



หลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

หน้า

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

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

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

ปรัชญา ความสำคัญ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	5
แผนพัฒนาปรับปรุง	6

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

ระบบการจัดการศึกษา	8
การดำเนินการหลักสูตร	8
หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	11
องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)	20
ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	20

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต	22
การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	24
แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	27

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

กฎ ระเบียบ หรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	32
กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต	32
เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร	32

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	34
การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	34

	หน้า
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	
การกำกับมาตรฐาน	35
บัณฑิต	35
นิสิต	35
อาจารย์	35
หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	36
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	36
ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	38
หมวดที่ 8 การประเมินและการปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	
การประเมินประสิทธิผลของการสอน	40
การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	40
การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	41
การทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง	41
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก คำอธิบายรายวิชา	43
ภาคผนวก ข เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง	50
ภาคผนวก ค รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและรายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร	54
ภาคผนวก ง ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	56
ภาคผนวก จ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	65
ภาคผนวก ฉ ประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เรื่องเกณฑ์คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต และหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต พ.ศ. 2557 และ ประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เรื่องเกณฑ์คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิตและหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558	80

หลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์

หมวดที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25510011100018

ชื่อหลักสูตร

(ภาษาไทย) หลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)

(ภาษาอังกฤษ) Doctor of Philosophy Program in Food and Nutrition (International Program)

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

2.1 ชื่อปริญญา

(ภาษาไทย : ชื่อเต็ม) วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต

(ภาษาไทย : อักษรย่อ) วท.ด.

(ภาษาอังกฤษ : ชื่อเต็ม) Doctor of Philosophy

(ภาษาอังกฤษ : อักษรย่อ) Ph.D.

***2.2 ชื่อสาขาวิชาที่ระบุใน TRANSCRIPT**

FIELD OF STUDY : Food and Nutrition: Medical Nutrition Therapy or
 Nutritional Biochemistry or
 Applied Food and Nutrition

***3. ลักษณะและประเภทของหลักสูตร**

3.1 ประเภทของหลักสูตร

เชิงการจัดการ ☐ หลักสูตรปกติ ☒ หลักสูตรนานาชาติ ☐ หลักสูตรภาษาอังกฤษ

เชิงการจัดเก็บเงิน ☐ หลักสูตรปกติ ☒ หลักสูตรพิเศษ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาปริญญาโท 48 หน่วยกิต

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี 72 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ ☐ ปริญญาตรี ☐ ประกาศนียบัตรบัณฑิต ☐ ปริญญาโท

☐ ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ☒ ปริญญาเอก

5.2 ภาษาที่ใช้ ☐ ภาษาไทย ☒ ภาษาอังกฤษ ☐ ภาษา..... ☐ ภาษาไทยและภาษา.....

5.3 การรับเข้าศึกษา ☐ นิสิตไทย ☐ นิสิตต่างชาติ ☒ รับทั้งสองกลุ่ม

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่นทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

- ☒ เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ
☐ เป็นหลักสูตรที่จัดทำความร่วมมือกับสถาบันอื่น
 สถาบันการศึกษาในประเทศ ได้แก่
 ร่วมมือในลักษณะ.....
 สถาบันการศึกษาต่างประเทศ ได้แก่.....
 ร่วมมือในลักษณะ.....

5.5 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
 กำหนดเปิดสอน ระบบทวิภาค ☒ ภาคการศึกษาต้น ☐ ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2566
 ระบบตรีภาค ☐ ภาคการศึกษาที่ 1 ☐ ภาคการศึกษาที่ 2
☐ ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา.....

☐ ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 (หลักสูตรนานาชาติ)

☒ ปรับปรุงครั้งสุดท้าย เมื่อปีการศึกษา 2561

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- 6.2.1 ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการวิชาการของมหาวิทยาลัย
 ในการประชุมครั้งที่...10.../..2565...(วาระพิเศษ) วันที่...23.....เดือน.....กันยายน.....พ.ศ. ...2565.....
- 6.2.2 ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการนโยบายวิชาการ
 ในการประชุมครั้งที่...10.../...2565..... วันที่...4.....เดือน.....ตุลาคม.....พ.ศ. ...2565.....
- 6.2.3 ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย
 ในการประชุมครั้งที่.....868..... วันที่.....27.....เดือน.....ตุลาคม.....พ.ศ. ..2565.....
- 6.2.4 ได้รับการรับรองหลักสูตรโดยองค์กรวิชาชีพ.....เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
 ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2568

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. ผู้ให้คำแนะนำด้านโภชนาการในศูนย์สุขภาพ
2. อาจารย์และนักวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ ในหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน
3. ตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์
4. หน่วยงานด้านการศึกษาและวิจัย

9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี พ.ศ.	จำนวนผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)					
						วิจัย	ตำรา	หนังสือ	บทความ วิชาการ	ผลงาน วิชาการ ลักษณะ อื่น	ผลงาน วิชาการรับ ใช้สังคม
1	ศ.ดร.สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา	วท.ด. วท.บ.	เภสัชวิทยา เคมี	จุฬาฯ จุฬาฯ	2549 2543	34	-	-	-	-	-
2	ผศ.ดร.สถาพร งามอุโฆษ	วท.ด. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ จุฬาฯ	2552 2545	4	-	-	-	-	-
3	อ.ดร.แพรว จันทศิริสิน	Ph.D. M.S. วท.บ.	Dietetics and Nutrition Dietetics and Nutrition โภชนาการและ กำหนดอาหาร	Florida International U., USA Florida International U, USA จุฬาฯ	2560 2556 2552	5	-	-	-	-	-

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

☒ ภายในมหาวิทยาลัย

การเรียนการสอนวิชาบังคับและเลือกใช้ห้องเรียนคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

อาคารจุฬาพัฒน์ 14 ชั้น 2-3 คณะสหเวชศาสตร์

☐ ภายนอกมหาวิทยาลัย

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สภาพสังคมไทยในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตไปค่อนข้างมาก เนื่องจากวิถีชีวิตที่ต้องเร่งรีบตามสภาพเศรษฐกิจที่มีการแข่งขันสูง รวมถึงมีการลงทุนข้ามชาติและการค้าเสรีทางด้านอาหาร มีผลกระทบให้พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารของคนไทยเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งที่เพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง เป็นต้น ซึ่งโรคทางโภชนาการดังกล่าวเป็นภัยเงียบที่คุกคามสุขภาพและชีวิตของประชาชน อีกทั้งไม่มีโอกาสรักษาให้หายขาดได้ ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันดีว่าอาหารและโภชนาการที่ถูกต้องและเหมาะสมเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการดูแล รักษา บำรุง และป้องกัน เพื่อให้มีสุขภาพร่างกายดี และเพื่อให้ห่างไกลจากโรค ศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการจึงได้รับความสนใจอย่างมากทั้งในแวดวงของนักวิชาการและประชาชนทั่วไปที่ใส่ใจดูแลสุขภาพ มีผลให้เกิดการค้นคว้า และพัฒนางานวิจัยทั้งในทางลึก และทางกว้าง เพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ และพัฒนาให้เกิดประโยชน์สูงสุดจากอาหารและโภชนาการ ดังนั้นจึงถึงเวลาแล้วที่ประเทศไทยจะต้องเริ่มเน้นการวิจัย ค้นคว้า และผลิตบุคคลากรที่สามารถพัฒนาความรู้เชิงลึกและเชิงประยุกต์ทางอาหารและโภชนาการอย่างจริงจังเพื่อเตรียมตัวเข้าสู่ประชาคมอาเซียน อันใกล้นี้ซึ่งจะมีการเปิดเสรีทางการค้า การศึกษา และ ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนไทยรวมถึงวิถีชีวิตของประชาชนในกลุ่มอาเซียน มีการเปลี่ยนแปลงไป มีแนวโน้มในการรับวัฒนธรรมจากต่างชาติมากขึ้น ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เช่น การบริโภคอาหารที่รวดเร็วขึ้น และไม่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของครอบครัวจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน หากประชาชนขาดความตระหนักและขาดความรู้ทางโภชนาการ จะส่งผลกระทบต่อ

ต่อสุขภาพและเพิ่มปัจจัยต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไขมันในเลือดสูง และโรคหัวใจและหลอดเลือด วิธีชีวิตดังกล่าวถือว่าเป็นทั้งโอกาสและภัยคุกคามประเทศ การตระหนักถึงการให้ความรู้ทางอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนเป็นสิ่งที่จำเป็นและสำคัญเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดและมีผลกระทบเชิงลบน้อยที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งการปลูกฝังค่านิยม ความเข้าใจด้านคุณค่าของอาหารท้องถิ่นของไทยและอาเซียน การส่งเสริมคุณธรรม และจริยธรรมตามแบบอย่างขนบธรรมเนียมประเพณีของแต่ละประเทศเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยให้การปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของคนไทยให้ห่างไกลโรคได้ ดังนั้นการพัฒนาบุคลากรสาขาอาหารและโภชนาการที่มีคุณธรรม จริยธรรม จะช่วยชี้นำและขับเคลื่อนต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรมของประเทศได้

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรจะเน้นการพัฒนาศักยภาพ สมรรถนะ ทักษะ ความรู้ คุณธรรมและจริยธรรม โดยมุ่งเน้นให้บัณฑิตมีประสบการณ์ตรง ทั้งภาคทฤษฎี ปฏิบัติและเน้นการศึกษาวิจัยองค์ความรู้ด้วยตนเองในศาสตร์อาหารและโภชนาการ และมีศักยภาพในการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้และผลงานทางอาหารและโภชนาการที่สามารถตอบสนองความต้องการของการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของประเทศ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

สร้างนักวิจัยและบุคลากรทางการศึกษาที่มีความรู้ความสามารถทางวิชาการในสาขาอาหารและโภชนาการในระดับนานาชาติ รวมถึงผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถบูรณาการองค์ความรู้และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่สาธารณะเพื่อช่วยพัฒนาสังคมไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนในประชาคมโลก

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 รายวิชาของหลักสูตรอื่นที่นำมาบรรจุในหลักสูตรนี้

ไม่มี

13.2 รายวิชาของหลักสูตรนี้ที่หลักสูตรอื่นนำไปใช้

ไม่มี

หมวดที่ 2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และความสามารถเกี่ยวกับโภชนาการแบบบูรณาการ โดยเป็นการศึกษาและวิจัยศาสตร์ในเชิงลึกถึงผลของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพในระดับเซลล์และโมเลกุลโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูง เพื่อนำไปสู่องค์ความรู้ใหม่และวิทยาการก้าวหน้า และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ตลอดจนสามารถเผยแพร่ให้ความรู้ที่ถูกต้องทางด้านอาหารและโภชนาการเพื่อเป็นประโยชน์กับสังคมและประเทศชาติได้ หลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ยังมุ่งเน้นในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในการเป็นนักวิจัย

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

อาหารและโภชนาการมีความเกี่ยวข้อง และเป็นปัจจัยหลักในการเกิดโรคเรื้อรัง ทั้งเป็นมาตรการสำคัญในการป้องกัน บำบัดและรักษาโรคที่เกี่ยวข้องทางโภชนาการซึ่งมีค่าใช้จ่ายด้านยา และการรักษาเป็นมูลค่ามหาศาล จึงมีความจำเป็นในการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะแบบบูรณาการที่สามารถใช้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการอย่างถูกต้อง และสามารถมีความรู้ลึก รู้รอบ และคิดค้นงานวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ในศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการ

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติดังนี้

- (1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการผลิตงานวิจัยและสร้างองค์ความรู้ใหม่ในเชิงลึก ตลอดจนสามารถประยุกต์องค์ความรู้ใหม่ในศาสตร์ของอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม โดยนำความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการไปใช้ในการให้คำแนะนำและฝึกอบรมประชาชนเพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

1.4 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยคือ บัณฑิตจุฬาฯ เป็นผู้ที่มีความค่าของสังคมโลก 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 รู้จักวิธีการเรียนรู้) 6. มีภาวะผู้นำ 7. มีสุขภาวะ 8. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ 9. ดำรงความเป็นไทยในกระแสโลกาภิวัตน์

สำหรับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตรมีลักษณะเด่นคือ บัณฑิตมีความรู้ ความสามารถในการประมวลความคิดวิเคราะห์เชิงลึกด้านศาสตร์ของอาหารและโภชนาการ บนกรอบแนวความคิดที่มีความทันสมัยในกระแสโลกาภิวัตน์ โดยสามารถนำองค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการไปประยุกต์ใช้และต่อยอดพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมปัจจุบันได้ บนพื้นฐานของการมีคุณธรรม จริยธรรม รวมถึงมีจรรยาบรรณในการเป็นนักวิจัย

