



แบบเสนอขอ
ปรับปรุงหลักสูตร

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ตอนที่ 1 รายละเอียดเบื้องต้น

- 1.1 ชื่อหลักสูตร
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics
- 1.2 ชื่อปริญญา
ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)
ชื่อย่อ : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Nutrition and Dietetics)
- 1.3 ประเภทของหลักสูตร
เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
- 1.4 ลักษณะหลักสูตร
หลักสูตรปกติ
- 1.5 รูปแบบการจัดการศึกษา
การศึกษาแบบเต็มเวลา
- 1.6 สภาวิชาชีพเกี่ยวข้องกับการอนุมัติ หรือเห็นชอบหลักสูตร
คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร
- 1.7 หลักสูตรนี้ครบรอบการปรับปรุง พ.ศ. 2567
- 1.8 กำหนดการเปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568
- 1.9 ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น
1.9.1 หลักสูตรนี้จะมีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าว ได้แก่
- 1) ศูนย์วิทยาศาสตร์
ให้ความร่วมมือในลักษณะอุปกรณ์การเรียนการสอน
 - 2) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
ให้ความร่วมมือในลักษณะเป็นแหล่งค้นคว้าหาความรู้ และบริการเครื่องคอมพิวเตอร์
 - 3) ห้องปฏิบัติการด้านอาหาร
ให้ความร่วมมือในลักษณะอุปกรณ์การเรียนการสอน

1.9.2 หลักสูตรนี้มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าว ได้แก่
ไม่มี

ตอนที่ 2 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารขอเสนอปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร เรื่อง การรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาระดับปริญญาสาขาการกำหนดอาหาร รวมถึงให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยที่มุ่งสู่การเป็นสถาบันอุดมศึกษาชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่น และเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันของงานโภชนาการและการกำหนดอาหารทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ซึ่งการพัฒนาทางเศรษฐกิจของประเทศทำให้วิถีชีวิตของประชาชนถูกผลักดันให้มีการแข่งขันสูง ส่งผลให้สังคมและวัฒนธรรมต่างๆเปลี่ยนแปลงไปในรูปแบบที่เร่งรีบ เพื่อให้รองรับกับค่าครองชีพที่สูงขึ้น คนในวัยแรงงานต้องทำงานหนักมากขึ้น ส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต โดยเฉพาะพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่สอดคล้องกับความต้องการของร่างกาย เป็นปัจจัยเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคอ้วน เป็นต้น ซึ่งการใช้อาหารบำบัดโรค หรือการรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับภาวะร่างกาย และกระบวนการทางโภชนบำบัด (Nutrition Care Process) เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการดำเนินชีวิต สามารถช่วยฟื้นฟูสุขภาพ ลดการเกิดโรคในบุคคล ชุมชน และประเทศ การใช้อาหารเพื่อช่วยในการป้องกันและการบำบัดรักษาเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ ซึ่งต้องอาศัย “นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร” ที่จะสามารถประยุกต์องค์ความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องให้สามารถนำมาสู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม ยั่งยืน ถูกต้อง และเหมาะสมสำหรับแต่ละบุคคล ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรฯ จะเน้นการพัฒนาศักยภาพของบุคคล ครอบครัว และชุมชน ในการดูแลสุขภาพของประชาชน เพิ่มบทบาทของผู้สำเร็จการศึกษาในการใช้กระบวนการทางโภชนบำบัด การส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค ทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้อย่างเหมาะสมทุกเพศทุกวัย ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคให้ถูกสุขลักษณะ สามารถใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นการจัดการรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตรฯ จึงต้องทำให้นักศึกษามีความพร้อมและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อใช้กระบวนการทางโภชนบำบัดที่เหมาะสมกับสถานะสุขภาพของแต่ละบุคคล ตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2 หลักสูตรลักษณะนี้มีเปิดสอนอยู่แล้วที่มหาวิทยาลัยอื่นในประเทศ ได้แก่

