021; 14; Pubmed
2. Astina J., Sapwarobol S.. Resistant Maltodextrin and Metabolic Syndrome: A Review. Journal of the American College of Nutrition. 2019; 38(4); 380-385. SCOPUS

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์

คุณวุฒิ

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

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Santiworakun NY, Suksuwan A, Sirikwanpong S, Dahlan W, Ariyapitipun T. Physicochemical characterization of microcapsules containing cold pressed black cumin seed oils (*Nigella sativa* L.) as an alternative nutrient source in a functional diet. LWT – Fd Sci Tech. 2022;157:113045. Scopus.

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร งามอุโฆษ

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2552
วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2545

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Aksornchu P, Chamnansilpa N, Adisakwattana S, Thilavech T, Choosak C, Marnpae M, Mäkynen M, Dahlan W, **Ngamukote S.** Inhibitory Effect of Antidesma bunius Fruit Extract on Carbohydrate Digestive Enzymes Activity and Protein Glycation In Vitro. **Antioxidants (Basel) 2021** Jan; 10(1): 32. **SCOPUS**
2. Chamnansilpa N, Aksornchu P, Adisakwattana S, Thilavech T, Mäkynen K, Dahlan W, **Ngamukote S.** Anthocyanin-rich fraction from Thai berries interferes with the key steps of lipid digestion and cholesterol absorption. **Heliyon. 2020** Nov; 6(11): e05408. **SCOPUS**
3. Chusak C, Ying JAY, Zhien JL, Pasukamonset P, Henry CJ, **Ngamukote S**, Adisakwattana S. Impact of *Clitoria ternatea* (butterfly pea) flower on in vitro starch digestibility, texture and sensory attributes of cooked rice using domestic cooking methods. **Food Chem. 2019**;295:646-652. **SCOPUS**
4. Pasukamonset P, Pumalee T, Sanguansuk N, Chumyen C, Wongvasu P, Adisakwattana S, **Ngamukote S.** Physicochemical, antioxidant and sensory characteristics of sponge cakes fortified with *Clitoria ternatea* extract. **J Food Sci Technol. 2018**;55(8):2881-2889. **SCOPUS**

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2553

วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคนิคการแพทย์) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2546

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Salae K, **Sirikwanpong S**, Ngamukote S, Katelakha K, Nopponpunth V, Dahlan W. Classification of plant-and animal-based glycerin by using ATR-FTIR: A rapid screening tool applicable for halal cosmetics. Malaysian **J. Consum. Fam. Econ. 2018**;21(2);1-7. **SCOPUS.**
2. Mahama S, Waloh N, Chayutsatid C, **Sirikwanpong S**, Ayukhen A, Marnpae M, Nungarlee U, Petchareon P, Munaowaroh W, Khemtham M, Ngamukote S, Noppornpunth V, Dahlan W. Postmarket laboratory surveillance for forbidden substances in halal-certified foods in Thailand. **J Food Prot. 2020**;83(1):147-154. **SCOPUS.**
3. Santiworakun, N.Y., Suksuwan, A., Sirikwanpong, S., Dahlan, W.,Ariyapitipun, T., Physicochemical characterization of microcapsules containing cold pressed black cumin seed oils (Nigella sativa L.) as an alternative nutrient source in a functional diet, **LWT. 2022**;157: 113045. **SCOPUS.**

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

1. Mahama, S., Chebako, H. ., **Sirikwanpong, S.** ., Mahamad, P. ., Santiworakul, N. Y.., Suksuwan, A. ., Dahlan, W. ., & Nopponpunth, V. Simultaneous identification of four meat species (cattle, chicken, fish, and pig) using next generation sequencing (NGS). **Proceedings of The International Halal Science and Technology Conference. 2022**;14(1): 182–193.
2. Santiworakun, N. Y. ., Dahlan, W. ., Arour, Z. ., Plalamee, N. ., **Sirikwanpong, S.** ., Ontao, N. ., Marpae, M. ., & Suksuwan, A.. Formulation and Stability Determination of Anti-Acne Cream Containing Black Cumin Seed Oil and Kaolin Clay. **Proceedings of The International Halal Science and Technology Conference. 2022**;14(1): 153–160.