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

ระยะเวลาที่คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จ ปี พ.ศ.2566

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. แผนการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	1. ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร 2. รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. แผนการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ตลาดแรงงานภายใน 5 ปี	1.ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชนอย่างสม่ำเสมอ	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชนโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี 2. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร
3. แผนการพัฒนาการเรียนการสอนให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการ	1. สำรวจความต้องการของนิสิตและผู้สอน 2. ติดตามและปรับปรุงรายวิชาที่สอนให้ทันสมัยกับการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการ	1. รายงานการสำรวจความต้องการและเอกสารแสดงการจัดหาปัจจัยสนับสนุน 2. จำนวนรายวิชาที่มีการปรับปรุงเนื้อหาพร้อมผลการประเมินรายวิชา
4. แผนการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ พัฒนางานวิจัยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยการเชื่อมโยงกับสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	1. ส่งเสริมการเรียนการสอนด้านการวิจัยทั้งภาคบรรยายและปฏิบัติ โดยเน้นองค์ความรู้จากการค้นคว้าด้วยตนเองผ่านบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ 2. ส่งเสริมให้นิสิตได้เข้าร่วมงานประชุมวิชาการในศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการระดับชาติและนานาชาติอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 3.เชิญผู้เชี่ยวชาญมาบรรยายพิเศษเกี่ยวกับการวิจัยและเทคโนโลยีใหม่ๆ	1. จำนวนรายวิชาที่มีการเรียนการสอนที่มีการค้นคว้าอิสระด้วยตนเองทั้งภาคบรรยายและปฏิบัติ 2. การประเมินผลของวิทยานิพนธ์อยู่ในเกณฑ์ดี 3. จำนวนผลงานวิจัยจากวิทยานิพนธ์ที่เผยแพร่ในวารสารระดับชาติและนานาชาติ 4. จำนวนผลงานวิจัยจากวิทยานิพนธ์ที่ได้จากการเสนอผลงานทางวิชาการในงานประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
5. แผนการพัฒนาทักษะการสอน/การประเมินผลของอาจารย์ตามผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้านและการเพิ่มเติมทักษะและความรู้ทางด้านวิชาการและวิจัยของอาจารย์ผู้สอน	1. พัฒนาทักษะการสอนของอาจารย์ที่เน้นการสอนตามผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน 2. ส่งเสริมการเพิ่มเติมทักษะและความรู้ทางวิชาการของอาจารย์โดยมีการจัดสรรทุนสนับสนุนเผยแพร่ผลงานวิจัย	1. จำนวนอาจารย์ที่ได้รับการพัฒนาทักษะการสอนและการประเมินผลตามผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน 2. การประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อทักษะการสอนของอาจารย์ที่มุ่งผลการเรียนรู้ทั้ง 9 ด้าน 3. จำนวนอาจารย์ที่ได้รับการอบรมหรือเพิ่มเติมทักษะและความรู้ทางวิชาการ 4. แบบรายงานการเผยแพร่ความรู้ที่ได้รับจากการไปประชุมอบรม หรือเสนอผลงานทางวิชาการ 5. ผลงานวิจัย ตำรา หนังสือ

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

- ☐ มีภาคฤดูร้อน
☒ 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 | : | สิงหาคม – ธันวาคม |
| ภาคการศึกษาที่ 2 | : | มกราคม – พฤษภาคม |
| ภาคการศึกษาที่ 3 | : | มิถุนายน – กรกฎาคม |

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

สำหรับผู้สำเร็จปริญญามหาบัณฑิต แบบ 1.1

- (1) สำเร็จการศึกษาปริญญาามหาบัณฑิตหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่มีรายวิชาพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพและชีวภาพจากสถาบันการศึกษาที่รัฐบาลหรือหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายของประเทศนั้น ๆ รับรองและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นสมควรให้มีสิทธิสมัครเข้าศึกษาได้ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ และมีประสบการณ์ทำงานอย่างน้อย 2 ปี และ
- (2) มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- (3) คุณสมบัติอื่น ๆ เป็นไปตามประกาศ ซึ่งบัณฑิตวิทยาลัยจะประกาศให้ทราบเป็นปี ๆ ไป หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นสมควรให้มีสิทธิสมัครเข้าศึกษาได้

สำหรับผู้สำเร็จปริญญาตรี แบบ 1.2

(1) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่มีรายวิชาพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ สุขภาพและชีวภาพที่ได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง จากสถาบันการศึกษาที่รัฐบาลหรือหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายของประเทศนั้น ๆ รับรองและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นสมควรให้มีสิทธิสมัครเข้าศึกษาได้ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่อย่างน้อย 2 เรื่อง และมีประสบการณ์ทำงานอย่างน้อย 5 ปี และ

(2) มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(3) คุณสมบัติอื่น ๆ เป็นไปตามประกาศ ซึ่งบัณฑิตวิทยาลัยจะประกาศให้ทราบเป็นปี ๆ ไป หรือ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นสมควรให้มีสิทธิสมัครเข้าศึกษาได้

สำหรับผู้สำเร็จปริญญาโทแบบ 2.1

(1) สำเร็จการศึกษาปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่มีรายวิชาพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ สุขภาพและชีวภาพจากสถาบันการศึกษาที่รัฐบาลหรือหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายของประเทศนั้น ๆ รับรองและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นสมควรให้มีสิทธิสมัครเข้าศึกษาได้ และ

(2) มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(3) คุณสมบัติอื่น ๆ เป็นไปตามประกาศ ซึ่งบัณฑิตวิทยาลัยจะประกาศให้ทราบเป็นปี ๆ ไป หรือ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นสมควรให้มีสิทธิสมัครเข้าศึกษาได้

สำหรับผู้สำเร็จปริญญาตรี แบบ 2.2

(1) สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่มีรายวิชาพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ สุขภาพและชีวภาพที่ได้รับเกียรตินิยมอย่างน้อยอันดับสอง จากสถาบันการศึกษาที่รัฐบาลหรือหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายของประเทศนั้น ๆ รับรองและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นสมควรให้มีสิทธิสมัครเข้าศึกษาได้ และ

(2) มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(3) คุณสมบัติอื่น ๆ เป็นไปตามประกาศ ซึ่งบัณฑิตวิทยาลัยจะประกาศให้ทราบเป็นปี ๆ ไป หรือ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแล้วเห็นสมควรให้มีสิทธิสมัครเข้าศึกษาได้

*การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

☐ หลักสูตรระดับปริญญาตรี เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการรับนักเรียนเข้าศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และประกาศของสมาคมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (สอท.)

☒ หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เป็นไปตามคู่มือการสมัครเข้าศึกษาซึ่งบัณฑิตวิทยาลัยจะประกาศให้ทราบในปีการศึกษานั้น หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาแล้วเห็นสมควรรับเข้าศึกษาได้

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

นิสิตแรกเข้าอาจมีพื้นฐานด้านวิชาการและความพร้อมในการเรียนและการทำวิจัยที่แตกต่างกัน ทำให้ใช้เวลาในการเริ่มต้นวิจัยแตกต่างกัน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหาคัดข้อของนิสิตในข้อ 2.3

กำหนดให้นิสิตที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์สุขภาพต้องเข้าเรียนในวิชาที่เป็นแกนหลัก ร่วมกับนิสิตปริญญาตรีหรือลงทะเบียนบางรายวิชาที่ใช้เป็นพื้นฐานในการศึกษา โดยต้องลงทะเบียนรายวิชาดังกล่าว และมีผลการเรียนอยู่ในระดับที่ผ่าน

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

สถานภาพนิสิต	จำนวนนิสิตแต่ละปีการศึกษา				
	2566	2567	2568	2569	2570
นิสิตใหม่	3	3	3	3	3
นิสิตเก่า		3	3	3	3
รวม	3	6	9	9	9
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	3	3	3

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
ค่าบำรุงการศึกษา	540,000	720,000	840,000	900,000	780,000
ค่าลงทะเบียน	558,000	744,000	868,000	993,000	806,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	1,098,000	1,464,000	1,708,000	1,803,000	1,586,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2566	2567	2568	2569	2570
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	-	-	-	-	-
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	108,000	144,000	168,000	180,000	156,000
3. ทุนการศึกษา	186,000	186,000	186,000	186,000	186,000
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	46,800	46,800	46,800	46,800	46,800
รวม (ก)	340,800	376,800	400,800	412,800	388,800
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
รวม (ข)					
รวม (ก) + (ข)	340,800	376,800	400,800	412,800	388,800
จำนวนนิสิต	3	6	9	9	9
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนิสิต	113,600	62,800	44,533	45,867	43,200

* หมายเหตุ จำนวนนิสิตรวมหลักสูตรเก่าและหลักสูตรปรับปรุง

2.7 ระบบการศึกษา

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

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย
ไม่มี

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

แบบ 1.1 และ 2.1	48	หน่วยกิต
แบบ 1.2 และ 2.2	72	หน่วยกิต

ระยะเวลาการศึกษา

3 ปีการศึกษา สำหรับผู้เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญามหาบัณฑิต และ 4 ปีการศึกษา สำหรับผู้เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญาบัณฑิต นับจากภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตร

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

	แบบ 1.1	แบบ 1.2	แบบ 2.1	แบบ 2.2
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	48	72	48	72
จำนวนหน่วยกิตรายวิชาเรียน	-	-	12	24
กลุ่มวิชาบังคับ	-	-	10	17
กลุ่มวิชาเลือก	-	-	2	7
จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	48	72	36	48

- หมายเหตุ**
1. สำหรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาบัณฑิตหรือปริญญามหาบัณฑิตในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาศาสตร์ ต้องลงทะเบียนรายวิชาเพิ่มเติมตามความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ โดยไม่นับหน่วยกิต ประเมินผลเป็น S/U
 2. สำหรับผู้ที่เข้าศึกษาแบบ 1.1 และ 1.2 อาจต้องลงทะเบียนรายวิชาเพิ่ม ตามความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อสอดคล้องกับการทำวิทยานิพนธ์ โดยไม่นับหน่วยกิต ประเมินผลเป็น S/U
 3. ภาคการศึกษาใดที่นิสิตไม่ได้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาสัมมนา นิสิตจะต้องลงทะเบียนรายวิชา 3743894 สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต (Doctoral Dissertation Seminar) ทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา โดยไม่นับหน่วยกิต ประเมินผลเป็น S/U ทั้งนี้ นิสิตต้องได้รับสัญลักษณ์ S ในภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา
 4. นิสิตจะต้องลงทะเบียนรายวิชา 3743897 การสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) ในภาคการศึกษาที่สอบวัดคุณสมบัติตามข้อบังคับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา โดยประเมินผลเป็น S/U

3.1.3 รายวิชา

รายวิชาบังคับ แบบ 2.1

3700501 เซลล์และอณูชีววิทยา

Cellular and Molecular Biology

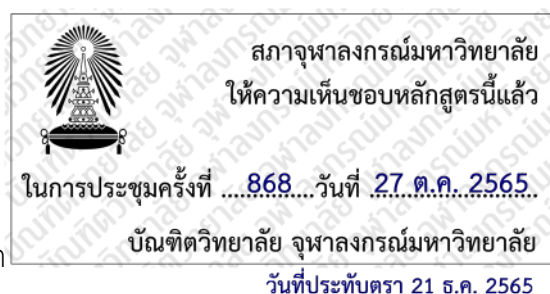
3743502 โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง

Advanced Nutritional Biochemistry

10 หน่วยกิต

3(3-0-9)

3(3-0-9)



3743505	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3 Seminar in Food and Nutrition III	1(1-0-3)
3743506	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4 Seminar in Food and Nutrition IV	1(1-0-3)
3743517	การศึกษาคอิสระ Independent Study	2(0-6-2)

รายวิชาบังคับ แบบ 2.2**17 หน่วยกิต**

3700501	เซลล์และอณูชีววิทยา Cellular and Molecular Biology	3(3-0-9)
3700502	วิธีวิทยาการวิจัย Research Methodology	2(2-0-6)
3743501	โภชนศาสตร์คลินิก Clinical Nutrition	3(3-0-9)
3743502	โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง Advanced Nutritional Biochemistry	3(3-0-9)
3743503	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 1 Seminar in Food and Nutrition I	1(1-0-3)
3743504	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 2 Seminar in Food and Nutrition II	1(1-0-3)
3743505	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3 Seminar in Food and Nutrition III	1(1-0-3)
3743506	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4 Seminar in Food and Nutrition IV	1(1-0-3)
3743517	การศึกษาคอิสระ Independent Study	2(0-6-2)

รายวิชาเลือก**แบบ 2.1****2 หน่วยกิต****แบบ 2.2****7 หน่วยกิต**

เลือกเรียนตามแขนงวิชาที่สนใจดังนี้

แขนงวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)

3743513	โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 1 Advanced Clinical Nutrition I	3(3-0-9)
3743514	โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 2 Advanced Clinical Nutrition II	3(3-0-9)
3743515	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling	2(2-0-6)
3743516	เภสัชโภชนาการ Pharmaconutrition	3(3-0-9)

แขนงวิชาโภชนาชีวเคมี (Nutritional Biochemistry)

3703530	ชีวเคมีลิพิด Lipid Biochemistry	2(2-0-6)
3703531	ปฏิบัติการลิพิดวิทยา Laboratory in Lipidology	2(1-3-4)
3743507	โภชนาการทางพันธุศาสตร์ Nutritional Genomics	3(3-0-9)

แขนงวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ (Applied Food and Nutrition)

3703530	ชีวเคมีลิพิด Lipid Biochemistry	2(2-0-6)
3703531	ปฏิบัติการลิพิดวิทยา Laboratory in Lipidology	2(1-3-4)
3743507	โภชนาการทางพันธุศาสตร์ Nutritional Genomics	3(3-0-9)
3743509	พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ Food and Nutritional Toxicology	3(3-0-9)
3743510	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ Food Product Development for Health	3(2-3-7)
3743511	โภชนาการขั้นสูงเพื่อการกีฬาและความฟิต Advanced Nutrition for Sports and Fitness	3(3-0-9)
3743512	นโยบายอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition Policy	2(2-0-6)
3743513	โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 1 Advanced Clinical Nutrition I	3(3-0-9)
3743514	โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 2 Advanced Clinical Nutrition II	3(3-0-9)
3743515	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ Nutrition Counseling	3(3-0-9)
3743516	เภสัชโภชนาการ Pharmaconutrition	3(3-0-9)
3743518	โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ Special project in Food and Nutrition	2(0-6-2)
3743519	เรื่องปัจจุบันทางอาหารและโภชนาการ Current Topics in Food and Nutrition	3(3-0-9)

วิทยานิพนธ์

3743826	วิทยานิพนธ์ (แบบ 2.1) Dissertation	36(0-144-0)
3743828	วิทยานิพนธ์ (แบบ 1.1 และ แบบ 2.2) Dissertation	48(0-192-0)

3743830	วิทยานิพนธ์ (แบบ 1.2)	72(0-288-0)
	Dissertation	
3743894	วิทยานิพนธ์สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	Doctoral Dissertation Seminar	
3743897	การสอบวัดคุณสมบัติ	S/U
	Qualifying Exam	
3.1.4 แผนการศึกษา		
แบบ 1.1		
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
3743897	การสอบวัดคุณสมบัติ	S/U
	รวม	8
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาปลาย		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาปลาย		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		48 หน่วยกิต