- 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกโภชนวิทยาและการกำหนดอาหารคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
- 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
- 4) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา
- 5) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

- 6) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ การกำหนดอาหารและอาหารปลอดภัย คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- 7) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
- 8) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
- 9) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัยพะเยา
- 10) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) กลุ่มวิชาการกำหนดอาหาร และโภชนบำบัด หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- 11) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีวเวชศาสตร์ กลุ่มวิชาเอกโภชนบำบัด หลักสูตร พ.ศ. 2552 มหาวิทยาลัยบูรพา
- 12) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีวเวชศาสตร์ กลุ่มวิชาเอกโภชนบำบัด หลักสูตร พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัยบูรพา
- 13) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีวเวชศาสตร์ กลุ่มวิชาเอกโภชนบำบัด หลักสูตร พ.ศ. 2559 มหาวิทยาลัยบูรพา
- 14) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนด และการประกอบอาหาร หลักสูตร พ.ศ. 2560 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 15) หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
- 16) หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
- 17) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตร พ.ศ. 2544 มหาวิทยาลัยมหิดล
- 18) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2560 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 19) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตร พ.ศ. 2560 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.3 หลักสูตรที่เสนอพัฒนา/ปรับปรุงนี้แตกต่างกับหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญ คือ

เป็นหลักสูตรที่เน้นผลิตบัณฑิตให้มีศักยภาพตามประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร เพื่อให้บัณฑิตสามารถสอบใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร และให้บัณฑิตสามารถทำงานส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค ทางโภชนาการและการกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพ สถานประกอบการในชุมชนและท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตอนที่ 3 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

3.1 ปรัชญาของหลักสูตร

“บูรณาการองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประยุกต์ใช้กระบวนการทางโภชนบำบัด เพื่อนำไปสู่สุขภาวะที่ดีของคนไทย”

3.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถทางด้านอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร ตามหลักการ โภชนาการและอาหารบำบัดโรคให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคลตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ในการทำงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 3) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ
- 4) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น

รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

PLO1 สามารถจัดระบบบริการอาหารในโรงพยาบาลได้

PLO2 สามารถประเมินภาวะโภชนาการ และกำหนดอาหารในระดับบุคคลได้

PLO3 สามารถให้โภชนบำบัด คำปรึกษาทางโภชนาการ และโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชนได้

3.3 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 1
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายหลักการอาหารแลกเปลี่ยนและการกำหนดอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการระดับบุคคล 2. อธิบายหลักการเลือก จัดการวัตถุดิบ ปปรุงประกอบ และวัตถุดิบอาหาร ตามหลักวิทยาศาสตร์และหลักสุขาภิบาล เพื่อการจัดระบบบริการอาหารในโรงพยาบาล
ทักษะ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทักษะทางวิทยาศาสตร์และการคิดวิเคราะห์ 2. ความสามารถในการจัดระบบบริการอาหาร
จริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> 1. แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต 2. ตระหนักถึงจรรยาบรรณของวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
ลักษณะบุคคล	<ol style="list-style-type: none"> 1. คิดอย่างมีเหตุผล 2. มีส่วนร่วมในงานและแสดงบทบาทเป็นสมาชิกที่ดี