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4. สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, วินัย ดะห์ลัน, มติชน โลกคำลือ, ริญญ์รภัส ฐิติรัตน์โภคิน, ชุติมณฑน์ เอี่ยมศรีทรัพย์. เนยเทียมรสหวานสูตรสมดุลอัตราส่วนไขมันโอเมก้า. เลขที่คำขอ 1803000950 พ.ศ.2561 นำเสนอในการประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสายอุดมศึกษา ประจำปี 2561 มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2561
5. สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, วินัย ดะห์ลัน, มติชน โลกคำลือ, กฤติกา สุนทรโภคิน, ปภัสวรรณ ชูจิตร, อุษา มั่นยืนยง. ซอสปรับสมดุลไขมันโอเมก้าสำหรับเมนูผัดกระเพรา. เลขที่คำขอ 1903000473 พ.ศ.2562 นำเสนอในการประกวดผลงานสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสายอุดมศึกษา ประจำปี 2561 มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2562
6. สุกฤต ศิริขวัญพงศ์, วินัย ดะห์ลัน, บัดดารีหย๊ะ โส๊ะสันสะ, นารีญา วาเล๊าะ. ลิปบาล์มต้านอนุมูลอิสระจากสารสกัดกากเมล็ดงาขี้ม้อน. เลขที่คำขอ 1903000647 พ.ศ.2562 นำเสนอในการประกวดสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมนานาชาติ "The 30th International Invention, Innovation and Technology Exhibition" (ITEX 2019) ณ กรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธันยวัน สวนทวี

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, พ.ศ. 2560
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ชีวเคมีทางการแพทย์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, พ.ศ. 2555
วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, พ.ศ. 2552

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Kongthitilerd P, Thilavech T, Marnpae M, Rong W, Yao S, Adisakwattana S, Cheng H, **Suantawee T**. Biomed Pharmacother. Cyanidin-3-rutinoside stimulated insulin secretion through activation of L-type voltage-dependent Ca^{2+} channels and the PLC-IP_3 pathway in pancreatic β-cells. **Biomed Pharmacother. February 2022;146:112494. SCOPUS**
2. Riewruja K, Phakham S, Sompolpong P, Reantragoon R, Tanavalee A, Ngarmukos S, Udomsinprasert W, **Suantawee T**, Dechsupa S, Honsawek S. Cytokine Profiling and Intra-Articular Injection of Autologous Platelet-Rich Plasma in Knee Osteoarthritis. **Int J Mol Sci. January 2022;14;23(2):890. SCOPUS**
3. Kongthitilerd P, **Suantawee T**, Cheng H, Thilavech T, Marnpae M, Adisakwattana S. Anthocyanin-enriched riceberry rice extract inhibits cell proliferation and adipogenesis in 3t3-l1 preadipocytes by downregulating adipogenic transcription factors and their targeting genes. **Nutrients. August 2020;12(8):2480. SCOPUS**
4. Stovall KE, Tran TDN, **Suantawee T**, Yao S, Gimble JM, Adisakwattana S, et al. Adenosine triphosphate enhances osteoblast differentiation of rat dental pulp stem cells via the PLC–IP3 pathway and intracellular Ca 2 + signaling. **J Cell Physiol. February 2020;235(2):1723-32. SCOPUS**
5. **Suantawee T**, Thilavech T, Cheng H, Adisakwattana S. Cyanidin attenuates methylglyoxal-induced oxidative stress and apoptosis in ins-1 pancreatic β-cells by increasing glyoxalase-1 activity. **Nutrients. May 2020;12(5):1319. SCOPUS**
6. Chusak C, Chanbunyawat P, Chumnumduang P, Chantarasinlapin P, **Suantawee T**, Adisakwattana S. Effect of gac fruit (Momordica cochinchinensis) powder on in vitro starch digestibility, nutritional quality, textural and sensory characteristics of pasta. **LWT. January 2020;118:108856. ISI**