แบบ 1.2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น		
3743830	วิทยานิพนธ์	9
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	9
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย		
3743830	วิทยานิพนธ์	9
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	9
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น		
3743830	วิทยานิพนธ์	9
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
3743897	การสอบวัดคุณสมบัติ	S/U
	รวม	9
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาปลาย		
3743830	วิทยานิพนธ์	9
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	9
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น		
3743830	วิทยานิพนธ์	9
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	9
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาปลาย		
3743830	วิทยานิพนธ์	9
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	9
ปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น		
3743830	วิทยานิพนธ์	9
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	9
ปีที่ 4 ภาคการศึกษาปลาย		
3743830	วิทยานิพนธ์	9
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	9

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

72 หน่วยกิต

แบบ 2.1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น		
3700501	เซลล์และอนุชีววิทยา	3
3743502	โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง	3
3743505	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3	1
3743517	การศึกษาอิสระ	2
	รวม	9
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย		
3743826	วิทยานิพนธ์	8
3743506	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4	1
XXXXXXX	รายวิชาเลือก	2
	รวม	11
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น		
3743826	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาปลาย		
3743826	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น		
3743826	วิทยานิพนธ์	6
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
3743897	การสอบวัดคุณสมบัติ	S/U
	รวม	6
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาปลาย		
3743826	วิทยานิพนธ์	6
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	6
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร		48 หน่วยกิต

แบบ 2.2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น		
3700501	เซลล์และอณูชีววิทยา	3
3700502	วิธีวิทยาการวิจัย	2
3743501	โภชนศาสตร์คลินิก	3
3743502	โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง	3
3743503	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 1	1
	รวม	12
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย		
3743504	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 2	1
3743517	การศึกษาอิสระ	2
XXXXXXXX	รายวิชาเลือก	7
	รวม	10
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น		
3743505	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3	1
3743828	วิทยานิพนธ์	8
	รวม	9
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาปลาย		
3743506	สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4	1
3743828	วิทยานิพนธ์	8
	รวม	9
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
3743897	การสอบวัดคุณสมบัติ	S/U
	รวม	8
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาปลาย		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8
ปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น		
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8

	ปีที่ 4 ภาคการศึกษาปลาย	
3743828	วิทยานิพนธ์	8
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	S/U
	รวม	8

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

72 หน่วยกิต

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ก)

3.1.6 เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง (ภาคผนวก ข)

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิอาจารย์

3.2.1. อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	คุณ วุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี พ.ศ.	จำนวนผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลังไม่เกิน 5 ปี)						ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา				
						งานวิจัย	ตำรา	หนังสือ	บทความ วิชาการ	ผลงาน วิชาการ ลักษณะ อื่น	ผลงาน วิชาการรับ ใช้สังคม	2566	2567	2568	2569	2570
1	ศ.ดร.สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา*	วท.ด. วท.บ.	เภสัชวิทยา เคมี	จุฬาฯ จุฬาฯ	2549 2543	34	-	-	-	-	-	540	540	540	540	540
2	ผศ.ดร.สถาพร งามอุโฆษ*	วท.ด. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ จุฬาฯ	2552 2545	4	-	-	-	-	-	540	540	540	540	540
3	อ.ดร.แพรว จันทศิริสิน*	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Dietetics and Nutrition Dietetics and Nutrition โภชนาการและ กำหนดอาหาร	Florida International U., USA Florida International U., USA จุฬาฯ	2560 2556 2552	5	-	1	-	-	-	540	540	540	540	540
4	รศ.ดร.สุวิมล ทรัพย์โรบล	DrPH วท.ม. วท.บ.	Nutrition เภสัชวิทยา วิทยาศาสตร์สุขภาพ	Loma Linda U.,USA จุฬาฯ ม.ธรรมศาสตร์	2548 2542 2539	13	-	1	2	3	-	540	540	540	540	540
5	ผศ.ดร.ธัญวัน สอนทวี	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ ชีวเคมีทางการแพทย์ โภชนาการและ กำหนดอาหาร	จุฬาฯ จุฬาฯ จุฬาฯ	2560 2555 2552	6	-	-	1	-	-	540	540	540	540	540
6	ผศ.ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์	วท.ด. วท.บ.	ชีวเวชศาสตร์ เทคนิคการแพทย์	จุฬาฯ จุฬาฯ	2553 2546	5	-	-	-	-	-	540	540	540	540	540

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

3.2.2 อาจารย์พิเศษ - ไม่มี-



4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

วิทยานิพนธ์ (Dissertation) เป็นการศึกษาวิจัยที่นิสิตระดับบัณฑิตศึกษาตามแผน 1.1 1.2 2.1 และ 2.1 จัดทำขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามโครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยผู้เรียนจะเลือกหัวข้อที่ตนเองสนใจศึกษาและทำการวิจัยอย่างลึกซึ้ง และดำเนินการศึกษาวิจัยภายใต้กรอบจริยธรรมและแนวทางปฏิบัติของจรรยาบรรณนักวิจัยที่ดี

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นิสิตมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัยอย่างเป็นระบบ สามารถทำวิจัย เขียนโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอผลงานและเขียนรายงานผลการวิจัยเพื่อนำเสนอสู่สังคมได้

5.3 ช่วงเวลา

ปีการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาต้น	วิชา 3700502	วิธีวิทยาการวิจัย
ปีการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย	วิชา 3743517	การศึกษาอิสระ
ปีการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย	วิชา 3743826	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 2 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743826	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 3 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743826	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743828	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 2 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743828	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 3 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743828	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743830	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 2 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743830	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 3 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743830	วิทยานิพนธ์
ปีการศึกษาที่ 4 ภาคการศึกษาต้นและปลาย	วิชา 3743830	วิทยานิพนธ์

5.4 จำนวนหน่วยกิต

วิชา 3700502	วิธีวิทยาการวิจัย	2 หน่วยกิต	(แบบ 2.2)
วิชา 3743517	การศึกษาอิสระ	2 หน่วยกิต	(แบบ 2.1 และแบบ 2.2)
วิชา 3743826	วิทยานิพนธ์	36 หน่วยกิต	(แบบ 2.1)
วิชา 3743828	วิทยานิพนธ์	48 หน่วยกิต	(แบบ 1.1 และแบบ 2.1)
วิชา 3743830	วิทยานิพนธ์	72 หน่วยกิต	(แบบ 1.2)

5.5 การเตรียมการ

- (1) ชี้แจงให้นิสิตทราบเกี่ยวกับรายวิชาการศึกษาอิสระและขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์
- (2) นิสิตนำเสนอผลงานจากการศึกษาค้นคว้าอิสระและรับการประเมินโดยผู้สอนประจำรายวิชาทุกคนซึ่งเข้าร่วมฟังการนำเสนอผลการศึกษา

- (3) มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้รับผิดชอบเป็นรายบุคคล
- (4) อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อและกระบวนการศึกษาค้นคว้า
- (5) มีตัวอย่างวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระให้ศึกษา
- (6) กำหนดให้บัณฑิตสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ให้แล้วเสร็จตามที่ระบุไว้ในระเบียบจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
- (7) อำนวยความสะดวกเกี่ยวกับเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

5.6 กระบวนการประเมินผล

- (1) ให้บัณฑิตนำเสนอความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์อย่างน้อย 1 ครั้ง
- (2) จัดการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์
- (3) จัดสอบวิทยานิพนธ์โดยเป็นไปตามข้อบังคับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
- (4) ผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรือได้รับการตอบรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่เป็นที่ยอมรับและผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อย่างน้อย 1 เรื่อง

หมวดที่ 4. ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
ความสามารถด้านการใช้ภาษาอังกฤษได้ดีมากทั้งในระดับ พูด อ่านและเขียน โดยสามารถตีพิมพ์ในวารสารในระดับนานาชาติที่มีคุณภาพสูงได้	1. สนับสนุนให้นิสิตของหลักสูตรอาหารและโภชนาการเข้าร่วมการประชุมวิชาการนานาชาติที่จัดขึ้นทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โดยสนับสนุนค่าลงทะเบียน เพื่อให้ให้นิสิตมีโอกาสได้ใช้ทักษะทางภาษาอังกฤษในการสื่อสาร รวมถึงพานิสิตไปร่วมงานต่างประเทศเพื่อเปิดโอกาสให้มีการใช้ทักษะภาษาอังกฤษมากขึ้น
ความสามารถด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ในระบบปฏิบัติการ Microsoft officeและโปรแกรมเพื่อการวิเคราะห์ทางสถิติขั้นสูง	1. สนับสนุนให้มีการเรียนการสอนที่ใช้เครื่องมือทางสารสนเทศ โดยในรายวิชาวิธีวิทยาการวิจัย จะให้นิสิตนำคอมพิวเตอร์มาใช้ในการหาคำที่มีความจำเป็นต้องเรียนรู้การใช้โปรแกรมเพื่อการวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อความเข้าใจที่ลึกซึ้ง 2. สนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมทางด้านเทคโนโลยีที่จัดขึ้นโดยมหาวิทยาลัย โดยการจัดส่งรายชื่อไปยังกิจกรรมที่จัดขึ้น
มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมด้านวิชาการ ได้แก่ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ วิเคราะห์ ความมั่นใจในตัวเอง กล้าตัดสินใจ มีระเบียบวินัยในการทำงาน	1. มีการสอดแทรกเรื่องบุคลิกภาพของการกล้าตัดสินใจการแสดงออกได้อย่างเหมาะสมกับการเป็นนักวิจัยและนักวิชาการ โดยในรายวิชาสัมมนา นิสิตจะถูกฝึกให้มีความมั่นใจ มีกระบวนการคิดวิเคราะห์ และกล้าตัดสินใจ เมื่อต้องตอบคำถามจากผู้เข้าฟังสัมมนา และผู้เข้าฟังสัมมนาจะถูกฝึกให้มีความสามารถในการวิจารณ์งานวิจัยโดยอาศัยหลักการทางวิทยาศาสตร์ 2. สนับสนุนให้นิสิตนำเสนอผลงานด้านวิชาการในงานประชุมวิชาการระดับต่างนานาชาติ เพื่อฝึกทักษะการนำเสนองาน กระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ 3. ส่งเสริมให้นิสิตนำเสนอผลงานทางวิชาการ เมื่อมีการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยชั้นนำในต่างประเทศ เพื่อฝึกความกล้า และความมั่นใจในตัวเอง
มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ	1. กำหนดให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมจิตอาสาที่จัดโดยมหาวิทยาลัยและคณะสหเวชศาสตร์ โดยการสอบถามความสมัครใจของนิสิตเพื่อรวบรวมรายชื่อส่งไปยังโครงการต่างที่จัดขึ้น 2. สนับสนุนให้นิสิตจัดโครงการที่มีวัตถุประสงค์เพื่อแสดงจิตอาสาและมีจิตสำนึกสาธารณะ โดยสนับสนุนงบประมาณในการจัดโครงการ
มีภาวะผู้นำ ได้แก่ ความมีวินัยในตนเอง ทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงความเป็นผู้นำในการซักถามความรู้ทางวิชาการ	1. มีกระบวนการในการสร้างวินัยในตนเองและความรับผิดชอบต่องานที่ทำ เช่น การรายงานความก้าวหน้างานวิจัยเพื่อทำวิทยานิพนธ์ 2. กำหนดให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อสร้างเสริมภาวะผู้นำ 3. จัดทำแผนการวิจัย และนำเสนอความก้าวหน้าของการทำวิทยานิพนธ์ทุกภาคการศึกษา 4. กำหนดให้นิสิตระดับปริญญาเอก เข้าร่วมรายวิชาสัมมนาของนิสิตระดับปริญญาตรี เพื่อฝึกให้ภาวะผู้นำในการเสนอแนวความคิดทางวิทยาศาสตร์

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
มีคุณธรรมและจริยธรรม ด้านงานวิจัย	1. นำเสนอรายชื่อนิสิตให้เข้าร่วมการประชุมวิชาการด้านจริยธรรมการวิจัยในคน ที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้น
ส่งเสริม การเรียนรู้วิธีการเรียน และ การเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. กำหนดให้มีการทำวิทยานิพนธ์ทั้งการเรียนแบบแผน 1.1 1.2 2.1 และ 2.1 ซึ่งการทำวิทยานิพนธ์ ในระดับปริญญาเอก ต้องมีการวางแผนการทดลองที่เป็นระบบ มีความละเอียด ลึกซึ้ง และต้องเป็นองค์ความรู้ใหม่ ที่ยังไม่มีใครศึกษามาก่อน ดังนั้นจึงต้องมีการค้นคว้าหาข้อมูลที่มีความทันสมัยอยู่เสมอ เป็นการกระตุ้นให้นิสิตเรียนรู้ด้วยตนเอง และฝึกการค้นคว้าเพื่อให้มีการเรียนรู้ตลอดจนสำเร็จการศึกษา