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 2
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> อธิบายกลไกการเกิดโรคและความเสี่ยงของโรคที่มีสาเหตุมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม ตามหลักการพยาธิสรีรวิทยา อธิบายการใช้เครื่องมือและวิธีการประเมินภาวะโภชนาการ อธิบายหลักการสื่อสารและการให้คำปรึกษาระดับบุคคล และชุมชน
ทักษะ	<ol style="list-style-type: none"> ทักษะการใช้ภาษาและการสื่อสารทางโภชนาการ ประเมินภาวะโภชนาการในบุคคลทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรค ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องกับงานทางวิชาชีพการกำหนดอาหาร
จริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> แสดงออกถึงความเอาใจใส่และรับผิดชอบต่องานที่มอบหมาย
ลักษณะบุคคล	<ol style="list-style-type: none"> คิดอย่างมีวิจารณญาณและมีเหตุผล มีความกระตือรือร้น
ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 3
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> อธิบายความรู้เชิงประยุกต์ของการให้คำปรึกษาและโภชนศึกษาในระดับบุคคลและชุมชน อธิบายความรู้เชิงประยุกต์ของกระบวนการดูแลทางโภชนาการแก่ผู้ป่วย
ทักษะ	<ol style="list-style-type: none"> การสื่อสารทางโภชนาการเพื่อให้คำปรึกษาและให้โภชนศึกษา การกำหนดอาหารเพื่อให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย กระบวนการวิจัยและทักษะการวางแผน
จริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> แสดงให้เห็นถึงความมีระเบียบวินัยและความรับผิดชอบ เคารพสิทธิผู้อื่น
ลักษณะบุคคล	<ol style="list-style-type: none"> มีความเชื่อมั่นและมีมนุษยสัมพันธ์ มีภาวะความเป็นผู้นำและทำงานเป็นทีม มีบุคลิกภาพดี
ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 4
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> อธิบายความรู้แบบบูรณาการตามสมรรถนะหลักของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร
ทักษะ	<ol style="list-style-type: none"> ทักษะการคิดเชิงบูรณาการและเป็นระบบ ทักษะการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ ทักษะการวางแผนเพื่อการทำงาน
จริยธรรม	<ol style="list-style-type: none"> เคารพสิทธิผู้อื่นและแสดงออกถึงจรรยาบรรณของวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
ลักษณะบุคคล	<ol style="list-style-type: none"> มีภาวะความเป็นผู้นำและความสามารถในการทำงานเป็นทีม มีความรับผิดชอบตรงต่อเวลา มีบุคลิกภาพดี และเหมาะสมต่อสถานการณ์และบริบท

3.4 การวิเคราะห์ภาวะความต้องการบัณฑิตจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และจุดเด่นของหลักสูตร

3.4.1 ความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

จากการสอบถามความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิตทั้งหมด 5 แห่ง ได้แก่ โรงพยาบาลศุภมิตร โรงพยาบาลเกษมราษฎร์สระบุรี โรงพยาบาลจุฬารัตน์304อินเตอร์ โรงพยาบาลเอเชียอินเตอร์เนชั่นแนล โรงพยาบาลแพทย์รังสิต ได้มีความเห็นต่อบัณฑิตที่จบจากหลักสูตรฯ สรุปดังนี้

จุดเด่น

- เหตุผลของสถานประกอบการส่วนใหญ่ที่รับนักศึกษาเข้าทำงานเพราะ ชื่อเสียงหลักสูตรฯ นักศึกษามีความมุ่งมั่น มีสัมมาคารวะ อดทนต่อแรงกดดันในที่ทำงาน และมีความมุ่งมั่นที่จะเรียนรู้และตั้งใจทำงาน
- นักศึกษาได้ฝึกงานในโรงพยาบาลเป็นเวลาที่เหมาะสมทำให้นักศึกษามีประสบการณ์ และเมื่อได้ไปทำงานจริงทำให้ผู้จ้างงานไม่เสียเวลาในการอธิบายและทดลองงาน

จุดด้อย

- ในด้านความรู้ควรมีการเน้นเกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค
- นักศึกษายังขาดทักษะการนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้กับสถานการณ์จริง
- นักศึกษายังขาดทักษะการวิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

3.4.2 จุดเด่นของหลักสูตร

เน้นฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง ในด้านโภชนาคลินิก ด้านงานบริการอาหาร และด้านงานโภชนาการชุมชน ในโรงพยาบาลทั้งภาครัฐและภาคเอกชน สถานบำบัดหรือหน่วยงานต่างๆ และชุมชนตามบริบทของหลักสูตรและมหาวิทยาลัยฯ โดยแบ่งเป็น 2 แบบ