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

1. Suantawee T. Advanced Glycation End Products in Foodstuffs and Gut Microbiota. Thai Journal of Toxicology. June 2019;34(1):91-109. TCI

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

อาจารย์ ดร.วัชรี บุญลือ

คุณวุฒิ

วท.ด. (วิศวกรรมชีวเวช)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2557
วท.ม. (นิติวิทยาศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2548
วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2546

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Katelakha, K.; Nopponpunth, V.; **Boonlue, W.**; Laiwattanapaisal, W. "A Simple Distance Paper-Based Analytical Device for the Screening of Lead in Food Matrices" **Biosensors March 2021** Volume 11 Issue no. 3 Page 90 **PubMed**
2. Rodphukdeekul, S.; Tabata, M.; Ratanaporncharoen, C.; Takeuchi, Y.; Somboon, P.; **Boonlue, W.**; Miyahara, Y.; Sriyudthsak, M. "Quantitative Assessment of Periodontal Bacteria Using a Cell-Based Immunoassay with Functionalized Quartz Crystal Microbalance" **Chemosensors June 2021** Volume 9 Issue no. 7 Page 159 **PubMed**

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

ไม่มี

บทความทางวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

อาจารย์ ดร.แพรว จันทรศิลปิน

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

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Joymak W, Ngamukote S, **Chantarasinlapin P**, Adisakwattana S. Unripe Papaya By-Product: From Food Wastes to Functional Ingredients in Pancakes. *Foods*. March 2021;10(3). Pubmed/SCOPUS
2. Chusak C, Pasukamonset P, **Chantarasinlapin P**, Adisakwattana S. Postprandial Glycemia, Insulinemia, and Antioxidant Status in Healthy Subjects after Ingestion of Bread made from Anthocyanin-Rich Riceberry Rice. *Nutrients*. March 2020;12(3). Pubmed/SCOPUS
3. Chusak C, Chanbunyawat P, Chumnumduang P, **Chantarasinlapin P**, Suantawee T, Adisakwattana S. Effect of gac fruit (Momordica cochinchinensis) powder on in vitro starch digestibility, nutritional quality, textural and sensory characteristics of pasta. *LWT*. January 2020;118:108856. SCOPUS
4. Simón L, Saez Lancellotti TE, Cortese L, Veisaga M-L, **Chantarasinlapin P**, Barbieri A, Fornés M. Olive oil addition to the high-fat diet reduces methylglyoxal (MG-H1) levels increased in hypercholesterolemic rabbits. *MNM*. February 2019;12(1):13-21. SCOPUS
5. 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*. July 2018;7(7). Pubmed/SCOPUS

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

2. Sachanarula S, Adisakwattana S, **Chantarasinlapin P**. *Physicochemical Properties, Protein and Starch Digestibility of Pigeon Pea Flour and Its Partial Substitution in Whole Wheat Flour*. The 23rd Food Innovation Asia Conference 2021 (FIAC 2021). 17-18 June 2021. Page 20-27.

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

1. สุวิมล ทรัพย์วโรบล, **แพรว จันทรศิลปิน**, และวรัญญา เตชะสุขถาวร. *โภชนาการกับการควบคุมน้ำหนัก.* สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. พิมพ์ครั้งที่ 1. พฤศจิกายน 2562.

บทความวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานวิชาการอื่นๆ (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

ไม่มี

อาจารย์ วรัญญา เตชะสุขถาวร

คุณวุฒิ

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

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

<u>ผลงานทางวิชาการ</u>

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Furangseroj T, Suteerojntrakool O, Hongvisitagul P, Chatchatee P, Suratannon N, Sapwarobol S, **Techasukthavorn V**, Dahlan W, Chomtho S. Effects of Maternal Exclusion Diet for Infants Suspected Food Allergy on Fatty Acid Composition in Breast Milk. *Breastfeed Med*. 2022 (Epub ahead of print.). SCOPUS
2. 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*. July 2018;7(7). Pubmed/SCOPUS

ข. รายงานการประชุมฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ค. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ที่มี peer review)

ไม่มี

ง. บทความวิจัยใน Monograph, Book Series

ไม่มี

ตำรา

ไม่มี

หนังสือ

1. **วรัญญา เตชะสุขถาวร**, แนวทางการประเมินภาวะโภชนาการและฟื้นฟูผู้ป่วยที่มีปัญหาการกลืนลำบาก. *หนังสือคู่มือแนวทางเวชปฏิบัติสำหรับ ผู้ที่มีภาวะกลืนลำบาก (Clinical Practice Guidelines: Dysphagia)* . โรงพิมพ์สหมิตรพริ้นติ้งแอนด์พับลิสซิ่ง;นนทบุรี. 2562.
2. สุวิมล ทรัพย์วโรบล, แพรว จันทรศิลปิน, และ **วรัญญา เตชะสุขถาวร**. *โภชนาการกับการควบคุมน้ำหนัก*. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2562.

3. **วรัญญา เตชะสุขถาวร**, จิรนันท์ ทองสัมฤทธิ์, มธุรส คงบุญแก้ว, เรื่อง อาหารต้านเศร้า, หนังสืองานประชุมวิชาการ สุขภาพจิตและจิตเวชผู้สูงอายุระดับชาติ ครั้งที่ 4. โรงพยาบาลสวนสราญรมย์ กรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข. โรงพยาบาลสวนสราญรมย์;สุราษฎร์ธานี. 2560.

บทความวิชาการ (Review Article)

1. พิธพร ธาดามาตากุล, ปทิตตา ส่งศิริ, **วรัญญา เตชะสุขถาวร**, ข้าวไทย 3 สายพันธุ์ กับ การควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด, *วารสารโภชนบำบัด* พ.ศ.2564 ปีที่ 30 ฉบับที่ 1. TCI.
2. ธนทัต แซ่เล้า, กัญญารัตน์ พุทธรรม, **วรัญญา เตชะสุขถาวร**, ฐนิต วินิจจะกูล, โรคความผิดปกติในการกินในช่วงวัยรุ่นจาก มุมมองนักกำหนดอาหาร, *วารสารโภชนบำบัด* พ.ศ.2563 ปีที่ 28 ฉบับที่ 1. TCI.
3. **วรัญญา เตชะสุขถาวร**, ปาณิสรา เจริญพร, เปรมิกา อังษานาม, มาตรฐานของอาหารดัดแปลงเนื้อสัมผัสสำหรับผู้สูงอายุและ ผู้ที่มีภาวะกลืนลำบาก, *วารสารโภชนบำบัด* พ.ศ.2562 ปีที่ 27 ฉบับที่ 2. TCI.

ผลงานวิชาการอื่นๆ (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

งานแปล (ผ่าน peer review)

1. **วรัญญา เตชะสุขถาวร**, ภัทรา วัฒนพันธุ์ และ เบญจมาศ พระธานี (2021) มาตรฐานอาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะกลืนลำบากและคำอธิบาย, International Dysphagia Diet Initiative (IDDSI)-Description เผยแพร่ระบบออนไลน์
https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Translations/IDDSI_DetailedDefinitions_V2_Thai_Final_Feb2021.pdf
2. **วรัญญา เตชะสุขถาวร**, ภัทรา วัฒนพันธุ์ และเบญจมาศ พระธานี (2021) มาตรฐานอาหารสำหรับผู้ที2มีภาวะกลืนลำบาก วิธีการทดสอบ, International Dysphagia Diet Initiative (IDDSI)-Testing Method เผยแพร่ระบบออนไลน์
https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Translations/IDDSI_TestingMethods_V2_Thai_Final_Feb2021.pdf

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

ไม่มี