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. มีความรู้ 1.1 รู้รอบ คือ มีความรู้รอบในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ และสามารถประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต รวมถึงการทำวิทยานิพนธ์ 1.2 รู้ลึก คือ มีความรู้ในขั้นสูงสุดในด้านอาหารและโภชนาการ โดยสามารถค้นคว้า เข้าใจงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ของตนเองอย่างลึกซึ้ง และสามารถทำวิจัยได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ และมีมาตรฐานระดับสากล	(1) การสอนแบบอภิปราย โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ใช้ในทางปฏิบัติ (2) การสอนโดยใช้กรณีศึกษาโดยการมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา ที่ทันสมัยและเกี่ยวข้องกับศาสตร์อาหารและโภชนาการ การใช้สถานการณ์จำลอง การศึกษาดูงานนอกสถานที่ โดยให้ผู้เรียนค้นคว้าด้วยตนเองในศาสตร์ที่ศึกษาอย่างลึกซึ้ง (3) การสอนแบบอภิปรายกลุ่ม โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นทางวิชาการอย่างสร้างสรรค์ มีการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน (4) การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (5) การทำวิทยานิพนธ์	(1) การสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ (2) ประเมินจากงานที่มอบหมายให้ผู้เรียนค้นคว้าด้วยตนเอง (3) ประเมินจากการเข้าร่วมและการมีส่วนร่วมในการอภิปรายแสดงความคิดเห็น (4) การสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ และการสอบวิทยานิพนธ์
2. มีคุณธรรม 2.1 มีคุณธรรมและจริยธรรม คือศรัทธาในความดี มีหลักคิดและแนวปฏิบัติในการส่งเสริมความดี มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีศีลธรรม สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้ 2.2 มีจรรยาบรรณ คือมีระเบียบวินัย เคารพกฎกติกาของสังคม ประพฤติปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ และจรรยาบรรณนักวิจัย	(1) การสอนแบบบรรยาย (2) การปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ (3) การสัมมนา (4) การสอนโดยใช้การวิจัย	(1) ประเมินพฤติกรรม เช่น การตรงเวลาของนิสิตในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย การร่วมกิจกรรม ความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (2) ประเมินจรรยาบรรณด้านการวิจัยจากผลงาน การเขียนโครงงานงานวิจัยต่างๆ และโครงร่างวิทยานิพนธ์ (3) ประเมินจรรยาบรรณวิชาชีพจากการเรียนเชิงปฏิบัติการด้านโภชนศาสตร์คลินิก
3. คิดเป็น 3.1 สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ คือมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผลและคิดแบบองค์รวม สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ เชิงลึก และประเมินความรู้เพื่อประยุกต์ใช้ขั้นสูงได้อย่างเหมาะสม 3.2 สามารถคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถพัฒนาแนวคิดเชิงวิชาการอย่างริเริ่มสร้างสรรค์ โดยการประยุกต์ใช้ความรู้ที่มีหลักฐานเชิงประจักษ์ (evidence-based knowledge)	(1) การสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการคิดและการแก้ไขปัญหา ทั้งระดับบุคคลและกลุ่มในสถานการณ์ทั่วไปและสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ โดยใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย เพื่อให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เช่น การอภิปรายกลุ่ม การสะท้อนคิด การสอนโดยใช้กรณีศึกษา การระดมสมอง การสอนแบบสัมมนา การศึกษาค้นคว้าแบบอิสระ การสอนโดยทำโครงการ (2) การเรียนรู้แบบร่วมมือ เพื่อพัฒนาแนวคิดเชิงวิชาการอย่างสร้างสรรค์ โดยมีอาจารย์ในหลักสูตรร่วมชี้แนะ	(1) การประเมินผลงานที่เกิดจากการใช้กระบวนการแก้ไขปัญหา การศึกษา ค้นคว้าอย่างเป็นระบบ การวิเคราะห์วิจารณ์ เช่น รายงานการวิเคราะห์วิจารณ์กรณีศึกษา (2) ประเมินรายงานผลการอภิปรายกลุ่ม (3) การประเมินโครงการ (4) การประเมินการนำเสนองาน (5) การสอบข้อเขียน (6) การสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ และการสอบวิทยานิพนธ์

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
3.3 มีทักษะในการคิดและแก้ปัญหา คือ ทักษะขั้นสูงในการคิดแก้ปัญหาที่มีความซับซ้อนสูง สามารถแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ โดยประยุกต์ใช้ความรู้มีหลักฐานเชิงประจักษ์ (evidence-based knowledge) อย่างมีประสิทธิภาพ		
4. ทำเป็น 4.1 มีทักษะทางวิชาชีพ คือ มีทักษะเฉพาะทางขั้นสูงทางวิชาชีพ 4.2 มีทักษะทางการสื่อสาร โดยการใช้ภาษาอังกฤษได้ดีมากทั้งการฟัง พูด อ่าน และเขียน 4.3 มีทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ มีความสามารถในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างลึกซึ้ง รวมถึงติดตามความก้าวหน้าของศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง และสามารถนำเสนอผลงานทางวิชาการได้อย่างมีมาตรฐานระดับสากล 4.4 มีทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติ คือ มีทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติขั้นสูงเพื่อการศึกษาวิจัยและการประกอบอาชีพ 4.5 มีทักษะการบริหารจัดการ คือ มีทักษะขั้นสูงในการบริหารจัดการในการวางแผนและดำเนินการศึกษาและงานวิจัยให้บรรลุเป้าหมาย	(1) การสอนโดยการสาธิต เพื่อให้นิสิตฝึกทักษะเฉพาะทางด้านวิชาชีพ (2) การฝึกปฏิบัติงานด้านคลินิก (3) การอภิปราย และสัมมนาโดยใช้ภาษาอังกฤษ (4) การศึกษาค้นคว้าโดยอิสระ (5) การใช้วิจัยเป็นฐาน (6) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการนำเสนอผลงานทั้งในรูปแบบอภิปราย และสัมมนา (7) กำหนดให้นิสิตเข้าร่วมงานประชุมวิชาการ นำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติ และนานาชาติ	(1) ประเมินจากเทคนิคการเลือกใช้เครื่องมือทางคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้องจากรายวิชา สัมมนา ค้นคว้าอิสระ วิทยานิพนธ์ (2) ประเมินการนำเสนองาน การวิพากษ์เป็นภาษาอังกฤษ การใช้เทคโนโลยี ประเมินรายงาน การสอบวิทยานิพนธ์ (3) ประเมินจากผลงานความก้าวหน้าในการทำวิจัย (5) การประเมินการมีส่วนร่วมในกิจกรรม (4) การตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ
5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้ 5.1 ใฝ่รู้ แสวงหาความรู้เพิ่มเติมอย่างสม่ำเสมอจากแหล่งความรู้ที่น่าเชื่อถือ เพื่อพัฒนาตนเอง 5.2 รู้จักวิธีการเรียนรู้ เทคนิค วิธีและกระบวนการในการเรียนรู้ และสามารถนำไปใช้ในการแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง	(1) การบรรยาย การฝึกปฏิบัติการ การเรียนแบบร่วมมือ การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน การค้นคว้าด้วยตนเอง (2) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง การไปทัศนศึกษา (3) การอภิปราย (4) การสอนแบบสัมมนา	(1) การสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ (2) ประเมินงานที่ได้รับมอบหมาย (3) ประเมินการนำเสนอผลงาน การส่งตัวอย่าง การส่งรายงาน (4) ประเมินการเข้าร่วมกิจกรรมที่กำหนด และการมีส่วนร่วมในการอภิปรายแสดงความคิดเห็น
6. มีภาวะผู้นำ สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและสมาชิก ในบริบทหรือสถานการณ์ที่แตกต่างกัน มีความรับผิดชอบ ให้ออกสารับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นและสนับสนุนผู้อื่นให้พัฒนาทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	(1) การอภิปราย (2) การสอนแบบสัมมนา (3) การศึกษาค้นคว้าอิสระ (4) การสอนโดยใช้วิจัยเป็นพื้นฐาน	(1) ประเมินผลงานที่มอบหมายในชั้นเรียน (2) ประเมินการเข้าร่วมกิจกรรม (3) ประเมินความก้าวหน้าในการทำวิจัย

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
7. มีสุขภาพะ ตระหนักถึงความสำคัญ รู้จักวิธีการดูแลสุขภาพกายและจิต ของตนเอง มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม ปรับตัวได้เหมาะสมตาม สถานการณ์	(1) การอภิปราย (2) การสอนแบบสัมมนา	(1) ประเมินผลงานที่มอบหมาย
8. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ มีจิตสำนึกห่วงใยต่อสังคม สิ่งแวดล้อมและสาธารณสมบัติ มี จิตอาสา บำเพ็ญประโยชน์ให้สังคม	(1) กำหนดให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมจิตอาสาและสำนึก สาธารณะ อย่างน้อย 10 ชม. ต่อปีการศึกษา	(1) ประเมินการเข้าร่วมกิจกรรม โดยให้ผู้เรียนประเมิน ตนเอง โดยใช้แบบสอบถาม สัมภาษณ์ และสนทนากลุ่ม
9. ดำรงความเป็นไทยในกระแสโลกาภิวัตน์ สำนึกในคุณค่าแห่งความเป็นไทย ตระหนักถึงความหลากหลาย ทางวัฒนธรรมและรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคม เพื่อสามารถทำงานและอยู่ร่วมกันกับผู้อื่นที่มีวัฒนธรรม แตกต่างโดยยังดำรงความเป็นตัวตน	(1) กำหนดให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมความเป็นไทย เช่น โครงการทัศนศึกษารอบกรุงรัตนโกสินทร์	(1) การประเมินพฤติกรรม และการร่วมกิจกรรม

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา(Curriculum Mapping)

- ความรับผิดชอบหลักของรายวิชา ○ ความรับผิดชอบรองของรายวิชา

รายวิชา	มาตรฐานผลการเรียนรู้																	
	1. มีความรู้		2. มีคุณธรรม		3. คิดเป็น			4. ทำเป็น					5. ใฝ่รู้และรู้จักวิธีการเรียนรู้		6. มีภาวะผู้นำ	7. มีสุขภาพะ	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				
รายวิชาบังคับ																		
3700501 เซลล์และอนุชีววิทยา	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○
3700502 วิธีวิทยาการวิจัย	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○
3743501 โภชนศาสตร์คลินิก	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●
3743502 โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○
3743503 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
3743504 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
3743505 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
3743506 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
3743517 การศึกษาอิสระ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
3743894 สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
รายวิชาเลือก																		
3703530 ชีวเคมีลิต	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○
3703531 ปฏิบัติการลิตวิทยา	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○
3743507 โภชนาการทางพันธุศาสตร์	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	○	○
3743509 พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●

[illegible]

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

4.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

- (1) การทวนสอบระดับรายวิชา ให้ประเมินและวัดผลการศึกษานิสิตในระดับรายวิชา ตามลักษณะเฉพาะของรายวิชา มีคณะกรรมการโดยผ่านการกำหนดจากที่ประชุมภาควิชาฯ พิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแผนการสอน รวมทั้งกำหนดเป้าหมายที่ผู้เรียนพึงจะได้รับในแต่ละรายวิชา
- (2) ในทุกรายวิชาได้จัดทำผลการประเมินผลการสอนของอาจารย์จากนิสิต และนำผลการประเมินดังกล่าวไปใช้
- (3) กำหนดระยะเวลาและกรอบในการทำวิทยานิพนธ์ ประเมินผลโดยคณะกรรมการที่ตั้งขึ้นทั้งจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- (4) การทวนสอบในระดับหลักสูตร โดยมีระบบประกันคุณภาพการศึกษาทุกปี และจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกทุก 5 ปี

4.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา โดยประเมินจาก

- (1) การได้งานทำของบัณฑิตโดยประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา
- (2) การตรวจสอบจากผู้ใช้บัณฑิต โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การแบบสอบถามสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ในคาบระยะเวลาที่กำหนดไว้อย่างสม่ำเสมอ
- (3) การประเมินตำแหน่ง และ/หรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต
- (4) การประเมินจากนิสิตเก่าที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับปรุงหลักสูตร
- (5) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือ อาจารย์พิเศษที่มาร่วมสอน
- (6) ผลงานของนิสิตที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น (1) จำนวนสิทธิบัตร, (2) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาการ, (3) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ, (4) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

หลักสูตรระดับปริญญาเอก

☒ แบบ 1

- ☒ สอบผ่านภาษาต่างประเทศอย่างน้อย 1 ภาษา ได้แก่ ภาษาอังกฤษ
- ☒ สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)
- ☒ เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย (การสอบต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้)

☒ การเผยแพร่วิทยานิพนธ์

☒ หลักสูตรกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพและวิทยาศาสตร์กายภาพ

ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาการตีพิมพ์วารสารสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างน้อย 2 ฉบับ ซึ่งต้องเป็นวารสารระดับนานาชาติอย่างน้อย 1 ฉบับ

☐ เกณฑ์อื่นๆ

☒ แบบ 2

☒ เรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดในหลักสูตร โดยต้องได้แต้มเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 (จากระบบ 4 ระดับคะแนน)

☒ สอบผ่านภาษาต่างประเทศอย่างน้อย 1 ภาษา ได้แก่ ภาษาอังกฤษ

☒ สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

☒ เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย (การสอบต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้)

☒ การเผยแพร่วิทยานิพนธ์

☒ หลักสูตรกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพและวิทยาศาสตร์กายภาพ

ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาการตีพิมพ์วารสารสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างน้อย 1 ฉบับ

☐ เกณฑ์อื่นๆ

หมวดที่ 6. การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 อาจารย์ใหม่ทุกคนเข้าโปรแกรมปฐมนิเทศ ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุม

- (1) บทบาทหน้าที่ของอาจารย์ในการพัฒนานิสิตให้มีความรู้และทักษะที่พึงประสงค์ 9 ด้านของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- (2) หลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมต่างๆ ของคณะ
- (3) กฎระเบียบและสิทธิผลประโยชน์ของอาจารย์

1.2 คณะมอบหมายอาจารย์อาวุโสเป็นอาจารย์พี่เลี้ยง โดยมีหน้าที่

- (1) ให้คำปรึกษาและคำแนะนำแก่อาจารย์ใหม่ เพื่อการเรียนรู้และการปรับตัวเองเข้าสู่การเป็นอาจารย์ในคณะ
- (2) ให้คำแนะนำและนิเทศการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
- (3) ประเมินและติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่

1.3 อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการพัฒนาอย่างทั่วถึงในด้านจัดการเรียนการสอน และความรู้ที่ทันสมัยในด้านอาหารและโภชนาการ ตลอดจนการวิจัย ดังนี้

- (1) จัดกิจกรรมพัฒนาวิชาการภายในคณะ
- (2) ส่งเสริมและสนับสนุนให้เข้าร่วมอบรม ประชุมวิชาการ และสัมมนาทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- (3) สนับสนุนให้ศึกษาดูงานทั้งในและต่างประเทศ
- (4) สนับสนุนให้ร่วมทีมวิจัยกับนักวิจัยอาวุโสภายในหรือภายนอกคณะและตีพิมพ์ผลงานวิชาการ
- (5) สนับสนุนให้เข้าร่วมประชุมและเสนอผลงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- (1) จัดอบรมประจำปี และหรือสัมมนาเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับทักษะการสอน การวิจัยในห้องเรียน การวัดและการประเมินผลที่ทันสมัยทั้งในห้องเรียนและในคลินิกที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน
- (2) สนับสนุนอาจารย์ให้เข้าร่วมประชุมวิชาการและดูงานเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผล
- (3) พัฒนาทักษะการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการศึกษา
- (4) กำหนดให้มีการวิจัยในห้องเรียนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน
- (5) จัดระบบการประเมินผลด้านการสอนและการประเมินผลอย่างมีส่วนร่วมระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- (6) พัฒนาระบบการประเมินโดยผู้ร่วมงาน (Peer evaluation)