- การฝึกปฏิบัติภาคบังคับ 600 ชั่วโมง
- การฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา 300 ชั่วโมง

3.5 อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. นักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล โรงเรียน กระทรวงสาธารณสุข หน่วยงานส่งเสริมสุขภาพ สถานประกอบการ บริษัทอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเพื่อสุขภาพและความงาม สถาบันลดน้ำหนัก สมาคมการกีฬาแห่งประเทศไทย และสถานออกกำลังกาย

2. นักโภชนาการในโรงพยาบาล โรงเรียน กระทรวงสาธารณสุข หน่วยงานส่งเสริมสุขภาพ สถานประกอบการ บริษัทอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเพื่อสุขภาพและความงาม สถาบันลดน้ำหนัก สมาคมการกีฬาแห่งประเทศไทย และสถานออกกำลังกาย

3. นักวิชาการ นักวิจัย ที่ปรึกษาด้านโภชนาการและโภชนบำบัด วิทยากร ในสถาบันการศึกษาหรือสถาบันวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

4. ผู้ประกอบการธุรกิจด้านโภชนาการหรืออาหารเพื่อสุขภาพ

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

อาชีพ/ตำแหน่งงาน	ทักษะทั่วไป (General Skills)	ทักษะเฉพาะ (Specific Skills)
นักกำหนดอาหาร/ นักโภชนาการ	ทักษะทางโภชนาการ และการ ดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ วางแผน ควบคุมและกำหนดอาหาร ตามหลักโภชนาการ	ทักษะการกำหนดอาหาร การ คำนวณสัดส่วนอาหารเพื่อการ ป้องกันและการบำบัดโรค
นักวิชาการ	ทักษะการแนะนำบุคคลในชุมชนให้มี โภชนาการที่เหมาะสม	ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการเพื่อการ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
นักวิจัย	ทักษะการวิจัยและการพัฒนาอาหาร เพื่อสุขภาพ	การใช้หลักการทางโภชนาการและ วิทยาศาสตร์การอาหารสำหรับ คิดค้นอาหารสุขภาพเพื่ออนาคต
ผู้ประกอบการกิจด้านโภชนาการ หรืออาหารด้านสุขภาพ	การจัดอาหารและการวางแผน รายการอาหารสำหรับประชาชน ทั่วไป	ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการ วางแผนรายการอาหารและการ ประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามความ เหมาะสม

ตอนที่ 4 ลักษณะของหลักสูตร

4.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเรียน

4.1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับ
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

4.1.2 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัด
ปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566

4.2 โครงสร้างหลักสูตร (ปัจจุบัน)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	130	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	94	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	82	หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	76	หน่วยกิต
3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	6	หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	12	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

4.3 โครงสร้างหลักสูตร (ปรับปรุงใหม่)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	120	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	90	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	72	หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	66	หน่วยกิต
3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	6	หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	18	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)		
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	90	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า	72	หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ บังคับเรียนไม่น้อยกว่า	66	หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-2-5)
65SCH101	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry	3(2-2-5)
65SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(3-0-6)
65SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-2-5)
65SND122	หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Principles and Culinary Science	3(2-2-5)
65SND123	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Food Safety	3(2-2-5)
65SND124	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ Food Science and Technology in Nutrition	3(2-2-5)
65SND125	การบริหารจัดการการบริการอาหาร Food Service System Management	3(2-2-5)
65SND231	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ Basic Anatomy and Physiology in Nutrition	3(2-2-5)
65SND232	โภชนาการตามวัย Nutrition in Life Cycle	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SND233	หลักโภชนาการมนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)
65SND235	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)
65SND318	จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร Ethical and Legal Issues in Dietetics	3(3-0-6)
65SND319	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
65SND320	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)
65SND321	โภชนคลินิก Clinical Nutrition	3(2-2-5)
65SND322	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1 Medical Nutrition Therapy 1	3(2-2-5)
65SND323	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 Medical Nutrition Therapy 2	3(2-2-5)
65SND324	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม Nutrition Counseling and Behavior Modification	3(2-2-5)
65SND413	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
65SND414	การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Study in Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
65SND415	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร Preparation for Field Experience in Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า		6

หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SND126	นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค Innovations in healthy food and disease-specific food	3(3-0-6)
65SND227	โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย Elderly Nutrition and Anti-aging	3(3-0-6)
65SND228	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา Nutrition for Exercises and Sports	3(3-0-6)
65SND229	โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย Pregnancy Lactation and Childhood Nutrition	3(3-0-6)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SND236	โภชนาการและเภสัชวิทยา Nutrition and Pharmacology	3(3-0-6)
65SND314	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนาการคลินิก English Communication for Nutrition	3(3-0-6)

2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เลือก 18 หน่วยกิต
เรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า

2.2.1) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SND416	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 Field Experience in Nutrition and Dietetics 1	9(450)
65SND417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 Field Experience in Nutrition and Dietetics 2	9(450)

ตอนที่ 5 วิธีการสอน

5.1 แนวคิดในการจัดการเรียนการสอนที่ใช้ในหลักสูตรปรับปรุงเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ระบบทวิภาคโดยมีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษา แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ แต่ละวิชามีชั่วโมงการเรียนรวมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง โดยการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางโภชนาการและการกำหนดอาหารได้ตามทันยุคสมัย เทคโนโลยี และทุกช่วงวัยอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการจัดการเรียนการสอนโดยใช้ทักษะการเรียนรู้เชิงผสมผสาน (Blended Learning) เช่น การเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive based learning) การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based learning) และกระบวนการเรียนรู้แบบ Active Learning ในบริบทที่กำหนดอาหารเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น เน้นการฝึกทักษะที่จำเป็นสำหรับการเป็นนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการสู่ความเป็นมืออาชีพและตอบสนองต่อความต้องการของทรัพยากรมนุษย์ในศตวรรษที่ 21 และพัฒนาศักยภาพนักศึกษาให้มีทักษะทางสังคมที่ใช้เพื่อปฏิสัมพันธ์ (Soft Skill) ควบคู่ความรู้ความสามารถและทักษะวิชาชีพเหมาะสมกับตำแหน่งนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน โดยให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566

ตอนที่ 6 ความพร้อมของบุคลากร

6.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 5 คน ได้แก่

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
1. ดร.ไยแพรว ชาตรี	อาจารย์	- Ph.D. (Applied Biological Sciences: Environmental Health) Chulabhorn Graduate Institute, Chulabhorn Royal Academy, 2022. - วท.ม. (โภชนศาสตร์) โครงการร่วมคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดีและสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2556. - วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552.	ตรง
ผลงานทางวิชาการ Chatree, Y., Charoenlap, N., Vanitshavit, V., Ruangrassamee, P., Mongkolsuk, S. and Vattanaviboon, P. (2023). Induction of Antimicrobial Resistance of <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> by Exposure to Nonlethal Levels of Antibiotics. Microb Drug Resist. 29(4), April 2023:115-126. Scopus_Q2 ไยแพรว ชาตรี และ สายไหม ชาตรี (2566). แนวโน้มของอาหารฟังก์ชันในศตวรรษที่ 21. วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 4(4), ตุลาคม-ธันวาคม 2566: 1-11. วารสารที่มี peer reviews 3 คนตามเกณฑ์ กพอ.			
ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
2. จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	อาจารย์	- วท.ม. (โภชนศาสตร์) โครงการร่วมคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีและสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2559. - วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยรังสิต, 2556.	ตรง
ผลงานทางวิชาการ Manakla, S., Maikami, M., Jaroennon, P., & Nuanchankong, J. (2024). Effect of roasting conditions on color, antioxidant, and sensory properties of lotus seed coffee as a coffee alternative. Food Agricultural Sciences and Technology. 10(1), January-April 2024:73-89. TCI_1 จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และ ศกุนตลา มานะกล้า. (2566). พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยด้านความถี่การบริโภคอาหารของนักศึกษาเพศหญิงที่มีคุณภาพการนอนหลับที่ไม่ดี. วารสารวิจัยและพัฒนาระบบสุขภาพ. 16(2), พฤษภาคม-สิงหาคม 2566:287-299. TCI_2			