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- (1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม
- (2) มีการกระตุ้นให้อาจารย์ทำผลงานทางวิชาการและส่งเสริมให้ขอตำแหน่งตำแหน่งทางวิชาการ
- (3) ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่และพัฒนาการเรียนการสอนให้มีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาเฉพาะ
- (4) จัดสรรงบประมาณสำหรับการวิจัย
- (5) จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่างๆ ของคณะ
- (6) จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะ

หมวดที่ 7. การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

- (1) คณะสหเวชศาสตร์ มีประกาศข้อปฏิบัติในการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลและแนวทางการควบคุมคุณภาพ
- (2) คณะสหเวชศาสตร์ กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ซึ่งมีหน้าที่ดังต่อไปนี้
 - (2.1) บริหารจัดการหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบายของคณะ บัณฑิตวิทยาลัยและมหาวิทยาลัย
 - (2.2) ควบคุมมาตรฐานของหลักสูตรให้เป็นไปตามข้อบังคับของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2558
 - (2.3) กำกับ ดูแลการสอนและการสอบของหลักสูตร
 - (2.4) กำกับการดำเนินงานของหลักสูตรให้เป็นไปตามระบบประกันคุณภาพ
 - (2.5) ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่คณบดี และคณะกรรมการวิชาการประจำคณะมอบหมาย
- (3) หลักสูตรฯ มีการมอบหมายความรับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ ให้กลุ่มวิชาตามสาขาและกลุ่มวิชาเสนอผู้ประสานงานรายวิชาเพื่อการแต่งตั้งเป็นผู้ประสานงาน
- (4) ผู้ประสานงานรายวิชาควบคุมการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนให้เป็นไปตามรายละเอียดหลักสูตรและรายละเอียดรายวิชาในวิชาที่รับผิดชอบและเสนอคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- (5) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอนทุกรายวิชาและดำเนินการประเมินผลการสอนของอาจารย์ ติดตามประสิทธิภาพและผลการเรียนของนิสิต
- (6) แต่งตั้งกรรมการภายนอกทบพวท/ประเมินผลการดำเนินการโดยมีผู้ทรงคุณวุฒิติดตามรายละเอียดหลักสูตรเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษาและปรับปรุงตามความเหมาะสม

2. บัณฑิต

หลักสูตรฯ จัดให้มีการรวบรวมข้อมูลป้อนกลับจากผู้ใช้บัณฑิตในทุกปีการศึกษา นอกจากนั้นหลักสูตรฯ ยังจัดให้มีการประเมินการเรียนการสอนแบบประเมินออนไลน์ของทุกรายวิชาโดยนิสิต และนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรฯ ต่อไป

3. นิสิต

3.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่นๆ แก่นิสิต

- (1) หลักสูตรฯ จัดให้มีระบบติดตามความก้าวหน้าในการเรียนของนิสิตอย่างเหมาะสมผ่านโครงการสายสัมพันธ์อาจารย์-ศิษย์ ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา
- (2) อาจารย์ต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ชั่วโมง
- (3) มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ตามเกณฑ์มาตรฐานและระเบียบของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

3.2 การอุทธรณ์ของนิสิต

นิสิตสามารถอุทธรณ์ในเรื่องต่างๆ โดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับวิชาการ ทั้งนี้ภายใต้กฎระเบียบและกระบวนการในการพิจารณาคำอุทธรณ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4. อาจารย์

4.1 การรับอาจารย์ใหม่

หลักสูตรฯ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และขั้นตอนการรับอาจารย์ใหม่ ตามระเบียบ ฝ่ายบุคคล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

- (1) คณาจารย์ทุกคนในหลักสูตรมีส่วนร่วมในการกำหนดแผนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา การทบทวนเนื้อหาวิชา การแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน คุณภาพและพฤติกรรมของนิสิตการวัดและประเมินผล ฯลฯ โดยการจัดให้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและประชุมอย่างเป็นทางการเพื่อทบทวนและวางแผนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา
- (2) หลักสูตรฯ จัดให้มีการสรุปและการประเมินตนเองตามปัจจัยคุณภาพของ CU-CQA

4.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

คณาจารย์พิเศษเป็นไปโดยการแต่งตั้งจากมติของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ โดยต้องเป็นผู้ที่มีคุณวุฒิ และมีความรู้ความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- หลักสูตรฯ จะจัดการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อมอบหมายความ รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ ให้กลุ่มวิชาตามสาขาและกลุ่มวิชา เสนอผู้ประสานงานรายวิชา เพื่อการแต่งตั้งเป็นผู้ประสานงาน โดยประสานงานรายวิชา มีหน้าที่ควบคุมการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลการเรียนให้เป็นไปตาม รายละเอียดหลักสูตรและรายละเอียดรายวิชาในวิชาที่รับผิดชอบและเสนอคณะกรรมการ บริหารหลักสูตรฯ ในทุกภาคการศึกษา
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอนทุกรายวิชาและ ดำเนินการประเมินผลการสอนของอาจารย์ ติดตามประสิทธิภาพและผลการเรียนของ นิสิต
- นิสิตประเมินการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินผลในทุกภาคการศึกษา ในทุกปีการศึกษา
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ แต่งตั้งกรรมการภายนอกทบทวน/ประเมินผลการ ดำเนินการโดยมีผู้ทรงคุณวุฒิติดตามรายละเอียดหลักสูตรเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษาและ ปรับปรุงตามความเหมาะสม

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

หลักสูตรฯ ได้รับการจัดสรรงบประมาณเพื่อจัดหาทรัพยากรสำหรับการใช้ในการเรียนการสอนให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานสากล ดังนี้

- (1) ห้องเรียนและอุปกรณ์ในห้องเรียนมีความเหมาะสมและมีสิ่งแวดล้อมที่ดี เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้
- (2) หนังสือและสื่อการเรียนรู้ในห้องสมุดมีเพียงพอและทันสมัย
- (3) ห้องปฏิบัติการมีพื้นที่เพียงพอเพื่อรองรับจำนวนนิสิตและมีอุปกรณ์ที่ทันสมัย
- (4) คอมพิวเตอร์มีเพียงพอและทันสมัย

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

6.2.1 สถานที่

การเรียนการสอนใช้ห้องเรียนของคณะสหเวชศาสตร์ อาคารจุฬาพัฒน์ 14 คณะสหเวชศาสตร์ มีห้องเรียน ขนาด 40 คน จำนวน 1 ห้อง ห้องจัดแสดงนิทรรศการศูนย์เรียนรู้ทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ห้องปฏิบัติการ Food Product Development ห้องปฏิบัติการ Food and Nutrition Analysis ห้องปฏิบัติการ Food Service Management ห้องประชุม ห้องปฏิบัติการวิจัยชีวเคมีระดับโมเลกุล

6.2.2 อุปกรณ์การสอน

- (1) เครื่องฉายแผ่นใส 1 เครื่อง
- (2) เครื่องฉายทึบแสง 1 เครื่อง

- (3) เครื่องคอมพิวเตอร์ 30 เครื่อง
- (4) เครื่องคอมพิวเตอร์พร้อมเครื่องฉายแอลซีดี 10 ชุด
- (5) ครุภัณฑ์สำหรับการสอนและวิจัย เช่น เครื่อง HPLC, GC, UV-Vis spectrophotometer, เครื่องวิเคราะห์ไขมัน เครื่องวิเคราะห์ใยอาหาร เครื่องวิเคราะห์โปรตีน เครื่องวัดสี เครื่องวัดความชื้นของอาหาร โมเดลอาหารจำลอง

6.2.3 ห้องสมุด

- (1) สำนักงานวิทยทรัพยากร หอสมุดกลาง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีตำราด้านการแพทย์ อาหาร และโภชนาการทั้งหมด 453 เล่ม วารสารด้านการแพทย์และวิทยาศาสตร์การแพทย์ อาหารและโภชนาการทั้งหมด 250 เล่ม
- (2) ห้องสมุดคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีตำราด้านวิทยาศาสตร์ อาหาร โภชนาการ และเทคโนโลยีการอาหารทั้งหมด 30,488 เล่ม วารสารด้านด้านวิทยาศาสตร์ อาหาร โภชนาการ และเทคโนโลยีการอาหารทั้งหมด 770 รายการ
- (3) ห้องสมุดคณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีตำราด้านการแพทย์ อาหาร และโภชนาการทั้งหมด 40,137 เล่ม วารสารด้านการแพทย์และวิทยาศาสตร์การแพทย์ อาหารและโภชนาการทั้งหมด 39,887 เล่ม พร้อมทั้งฐานข้อมูล ออนไลน์จำนวน 8 ฐาน ที่ครอบคลุมวารสารวิทยาศาสตร์ประมาณ 1,000 วารสาร
- (4) ห้องสมุดคณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีตำราด้านการแพทย์ อาหาร และโภชนาการทั้งหมด 4,274 เล่ม วารสารด้านการแพทย์ วิทยาศาสตร์การแพทย์ อาหารและโภชนาการทั้งหมด 22 รายการ

6.2.4 ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

มีเครื่องคอมพิวเตอร์พร้อมจุดเชื่อมต่อระบบเครือข่าย จำนวน 30 เครื่อง สำหรับนิสิตใช้ในการเรียนการสอนรายวิชาทางคอมพิวเตอร์ และจุดเชื่อมต่อไร้สาย จำนวน 6 จุด สำหรับนิสิตศึกษาด้วยตนเอง โดยสืบค้นข้อมูลทางระบบอินเทอร์เน็ตจากเครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนตัว ซึ่งสามารถเข้าถึงข้อมูลทางวิชาการต่างๆ ทั่วโลก

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

- (1) มีคณะกรรมการวางแผนจัดหาและติดตามการใช้ทรัพยากรการเรียนการสอนของคณะ
- (2) ให้อาจารย์ผู้สอนและผู้เรียนเสนอรายชื่อ และตำราในสาขาวิชาที่รับผิดชอบต่อคณะกรรมการฯ
- (3) คณะจัดสรรงบประมาณประจำปีและจัดซื้อตำราและสื่อต่าง ๆ
- (4) ติดตามความต้องการและการใช้ทรัพยากรการจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนา

6.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

- (1) กำหนดให้มีคณะกรรมการวางแผนการประเมินอย่างมีส่วนร่วมกับผู้สอน ผู้ใช้และบุคลากรที่รับผิดชอบทุกฝ่าย อย่างเป็นระบบ
- (2) ประเมินความเพียงพอจากความต้องการใช้ของอาจารย์ และผู้เรียน และให้ได้มาตรฐานทุกปีการศึกษา
- (3) จัดทำระบบติดตามการใช้ทรัพยากรทั้งตำราหลัก สิ่งพิมพ์ และสื่อต่างๆ ที่เหมาะสมกับสถานการณ์ของคณะ และนำผลมาใช้ในการบริหารทรัพยากร

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

หลักสูตรใช้ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานของระบบประกันคุณภาพหลักสูตรของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (CU-CQA) ดังนี้

มคอ.2 หมวด ที่	สาระ	Key Performance Indicators	ปีการศึกษา				
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1	ข้อมูลทั่วไป	1. ในทุกปีการศึกษา หลักสูตรจัดกิจกรรมต่อไปนี้อย่างน้อยปีการศึกษาละ 1 ครั้ง เพื่อให้บัณฑิตเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์การเรียนรู้นอกเหนือจากการเรียนกับอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย - กิจกรรมสนับสนุนการเรียนการสอนโดยต้องมีวิทยากรภายนอกเข้าร่วม หรือ - กิจกรรมที่หลักสูตรมีความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาในประเทศ/ต่างประเทศ/หน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน หรือ - กิจกรรมทางวิชาการที่จัดโดยหน่วยงานภายนอก ซึ่งหลักสูตรกำหนดให้บัณฑิตเข้าร่วม	✓	✓	✓	✓	✓
2	ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	2. หลักสูตรจัดให้มีการประเมินแผนการพัฒนาปรับปรุงตามที่ระบุไว้ในหมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร					✓
3	ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	3. นิสิตทุกคนที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรโดยวิธีปกติมีคะแนนภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด (เฉพาะนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา)	✓	✓	✓	✓	✓
		4. หลักสูตรส่งเสริมทักษะภาษาอังกฤษแก่นิสิตที่มีข้อจำกัดทางภาษาตามดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยอาจจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรหรือกิจกรรมการเตรียมความพร้อม หรือสนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมกิจกรรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นนอกเหนือจากที่นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนวิชาภาษาอังกฤษเป็นวิชาบังคับตามเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด	✓	✓	✓	✓	✓
		5. ในทุกปีการศึกษา หลักสูตรมีการทบทวนเนื้อหารายวิชาในหลักสูตรให้มีความทันสมัยก้าวหน้าทันวิทยาการในกรณีจำเป็นอาจเปิดรายวิชาใหม่หรือปรับปรุงเนื้อหารายวิชาเดิมหรือเชิญอาจารย์/วิทยากรภายนอกที่มีความรู้และประสบการณ์สูงมาให้ความรู้แก่นิสิต	✓	✓	✓	✓	✓
		6. ร้อยละ 80 ของอาจารย์ประจำหลักสูตรใช้สื่อประสม (Multimedia) หรือเทคโนโลยีในการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
		7. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ปรากฏในรายวิชาบังคับของหลักสูตรโดยรวมต้องครอบคลุมทักษะการเรียนรู้ใน	✓	✓	✓	✓	✓

มคอ.2 หมวด ที่	สาระ	Key Performance Indicators	ปีการศึกษา				
			ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
	สอนและ ประเมินผล	ศตวรรษที่ 21 ครอบคลุมตามที่กำหนดในคุณลักษณะ บัณฑิตที่พึงประสงค์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*					
		8. ร้อยละ 80 ของรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษานั้นมี ผลการประเมินจากนิสิตระดับ 3.51 ขึ้นไป	✓	✓	✓	✓	✓
5	หลักเกณฑ์ใน การประเมินผล นักศึกษา	9. ในทุกปีการศึกษา หลักสูตรวิเคราะห์ผลการประเมิน ผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตจากระบบ CU-CAS โดย เทียบกับเกณฑ์มาตรฐาน TQF ของจุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย และนำผลการวิเคราะห์มาปรับปรุงการ เรียนการสอน ในปีการศึกษา หรือภาคการศึกษาถัดไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่ผลลัพธ์การเรียนรู้ยังไม่ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	✓	✓	✓	✓	✓
6	การพัฒนา คณาจารย์และ บุคลากร	10. ร้อยละ 100 ของอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมี การพัฒนาตนเองในรูปแบบต่างๆ 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) อาจารย์ผู้สอนประเมินเบื้องต้นด้านกลยุทธ์การสอนโดยพิจารณาจากตัวผู้เรียนเป็นหลัก จากการประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้เรียนในแต่ละหัวข้อในชั้นเรียน เช่น การทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนิสิต การอภิปรายโต้ตอบจากนิสิต การตอบคำถามของนิสิตในชั้นเรียน และปรับเปลี่ยนวิธีการสอนถ้าวิธีที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้
- (2) อาจารย์ผู้สอนประเมินว่าผู้เรียนมีความเข้าใจเนื้อหาที่สอนไปหรือไม่ จากผลสัมฤทธิ์ของแต่ละรายวิชา จากการทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิเคราะห์และประเมินความเห็นหรือข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้สอนและนิสิตที่เรียนจากข้อมูลผลการประเมินรายวิชา ประเมินการสอนและประเมินผลสัมฤทธิ์ของแต่ละรายวิชาที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นด้วยระบบ CU-CAS และแบบประเมินที่ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละรายวิชาจัดทำขึ้นเองตามแนวทางที่หลักสูตรกำหนด เพื่อพัฒนาปรับปรุงกลยุทธ์การเรียนการสอนในส่วนที่ได้คะแนนประเมินน้อย

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- (1) เมื่อสิ้นสุดรายวิชา ผู้เรียนประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนทุกคนในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา ตลอดจนความคิดเห็นและความต้องการของผู้เรียนเพื่อใช้ในกระบวนการพัฒนาความรู้และทักษะที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด
- (2) ผู้เรียนประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนทุกคนเมื่อสิ้นสุดรายวิชาโดยใช้แบบประเมินการสอนในระบบ CU-CAS ของมหาวิทยาลัย และแบบประเมินการเรียนการสอนที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำขึ้น
- (3) ผลการประเมินการสอนส่งตรงต่ออาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา เพื่อปรับปรุงต่อไป
- (4) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรรวบรวมผลการประเมินที่เป็นความต้องการในการปรับปรุงทักษะการสอนและวางแผนการพัฒนาให้สอดคล้องและ/หรือปรับปรุงกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสมกับรายวิชาและสถานการณ์ของภาควิชาและคณะ

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 นิสิตและบัณฑิต

- (1) แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตรที่ประกอบด้วยตัวแทนอาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชา ตัวแทนนิสิตปัจจุบัน ตัวแทนบัณฑิต และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกฝ่าย
- (2) คณะกรรมการประเมินฯ วางแผน ดำเนินการสำรวจ รวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลย้อนกลับจากนิสิตปัจจุบันทุกชั้นปี และจากบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านการศึกษาในหลักสูตรทุกรุ่น เพื่อประกอบการประเมินหลักสูตร

2.2 ผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก

คณะกรรมการประเมินหลักสูตรทำการวิเคราะห์และประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยใช้ข้อมูลย้อนกลับจากผู้เรียน ผู้สำเร็จการศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ร่วมกับการประเมินและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก

2.3 ผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ

- (1) ติดตามและประเมินคุณภาพบัณฑิตใหม่และบัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาที่ผ่านการศึกษานในหลักสูตร โดยสำรวจข้อมูลจากผู้บัณฑิต และ/หรือผู้บังคับบัญชา และ/หรือจากผู้ใช้บริการในสถานพยาบาลและชุมชน หน่วยงานภาครัฐและเอกชน บริษัทโดยใช้แบบสอบถาม และ/หรือการสัมภาษณ์
- (2) นำข้อมูลย้อนกลับจากผู้บัณฑิต ประกอบการประเมินหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพภายในคณะสหเวชศาสตร์

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูล จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา โดยสามารถดำเนินการปรับปรุงย่อยในรายวิชาที่มีปัญหาได้ตลอดเวลาที่พบปัญหาทุกภาคการศึกษา และปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับทุก 4 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บัณฑิต ทั้งนี้กระบวนการในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ ได้แก่

1. คณะกรรมการประเมินหลักสูตรจัดทำรายงานการประเมินผล และเสนอประเด็นที่จำเป็นในการปรับปรุงหลักสูตร หลังจากการวิเคราะห์ผลการประเมินของนิสิต การปรึกษาหารือและวิเคราะห์ผลการประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิและผู้บัณฑิต การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรการฝึกอบรมด้านทฤษฎีการเรียนรู้และวิธีการสอนที่เกี่ยวข้อง
2. จัดประชุมสัมมนาเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร
3. เชิญผู้ทรงคุณวุฒิอ่านหลักสูตรปรับปรุงและให้ข้อเสนอแนะ
4. นำกลยุทธ์การสอนที่ปรับปรุงและสอดคล้องกับข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิไปใช้ในรายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรปรับปรุง
5. ปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นประจำทุกปี ประเมินและปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับทุก 4 ปี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

คำอธิบายรายวิชา

- 3700501 เซลล์และอณูชีววิทยา 3(3-0-9)**
 หลักการพื้นฐานและเทคนิคทางด้านเซลล์และอณูชีววิทยา โครงสร้างและหน้าที่ของยีน โปรตีน และเซลล์ กระบวนการและการขนส่งโปรตีน การส่งสัญญาณระหว่างเซลล์ การตายและกลไกการเปลี่ยนแปลงของเซลล์
Cellular and Molecular Biology
CELL MOL BIO
 Basic principles and methods of modern molecular cell biology including structure and function of genes, protein and cells, protein transport and processing, signal transduction, cell death and mechanisms of cellular transformation.
- 3700502 วิธีวิทยาการวิจัย 2(2-0-6)**
 ความหมาย ชนิด และเป้าหมายของการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพ แนวคิดเชิงวิทยาศาสตร์ การใช้เหตุผลทางด้านวิทยาศาสตร์ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การวางแผนการวิจัย การเขียนโครงร่างวิธีเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ และการรายงานผล
Research Methodology
RES METH
 Definition, type and goal of research methodology in health science; scientific concepts; scientific process and scientific reasoning; research planning; proposal writing; data collection; statistical analysis and report.
- 3703530 ชีวเคมีลิพิด 2(2-0-6)**
 การจัดจำแนกชนิดของไขมันในร่างกาย ปฏิบัติการการคงธาตุของไลโปโปรตีน พรอสตาแกลนดิน ฟอสโฟลิพิด วิตามินละลายไขมัน ความสัมพันธ์ของไขมันต่อการเกิดโรค การใช้ประโยชน์ของไขมันเพื่อการป้องกันและรักษาโรค
Lipid Biochemistry
LIPID BIOCHEM
 Classification of lipid in the body; metabolism of lipoproteins, fatty acids, prostaglandins, phospholipids, fat soluble vitamins; relationship of lipids and mechanism of disease; use of lipids for preventing and curing diseases.
- 3703531 ปฏิบัติการลิพิดวิทยา 2(1-3-4)**
 ทฤษฎีและปฏิบัติการทางด้านการวิเคราะห์ทางลิพิดวิทยา เทคนิคและกระบวนการในการแยกไลโปโปรตีน การวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพของกรดไขมันและลิพิดชั้นต่างๆ
Laboratory Lipidology
LAB LIPIDOLOGY
 Theory and practice in lipidological analysis; techniques and procedures for isolation of lipoproteins; quantitative and qualitative analysis of fatty acid and lipid subspecies; application of GLC, HPLC, NMR, FTIR, mass spectrometry, capillary electrophoresis techniques in lipidology.

- 3743501 โภชนศาสตร์คลินิก 3(3-0-9)**
 ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคและการเจ็บป่วย เมแทบอลิซึมของพลังงานและสารอาหารใน
 ภาวะของโรค โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วย อาหารพิเศษเฉพาะโรค อาหารให้ทางหลอดเลือดดำและ
 อาหารให้ทางทางเดินอาหาร
Clinical Nutrition
CLIN NUTR
 Relationship between nutrition and diseases; metabolism of energy and nutrients in
 diseased condition; medical nutrition therapy in certain diseases; alternative means of
 nutrition including enteral and parenteral nutrition.
- 3743502 โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง 3(3-0-9)**
 ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ ระบบการย่อยอาหารและการใช้สารอาหาร
 ในร่างกาย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์
Advanced Nutritional Biochemistry
ADV NUTR BIOCHEM
 Relationship between nutrients and malnutrition; digestive system; use of nutrients in
 the body; metabolism of carbohydrate, protein, fat, vitamins and minerals; water and
 electrolytes.
- 3743503 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 1 1(1-0-3)**
 การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อปัจจุบันด้านอาหารและโภชนาการ
Seminar in Food and Nutrition I
SEM FD NUTR I
 Presentation and discussion on current topics in food and nutrition.
- 3743504 สัมมนาทางด้านอาหารและโภชนาการ 2 1(1-0-3)**
 การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อปัจจุบันด้านอาหารและโภชนาการ
Seminar in Food and Nutrition II
SEM FD NUTR II
 Presentation and discussion on current topics in food and nutrition.
- 3743505 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3 1(1-0-3)**
 การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อปัจจุบันด้านอาหารและโภชนาการ
Seminar in Food and Nutrition III
SEM FD NUTR III
 Presentation and discussion on current topics in food and nutrition.
- 3743506 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4 1(1-0-3)**
 การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อปัจจุบันด้านอาหารและโภชนาการ หรือนำเสนอรายงาน
 ความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์
Seminar in Food and Nutrition IV
SEM FD NUTR IV
 Presentation and discussion on current topics in food and nutrition or presentation
 of progress report of the dissertation.

3743507 โภชนาการทางพันธุศาสตร์**3(3-0-9)**

ความหมาย หลักการพื้นฐาน และความรู้ปัจจุบันทางด้านโภชนาการระดับจีโนมและยีน ผลของสารอาหารต่อจีโนมและความหลากหลายของจีโนมที่ต่อการเกิดปฏิกิริยาและการตอบสนองระหว่างอาหารกับโรคต่างๆ

Nutritional Genomics**NUTR GENOM**

Definition, fundamental principles and current knowledge in nutrigenomics and nutrigenetics, the effect of nutrients on genomes and genetic variation on the interaction and responses between diet and diseases.

3743509 พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ**3(3-0-9)**

พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการในประเทศไทยและในโลก หลักการเบื้องต้นทางพิษวิทยาและพิษวิทยาคลินิก การเปลี่ยนแปลงของสารพิษในร่างกาย การเกิดพิษ พยาธิสภาพ และการกำจัดสารพิษ อาหารและโภชนาการกับความเสี่ยงต่อการเกิดพิษและมะเร็ง อาหารดัดแปลงพันธุกรรม การประเมินความเสี่ยงในอาหาร การประเมินความปลอดภัยของสารเคมีในอาหาร วิธีตรวจวิเคราะห์สารพิษต่าง ๆ

Food and Nutritional Toxicology**FD NUTR TOXICO**

Food and nutritional toxicology in Thailand and in the world; fundamental of toxicology and clinical toxicology; metabolism of toxic substances in the body, toxicity, pathogenesis and detoxification mechanisms; food/nutrition and risk of toxic effects and cancer; genetically modified (GM) food; risk assessment in food; safety evaluation of chemical substances in food; analytical methods of various drugs and toxic substances

3743510 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ**3(2-3-7)**

อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับคนทั่วไป อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเรื้อรัง หลักการเบื้องต้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ โครงสร้างและคุณสมบัติของอาหาร หน้าที่ของวัตถุดิบในอาหาร การออกแบบผลิตภัณฑ์ สูตรอาหาร การตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางห้องปฏิบัติการ เทคนิคการประเมินผลและวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส ความคงตัวและอายุของผลิตภัณฑ์อาหาร ความปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้องการดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ และการรายงานผล

Food Product Development for Health**FD PROD DEV HLTH**

Healthy and balanced diets for normal condition; desired food for chronic diseases; fundamentals of food and nutrition product development for health; food structures and properties; basics of ingredient functions; product design; formulation; product testing; techniques used for sensory evaluation and analysis; food stability and shelf life; safety and related regulations; individual food and nutrition product development projects and result report.

- 3743511 โภชนาการขั้นสูงเพื่อการกีฬาและความฟิต 3(3-0-9)**
 โภชนาการที่สร้างเสริมสมรรถนะของร่างกาย การเล่นกีฬาและความฟิต การประยุกต์ความรู้ทางโภชนาการการกีฬา ได้แก่ความหนักเบาและระยะเวลาของการออกกำลังกาย การฝึกฝน และการเล่นกีฬาประเภทต่างๆ รวมทั้งการฟื้นตัว หลักการเกี่ยวกับภาวะโภชนาการที่เหมาะสม เมแทบอลิซึมของพลังงาน สารอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ การควบคุมน้ำหนัก ผลิตภัณฑ์เสริมสมรรถภาพการกีฬา ตลอดจน การวิเคราะห์ ความสำเร็จและประเมินงานวิจัยทางโภชนาการการกีฬา
Advanced Nutrition for Sports and Fitness
ADV NUTR SP FIT
 Nutrition related to optimal training and performance of sports activities and fitness; applications of sport nutrition varying intensity and duration of exercises training and playing sports, and recovery periods; principles of healthful nutrition, energy metabolism and nutrients, regulation of metabolism by vitamins and minerals, weight control, and analysis of the validity of proposed nutritional ergogenic aids; analysis, interpretation and evaluation of current research on sport nutrition.
- 3743512 นโยบายอาหารและโภชนาการ 2(2-0-6)**
 พัฒนาการของกฎหมาย นโยบาย และโครงการต่างๆด้านอาหารและโภชนาการ มุมมองเกี่ยวกับนโยบายอาหารและโภชนาการของผู้รักษากฎหมาย ผู้บริโภค และผู้ประกอบการกิจการอาหารและการเกษตร การวิเคราะห์นโยบายอาหารและโภชนาการระดับโลก ระดับภูมิภาคและระดับชาติ การประเมินคำกล่าวอ้างของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อิทธิพลการโฆษณาอาหาร ฉลากอาหารและโภชนาการ การนํานโยบายอาหารและโภชนาการมาเป็นเครื่องมือทางยุทธศาสตร์ในการสร้างเสริมสุขภาพ
Food and Nutrition Policy
FD NUTR POLICY
 Development of a range of food and nutrition laws, policies and programs; perspectives of regulators, consumers, food and agricultural businesses concerning food and nutrition policy; analysis of food and nutrition policy at the global, regional, and national levels; evaluation of health claims of dietary supplement influence of food advertising, food labels and nutrition; use of food and nutrition policy as a strategic tool in health promotion.
- 3743513 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 1 3(3-0-9)**
 โภชนบำบัดทางการแพทย์เกี่ยวกับโรคและความผิดปกติที่เกี่ยวกับโภชนาการ ได้แก่การประเมินภาวะของคนที่ใช้วิกฤติ และการให้โภชนบำบัดทางหลอดเลือดและสายยาง แก่ผู้ป่วยเบาหวาน โรคหัวใจ โรคตับ มะเร็ง และโรคของระบบทางเดินอาหาร ทักษะในการอ่านผลการตรวจเลือดที่เกี่ยวข้องกับงานโภชนบำบัด
Advanced Clinical Nutrition I
ADV CLIN NUTR I
 Medical nutrition therapy for a variety of clinical disorders with nutritional implications: assessment of critically ill patients and enteral and parenteral nutrition

given to patients with diabetes, cardiovascular diseases, liver diseases, cancer, and gastrointestinal diseases; laboratory reading skills.