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ตันไชย และ ศกุนตลา มานะกล้า. (2566). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบั๊กวีทและแป้งควินัว. **วารสารพัฒนธรรมอาหารไทย**. 5(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2566: 30-39. TCI_2

Nuanchkong, J., Jaroennon, P., and Manakla, S. (2023). Effects of Whey Protein Isolate Mixed with Vitamin D Emulsion Gels on Improving Muscle and Performance Recovery in Resistance-Trained Males. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science** 16(3), August-December 2023:39–46. TCI_1

Jaroennon, P., Nuanchkong, J. and Manakla, S. (2023). Formulation of Gelatin-Based Wheatgrass Leaf Juice Gummy Jellies with Antioxidant and the Analyses of Physicochemical and Texture Properties as Well as Evaluate the Nutritional Property of Selected Formulation. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**. 16(1), January-April 2023:46-53. TCI_1

Nuanchkong, J., Jaroennon, P. & Manakla, S. (2022). efficacy of natural tryptophan from lotus seeds on sleep quality and other sleep-related parameters. **The Thai Bulletin of Pharmaceutical Sciences**. 17(2), July-December 2022: 139-146. TCI_1

Jaroennon, P., Manakla, S., Nuanchkong, J. & Lilitchan, S. (2022). Low-fat, Plant-based Ice Creams Formulated with Rice Bran Oil and Rice Bran Oil Organogel. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**. 15(1), January-April 2022: 30-36. TCI_1

จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย**. 15(3), กันยายน-ธันวาคม 2564:149-163. TCI_1

Nuanchkong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwanna, S. and Phansawat, T. (2021). The Study of Knowledge and Behaviour on Sugar-Sweetened Beverage Consumption in University Students. **Eau heritage journal science and technology**. 15(3), September-December 2021: 139-148. TCI_1

Sangwanna, S., Manakla, S., Nuanchkong, J. and Jaroennon, P. (2021). The Development of High Protein Diet “Tab Tim Krob” from Egg White for Cancer Patients. **Eau heritage journal science and technology**. 15(3), September-December 2021:106-113. TCI_1

Jaroennon, P., Manakla, S., Nuanchkong, J., and Lilitchan, S. (2021). Anthocyanin Content, Physicochemical, Nutritional and Sensory Properties of Purple Sweet Potato and Riceberry Biscuits with Rice Bran Organogel. **Journal of Food Health and Bioenvironmental Science**. 14(1), January-April 2021:44-50. TCI_1

จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนตลา มานะกล้า และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน. **วารสารวิชาการสาธารณสุข**. 30(3), พฤษภาคม-มิถุนายน 2021:427–437. TCI_1