3743514 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 2

3(3-0-9)

โภชนบำบัดทางการแพทย์เกี่ยวกับโรคและความผิดปกติที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ ได้แก่ โรคไต โรคปอด ความผิดปกติแต่กำเนิด ภาวะภูมิคุ้มกันบกพร่อง และโรคอ้วน

Advanced Clinical Nutrition II

ADV CLIN NUTR II

Medical nutrition therapy for a variety of clinical disorders with nutritional implications: renal disease, chronic obstructive pulmonary disease, inborn errors of metabolism, AIDS, and obesity.

3743515 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ

2(2-0-6)

ทักษะการให้คำปรึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งการให้คำปรึกษาแบบตัวต่อตัวหรือร่วมกับครอบครัว เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร การพัฒนาความสัมพันธ์เพื่อให้คำปรึกษาแก่คนไข้โดยวิธีการรับฟังปัญหา กรณีศึกษาในการให้คำปรึกษาโดยเริ่มจากการประเมินภาวะทางโภชนาการ ไปจนถึงการให้คำปรึกษาเพื่อประโยชน์ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม

Nutrition Counseling

NUTR COUN

Counseling skills, especially counseling one-to-one and with families, in order to facilitate changes in nutrition status; teaching/learning styles; development of therapeutic relationships with patients/clients, and development of listening skills; laboratory focus on case-study evaluation, including actual practice in nutrition counseling with patients.

3743516 เภสัชโภชนาการ

3(3-0-9)

ผลทางเภสัชวิทยาและผลในระดับเซลล์ของสารอาหารและส่วนประกอบอื่น ๆ ของอาหาร ในการบำบัดโรคที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ

Pharmaconutrition

PHARMACONUTRITION

Pharmacological and molecular effects of nutrients and other food ingredients for therapeutic approach in nutrition-related diseases.

3743517 การศึกษาอิสระ

2(0-6-2)

การค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติม รวมทั้งการฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการวิจัยในหัวข้อที่สนใจ เพื่อเพิ่มพูนความรู้พื้นฐานก่อนทำวิทยานิพนธ์ โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เป็นผู้แนะนำ

Independent Study

IND STUD

Individual study including practice in research laboratory in topics of interest to prepare themselves for thesis undersupervision of the advisor.

3743518 โครงการพิเศษทางอาหารและโภชนาการ

2(0-6-2)

โครงการพิเศษเกี่ยวข้องกับหัวข้อที่สนใจด้านอาหารและโภชนาการ

	Special project in Food and Nutrition	
	SPE PRO FD NUTR	
	Project on topics of interested in food and nutrition	
3743519	เรื่องปัจจุบันทางอาหารและโภชนาการ การบรรยายในหัวข้อเรื่องปัจจุบันที่น่าสนใจสาขาอาหารและโภชนาการ Current Topics in Food and Nutrition	3(3-0-9)
	CUR TOP FD NUTR	
	Formal classes on current topics of interest in food and nutrition	
3743826	วิทยานิพนธ์ DISSERTATION	36
3743828	วิทยานิพนธ์ DISSERTATION	48
3743830	วิทยานิพนธ์ DISSERTATION	72
3743894	สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุษฎีบัณฑิต Doctoral Dissertation Seminar	S/U
	DOC DISSERT SEM	
3743897	การสอบวัดคุณสมบัติ Qualifying Examination	S/U
	QUALIFYING EXAM	

ภาคผนวก ข

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วย กิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วย กิต	ความแตกต่าง
แบบ 1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	48 48	แบบ 1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	48 48	คงเดิม
แบบ 1.2 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	72 72	แบบ 1.2 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	72 72	คงเดิม
แบบ 2.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตรายวิชาเรียน -รายวิชาบังคับ -รายวิชาเลือก จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	48 12 10 2 36	แบบ 2.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตรายวิชาเรียน -รายวิชาบังคับ -รายวิชาเลือก จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	48 12 10 2 36	คงเดิม
แบบ 2.2 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตรายวิชาเรียน -รายวิชาบังคับ -รายวิชาเลือก จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	72 24 17 7 48	แบบ 2.2 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตรายวิชาเรียน -รายวิชาบังคับ -รายวิชาเลือก จำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์	72 24 17 7 48	คงเดิม

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
แบบ 2.1		แบบ 2.1		
รายวิชาบังคับ	10	รายวิชาบังคับ	10	คงเดิม
3700501 เซลล์และอณูชีววิทยา	3	3700501 เซลล์และอณูชีววิทยา	3	คงเดิม
3743502 โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง	3	3743502 โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง	3	คงเดิม
3743505 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3	1	3743505 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3	1	คงเดิม
3743506 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4	1	3743506 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4	1	คงเดิม
3743517 การศึกษาอิสระ	2	3743517 การศึกษาอิสระ	2	คงเดิม
แบบ 2.2		แบบ 2.2		
รายวิชาบังคับ	17	รายวิชาบังคับ	17	คงเดิม
3700501 เซลล์และอณูชีววิทยา	3	3700501 เซลล์และอณูชีววิทยา	3	คงเดิม
3700502 วิธีวิทยาการวิจัย	2	3700502 วิธีวิทยาการวิจัย	2	คงเดิม
3743501 โภชนศาสตร์คลินิก	3	3743501 โภชนศาสตร์คลินิก	3	คงเดิม
3743502 โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง	3	3743502 โภชนาการชีวเคมีขั้นสูง	3	คงเดิม
3743503 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 1	1	3743503 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 1	1	คงเดิม
3743504 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 2	1	3743506 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 2	1	คงเดิม
3743505 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3	1	3743505 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 3	1	คงเดิม
3743506 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4	1	3743506 สัมมนาด้านอาหารและโภชนาการ 4	1	คงเดิม
3743517 การศึกษาอิสระ	2	3743517 การศึกษาอิสระ	2	คงเดิม

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
รายวิชาเลือก		รายวิชาเลือก		
แบบ 2.1	2	แบบ 2.1	2	คงเดิม
แบบ 2.2	19	แบบ 2.2	7	คงเดิม
เลือกเรียนตามแขนงวิชาที่สนใจดังนี้		เลือกเรียนตามแขนงวิชาที่สนใจดังนี้		
แขนงวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์		แขนงวิชาโภชนบำบัดทางการแพทย์		คงเดิม
3743508 โภชนาการและเมแทบอลิซึมขั้นสูง	3	3743508 โภชนาการและเมแทบอลิซึมขั้นสูง	3	คงเดิม
3743513 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 1	3	3743513 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 1	3	คงเดิม
3743514 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 2	3	3743514 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 2	3	คงเดิม
3743515 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2	3743515 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2	คงเดิม
3743516 เกสซ์โภชนาการ	3	3743516 เกสซ์โภชนาการ	3	คงเดิม
แขนงวิชาโภชนชีวเคมี		แขนงวิชาโภชนชีวเคมี		คงเดิม
3703530 ชีวเคมีลิพิด	2	3703530 ชีวเคมีลิพิด	2	คงเดิม
3703531 ปฏิบัติการลิพิดวิทยา	2	3703531 ปฏิบัติการลิพิดวิทยา	2	คงเดิม
3743507 โภชนาการทางพันธุศาสตร์	3	3743507 โภชนาการทางพันธุศาสตร์	3	คงเดิม
3743508 โภชนาการและเมแทบอลิซึมขั้นสูง	3	-	-	ยกเลิก
แขนงวิชาอาหารและโภชนาการ ประยุกต์		แขนงวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์		คงเดิม
3703530 ชีวเคมีลิพิด	2	3703530 ชีวเคมีลิพิด	2	คงเดิม
3703531 ปฏิบัติการลิพิดวิทยา	2	3703531 ปฏิบัติการลิพิดวิทยา	2	คงเดิม
3705501 ฟิสิกส์รังสี	2	-	-	ยกเลิก
3705502 เครื่องวัดรังสีและการป้องกันอันตราย จากรังสี	3	-	-	ยกเลิก
3705601 ผลของรังสีต่อเซลล์	2	-	-	ยกเลิก
3705701 การอาบรังสีและการฆ่าเชื้อโรค	2	-	-	ยกเลิก
3705711 โรงงานฉายรังสี	2	-	-	ยกเลิก
3705712 การควบคุมคุณภาพของอาหาร ฉายรังสี	2	-	-	ยกเลิก
3705801 กฎและระเบียบระหว่างประเทศ สำหรับอาหารฉายรังสี	1	-	-	ยกเลิก
3705802 การสอบใบรับรองผู้ตรวจสอบ ทางรังสี	1	-	-	ยกเลิก
3743507 โภชนาการทางพันธุศาสตร์	3	3743507 โภชนาการทางพันธุศาสตร์	3	คงเดิม
3743509 พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	3	3743509 พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	3	คงเดิม
3743510 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการเพื่อสุขภาพ	3	3743510 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ โภชนาการเพื่อสุขภาพ	3	คงเดิม
3743511 โภชนาการขั้นสูงเพื่อการกีฬาและ ความฟิต	3	3743511 โภชนาการขั้นสูงเพื่อการกีฬาและ ความฟิต	3	คงเดิม
3743512 นโยบายอาหารและโภชนาการ	2	3743512 นโยบายอาหารและโภชนาการ	2	คงเดิม
3743513 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 1	3	3743513 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 1	3	คงเดิม
3743514 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 2	3	3743514 โภชนศาสตร์คลินิกขั้นสูง 2	3	คงเดิม
3743515 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2	3743515 การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ	2	คงเดิม
3743516 เกสซ์โภชนาการ	3	3743516 เกสซ์โภชนาการ	3	คงเดิม
3743518 โครงการงานพิเศษทางอาหารและ โภชนาการ	2	3743518 โครงการงานพิเศษทางอาหารและ โภชนาการ	2	คงเดิม
3743519 เรื่องปัจจุบันทางอาหารและ โภชนาการ	3	3743519 เรื่องปัจจุบันทางอาหารและ โภชนาการ	3	คงเดิม
วิทยานิพนธ์		วิทยานิพนธ์		
แบบ 1.1 และ แบบ 2.2		แบบ 1.1 และ แบบ 2.2		

หลักสูตรเดิม (พ.ศ. 2561)	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2566)	หน่วยกิต	ความแตกต่าง
3743828 วิทยานิพนธ์	48	3743828 วิทยานิพนธ์	48	คงเดิม
แบบ 1.2		แบบ 1.2		
3743830 วิทยานิพนธ์	72	3743830 วิทยานิพนธ์	72	คงเดิม
แบบ 2.1		แบบ 2.1		
3743826 วิทยานิพนธ์	36	3743826 วิทยานิพนธ์	36	คงเดิม
บังคับสำหรับนิสิตทุกคน		บังคับสำหรับนิสิตทุกคน		
3743894 สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุขฎฐิบัณฐิต	S/U	3743894 สัมมนาวิทยานิพนธ์ระดับดุขฎฐิบัณฐิต	S/U	คงเดิม
3743897 การสอบวัดคุณสมบัติ	S/U	3743897 การสอบวัดคุณสมบัติ	S/U	คงเดิม

ภาคผนวก ค

รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและรายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร

รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและรายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร

รายชื่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร	ตำแหน่ง
1. ศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย อติศักดิ์วัฒนา	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร งามอุโฆษ	กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.แพรว จันทศิริสิน	กรรมการ
4. รองศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล ทรัพย์วโรบล	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์เนตร อริยปิติพันธ์	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกฤต ศิริขวัญพงศ์	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญวัน สนวนทวี	กรรมการและเลขานุการ

รายชื่อผู้วิพากษ์หลักสูตร
1. ผศ.ดร.ฐิติทิพย์ ทิพย์มนตรี
2. อาจารย์ ดร.ถาวรีย์ ถิละเวช

ภาคผนวก ง

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ศาสตราจารย์ ดร.สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตร์สุขภาพบัณฑิต (เภสัชวิทยา)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2549

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมี)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2543

ผลงานทางวิชาการ

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. Kongthitlerd 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, Mäkyinen 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. Kongthitlerd 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-IP₃ 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 Ca²⁺ signaling. **J Cell Physiol.** 2020;235(2):1723–32. **SCOPUS**
17. Kongthitlerd 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

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร งามอุโฆษ

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตร์ดุสิตบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2552

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2545

ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Aksornchu P, Chamnansilpa N, Adisakwattana S, Thilavech T, Choosak C, Marnpae M, Mäkyinen 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, Mäkyinen 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

อาจารย์ ดร.แพรว จันทศิริสิน

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

ผลงานทางวิชาการ

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)

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

1. สุวิมล ทรัพย์วโรบล, แพรว จันทรศิลป์, และวรัญญา เตชะสุขถาวร. โฆษณาการกับการควบคุม
น้ำหนักร. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. พิมพ์ครั้งที่ 1. พฤศจิกายน 2562.

บทความวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานวิชาการอื่นๆ (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

ไม่มี

ภาคผนวก จ

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ศาสตราจารย์ ดร.สิริชัย อติศักดิ์วัฒนา

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตร์สุขภาพบัณฑิต (เภสัชวิทยา)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2549

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมี)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2543

ผลงานทางวิชาการ

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. Kongthitlerd 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, Mäkyinen 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. Kongthitlerd 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-IP₃ 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 Ca²⁺ signaling. **J Cell Physiol.** 2020;235(2):1723–32. **SCOPUS**
17. Kongthitlerd 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)

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
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)
 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เภสัชวิทยา)
 วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สุขภาพ)

Loma Linda University, USA พ.ศ.2548
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ.2542
 มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พ.ศ.2539

ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Furangseroj T, Suteerajintrakool 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., Hudthagasol C., Sanporkha P., **Sapwarobol S.**, Temviriyankul 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., Jiamjarasrangsri 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 จันทรศิลป์ 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.สถาพร งามอุโฆษ

คุณวุฒิ

วิทยาศาสตร์ดุสิตบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์)
วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2552
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2545

ผลงานทางวิชาการ

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

วิทยาศาสตร์ดุสิตบัณฑิต (ชีวเวชศาสตร์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2553

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคนิคการแพทย์)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2546

ผลงานทางวิชาการ

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., Sukswan, 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., Sukswan, 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., & Sukswan, 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)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญวัน สวนทวี

คุณวุฒิ

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

ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย

ก. บทความวิจัยในวารสาร

1. Kongthitlerd 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. Kongthitlerd 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- IP_3 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.แพรว จันทศิริสิน

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

ผลงานทางวิชาการ

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)

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

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

บทความวิชาการ (Review Article)

ไม่มี

ผลงานวิชาการอื่นๆ (ตามนิยามที่ ก.พ.อ. กำหนด)

ไม่มี

ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

ไม่มี

ภาคผนวก ฉ

ประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เรื่องเกณฑ์คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต และหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต พ.ศ. 2557 และ ประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เรื่องเกณฑ์คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต และหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558

“คะแนน IELTS” หมายความว่า คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษ IELTS (คะแนนเต็ม ๔.๐ คะแนน)

ข้อ ๔ ผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิตต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบภาษาอังกฤษ ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้เข้าศึกษาที่มีคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษ เป็นคะแนน CU-TEP ตั้งแต่ ๔๕ ขึ้นไป หรือคะแนน TOEFL ตั้งแต่ ๔๕๐ ขึ้นไป หรือคะแนน IELTS ตั้งแต่ ๔.๐ ขึ้นไป ให้รับเข้าศึกษาได้โดยไม่ต้องเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษเพิ่มเติม

(๒) ผู้เข้าศึกษาที่มีคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษเป็นคะแนน CU-TEP ตั้งแต่ ๓๐ ขึ้นไป หรือคะแนน TOEFL ตั้งแต่ ๔๐๐ ขึ้นไป หรือคะแนน IELTS ตั้งแต่ ๓.๐ ขึ้นไปแต่น้อยกว่าเกณฑ์ใน (๑) ให้ได้รับพิจารณาเข้าศึกษาได้แต่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

(ก) สอบใหม่เพื่อให้ได้คะแนนตาม (๑) ก่อนสำเร็จการศึกษา

(ข) ในกรณีที่ผู้เข้าศึกษาได้คะแนน CU-TEP ตั้งแต่ ๓๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๓๘ หรือคะแนน TOEFL ตั้งแต่ ๔๐๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๔๐๕ หรือคะแนน IELTS ตั้งแต่ ๓.๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๓.๕ ต้องเรียน รายวิชาจำนวนอย่างน้อย ๒ รายวิชา คือ รายวิชา ๕๕๐๐๕๐๓ Preparatory English for Graduate Students และเลือกเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งเพิ่มเติมอีกอย่างน้อย ๑ รายวิชา คือ ๕๕๐๐๕๐๔ English Pronunciation and Conversation หรือ ๕๕๐๐๕๐๕ Academic English Grammar หรือ ๕๕๐๐๕๐๖ Academic English Vocabulary หรือ ๕๕๐๐๕๑๐ Skills in English for Graduates และสอบผ่านรายวิชา ดังกล่าวก่อนสำเร็จการศึกษา

(ค) ในกรณีที่ผู้เข้าศึกษาได้คะแนน CU-TEP ตั้งแต่ ๓๘ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๔๕ หรือคะแนน TOEFL ตั้งแต่ ๔๐๕ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๔๕๐ หรือคะแนน IELTS ตั้งแต่ ๓.๕ ขึ้นไปแต่น้อยกว่า ๔.๐ ต้องเลือกเรียน รายวิชาใดรายวิชาหนึ่งอย่างน้อย ๑ รายวิชา คือ วิชา ๕๕๐๐๕๐๔ English Pronunciation and Conversation หรือ ๕๕๐๐๕๐๕ Academic English Grammar หรือ ๕๕๐๐๕๐๖ Academic English Vocabulary หรือ ๕๕๐๐๕๑๐ Skills in English for Graduates และสอบผ่านรายวิชาดังกล่าวก่อนสำเร็จ การศึกษา

ข้อ ๕ ผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต ต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบภาษาอังกฤษ ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้เข้าศึกษาที่มีคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษ เป็นคะแนน CU-TEP ตั้งแต่ ๒๗ ขึ้นไป หรือคะแนน TOEFL ตั้งแต่ ๕๐๕ ขึ้นไป หรือคะแนน IELTS ตั้งแต่ ๕.๕ ขึ้นไป ให้รับเข้าศึกษาได้ โดยไม่ต้องเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษเพิ่มเติม

(๒) ผู้เข้าศึกษาที่มีคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษเป็นคะแนน CU-TEP ตั้งแต่ ๔๕ ขึ้นไป หรือคะแนน TOEFL ตั้งแต่ ๔๕๐ ขึ้นไป หรือคะแนน IELTS ตั้งแต่ ๔.๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า เกณฑ์ใน (๑) ให้ได้รับพิจารณาเข้าศึกษาได้แต่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

(ก) สอบใหม่เพื่อให้ได้คะแนนตาม (๑) ก่อนสำเร็จการศึกษา

(ข) ในกรณีที่ผู้เข้าศึกษาได้คะแนน CU-TEP ตั้งแต่ ๔๕ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๖๐ หรือคะแนน TOEFL ตั้งแต่ ๔๕๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๕๐๐ หรือคะแนน IELTS ตั้งแต่ ๔.๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๕.๐ ต้องเรียนรายวิชานี้จำนวน ๒ รายวิชา คือ วิชา ๕๕๐๐๕๓๒ Academic English for Graduate Studies และ ๕๕๐๐๕๖๐ Thesis Writing และสอบผ่านรายวิชาดังกล่าวก่อนสำเร็จการศึกษา

(ค) ในกรณีที่ผู้เข้าศึกษาได้คะแนนสอบ CU-TEP ตั้งแต่ ๖๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๖๗ หรือคะแนน TOEFL ตั้งแต่ ๕๐๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๕๒๕ หรือคะแนน IELTS ตั้งแต่ ๕.๐ ขึ้นไป แต่น้อยกว่า ๕.๕ ต้องเรียนรายวิชา ๕๕๐๐๕๖๐ Thesis Writing และสอบผ่านรายวิชาดังกล่าวก่อนสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๖ ภายใต้บังคับข้อ ๕ ผู้เข้าศึกษาที่เป็นนิสิตหลักสูตรแบบต่อเนื่องในระดับปริญญาเอกที่เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญาตรีอาจมีคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษผ่านเกณฑ์รับเข้าศึกษาสำหรับนิสิตระดับปริญญาโทตามข้อ ๔ ได้แต่จะเข้าสู่ระดับปริญญาเอกได้ก็ต่อเมื่อมีคะแนนภาษาอังกฤษผ่านเกณฑ์ตามข้อ ๕

ข้อ ๗ ผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิตหรือหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิตที่มีความร่วมมือกับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยในลักษณะที่เป็นหลักสูตรสองปริญญาข้ามสถาบัน (Double Degree Program) หรือหลักสูตรร่วมปริญญาข้ามสถาบัน (Joint Degree Program) ต้องปฏิบัติตามข้อใดข้อหนึ่ง ดังนี้

(๑) ต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบภาษาอังกฤษตามข้อ ๔ หรือข้อ ๕

(๒) มีคะแนนการทดสอบภาษาอังกฤษอื่นที่ระบุไว้ตามข้อตกลงความร่วมมือที่เทียบเท่ากับคะแนนการทดสอบภาษาอังกฤษตามข้อ ๔ หรือข้อ ๕

ข้อ ๘ ภายใต้บังคับข้อ ๔ ถึงข้อ ๗ ผู้เข้าศึกษาอาจได้รับการยกเว้นคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษ หากเข้าหลักเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้เข้าศึกษาอาจได้รับการยกเว้นคะแนนการทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษ ทั้งแรกเข้าและก่อนสำเร็จการศึกษา หากมีคุณสมบัติตามข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

(ก) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาจากประเทศที่ใช้ภาษาอังกฤษเป็นภาษาราชการ

(ข) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรที่ใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนจากมหาวิทยาลัยที่คณะกรรมการข้าราชการพลเรือนรับรอง

(๒) ผู้เข้าศึกษาที่เป็นผู้ได้รับทุนเข้าศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจได้รับการยกเว้นคะแนนการทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษแรกเข้า ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และต้องสอบผ่านหรือลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านรายวิชาภาษาอังกฤษตามข้อ ๔ หรือข้อ ๕

ข้อ ๙ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดเกณฑ์คะแนนทดสอบภาษาอังกฤษสำหรับหลักสูตรให้แตกต่างจากเกณฑ์ตามประกาศนี้ได้ แต่ต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ตามประกาศนี้

๔

ข้อ ๑๐ ผลคะแนนการทดสอบภาษาอังกฤษตามประกาศนี้ ให้ใช้ผลคะแนนที่มีอายุไม่เกิน ๒ ปี นับจากวันรายงานผลคะแนนการทดสอบ เว้นแต่ผู้เข้าศึกษาที่เป็นนิสิตหลักสูตรแบบต่อเนื่องตามข้อ ๖ ให้ใช้คะแนนทดสอบภาษาอังกฤษที่นิสิตใช้เมื่อแรกเข้าในหลักสูตรแบบต่อเนื่อง และผู้เข้าศึกษาที่เป็นนิสิตหลักสูตรตามข้อ ๗ ให้ใช้คะแนนทดสอบภาษาอังกฤษที่นิสิตใช้เมื่อแรกเข้าในหลักสูตรแต่ละสถาบันได้

ข้อ ๑๑ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจพิจารณาให้ผู้เข้าศึกษาสอบภาษาต่างประเทศอื่น นอกเหนือจากภาษาอังกฤษได้ โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารส่วนงานที่หลักสูตรสังกัด แต่ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่ภาษาที่ผู้เข้าศึกษานั้นสื่อสารอยู่เป็นปกติ และในกรณีที่หลักสูตรทางด้านภาษา ต้องไม่เป็นภาษาที่จะสมัครเข้าเป็นสาขาวิชาเอก

ข้อ ๑๒ ให้คณบดีบัณฑิตวิทยาลัยรักษาการตามประกาศนี้

ในกรณีต้องตีความหรือในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการดำเนินการตามประกาศนี้ ให้เสนอ คณะกรรมการบริหารบัณฑิตวิทยาลัย วินิจฉัยชี้ขาด

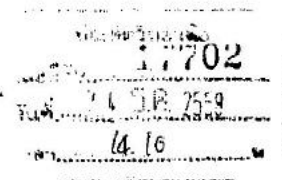
ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(ลงนาม) ภิรมย์ กมรัตน์กุล

(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ภิรมย์ กมรัตน์กุล)

อธิการบดี

สำเนาถูกต้อง
นางสาววรรณ ชิวศรีพันธุ์
(นางสาววรรณ ชิวศรีพันธุ์)
นิติกร



(สำเนา)

ประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
เรื่องเกณฑ์คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษา
ในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต และหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต (ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๕๘

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเรื่องเกณฑ์คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต และหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๕๗

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๕ และข้อ ๔๔ และข้อ ๑๒๔ (๒) แห่งข้อบังคับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๑ อธิการบดีโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารบัณฑิตวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๘ และครั้งที่ ๘/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๑๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ คณะกรรมการนโยบายวิชาการในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๑๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘ และครั้งที่ ๘/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ จึงให้มีประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเรื่องเกณฑ์คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต และหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป และให้ใช้บังคับกับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต และหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๘ ของประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเรื่องเกณฑ์คะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษสำหรับผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต และหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๘ ภายใต้บังคับข้อ ๔ ถึงข้อ ๗ ผู้เข้าศึกษาอาจได้รับการยกเว้นคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษทั้งแรกเข้าและก่อนสำเร็จการศึกษา หากมีคุณสมบัติตามข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

(๑) ผู้เข้าศึกษาอาจได้รับการยกเว้นคะแนนการทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษ ทั้งแรกเข้าและก่อนสำเร็จการศึกษา หากเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรที่ใช้ภาษาอังกฤษในการเรียนการสอนจากมหาวิทยาลัยที่คณะกรรมการข้าราชการพลเรือนรับรอง

(๒) ผู้เข้าศึกษาที่เป็นผู้รับทุนเข้าศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาจได้รับการยกเว้นคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถทางภาษาอังกฤษแรกเข้า ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และต้องผ่านหรือลงทะเบียนเรียนและสอบผ่านรายวิชาภาษาอังกฤษตามข้อ ๕ หรือข้อ ๕”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

สำเนาถูกต้อง

(ลงนาม)

ภิรมย์ กมรรัตนกุล

นางสาวนภสร เพชรพลอย
 อดีตร

(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ภิรมย์ กมรรัตนกุล)
 อธิการบดี