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
3. ศกุนตลา มานะกล้า	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) โภชนาวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557. - วท.บ. (ประมง) ผลิตภัณฑ์ประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554.	ตรง
<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>Manakla, S., Maikami, M., Jaroennon, P. and Nuanchankong, J. (2024). Effect of roasting conditions on color, antioxidant, and sensory properties of lotus seed coffee as a coffee alternative. Food Agricultural Sciences and Technology. 10(1), January-April 2024:73-89. TCI_1</p> <p>ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ต้นไชย และ ศกุนตลา มานะกล้า. (2023). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบักวีทและแป้งควินัว. วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย. 5(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2023:30-39. TCI_2</p> <p>Jaroennon, P., Nuanchankong, J. and Manakla, S. (2023). Formulation of Gelatin-Based Wheatgrass Leaf Juice Gummy Jellies with Antioxidant and the Analyses of Physicochemical and Texture Properties as Well as Evaluate the Nutritional Property of Selected Formulation. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 16(1), January-April 2023: 46-53. TCI_1</p> <p>Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwanna, S. and Phansawat, T. (2022). The Study of Knowledge and Behaviour on Sugar-Sweetened Beverage Consumption in University Students. Eau heritage journal science and technology. 15(3), September-December 2022: 139-148. TCI_1</p> <p>จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย. 15(3), กันยายน-ธันวาคม 2564: 149-163. TCI_1</p> <p>จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนตลา มานะกล้า และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิชาการสาธารณสุข. 30(3), พฤษภาคม-มิถุนายน 2564: 427-437. TCI_1</p> <p>Sangwanna, S., Manakla, S., Nuanchankong, J. and Jaroennon, P. (2021). The development of high protein diet “Tab Tim Krob” from egg white for cancer patients. EAU Heritage Journal Science and technology. 15(3), September-December 2021: 105-113. TCI_1</p> <p>Jareonnon, P. and Manakla, S. (2021). Evaluation of physicochemical, sensory, antioxidant and nutritional properties of latte drinks from chaya (cnidoscolus aconitifolius) leaves. Thai journal of public health. 51(1), January-April 2021: 25-31. TCI_1</p> <p>Jaroennona, P., Manaklaa, S., Nuanchankonga, J. and Lilitchanb, S. (2021). Anthocyanin content, physicochemical, nutritional and sensory properties of purple sweet potato and riceberry biscuits with rice bran organogel. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 14(1), January-April 2021: 45-50. TCI_1</p> <p>Manakla, S., Jareonnon, P. and Lilitchan, S. (2020). Rice bran oil emulsion organogels as fat baking for brownies. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science, 13(3), September-December 2020: 47-53. TCI_1</p>			

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
4. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	- วท.ม. (เภสัชเคมีและพิษเภสัชเคมี) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557. - วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) มหาวิทยาลัยรังสิต, 2554.	สัมพันธ์
<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>Manakla, S., Maikami, M., Jaroennon, P. and Nuanchankong, J. (2024). Effect of roasting conditions on color, antioxidant, and sensory properties of lotus seed coffee as a coffee alternative. Food Agricultural Sciences and Technology. 10(1), January-April 2021: 73-89. TCI_1</p> <p>ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ต้นไชย และ ศกุนตลา มานะกล้า. (2023). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คูกี้ที่ใช้แป้งบั๊กวีทและแป้งควินัว. วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย. 5(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2023:30-39. TCI_1</p> <p>Jaroennon, P., Nuanchankong, J. and Manakla, S. (2023). Formulation of Gelatin-Based Wheatgrass Leaf Juice Gummy Jellies with Antioxidant and the Analyses of Physicochemical and Texture Properties as Well as Evaluate the Nutritional Property of Selected Formulation. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 16(1), January-April 2023:46-53. TCI_1</p> <p>Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwanna, S. and Phansawat, T. (2022). The Study of Knowledge and Behaviour on Sugar-Sweetened Beverage Consumption in University Students. Eau heritage journal science and technology. 15(3), September-December 2022:139-148. TCI_1</p> <p>พนิดา แสนประกอบ, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และ ชาริณห์ แจงกลาง. (2564). สบู่เหลวต้านเชื้อแบคทีเรียจากสารสกัดเปลือกกล้วย. วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพรรณ. 16(2), กันยายน-ธันวาคม 2564:187-197. TCI_2</p> <p>จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมส์ในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย. 15(3), กันยายน-ธันวาคม 2564:149-163. TCI_1</p> <p>จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนตลา มานะกล้า และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิชาการสาธารณสุข. 30(3), พฤษภาคม-มิถุนายน 2564:427-437. TCI_1</p> <p>Sangwanna, S., Manakla, S., Nuanchankong, J. and Jaroennon, P. (2021). The development of high protein diet “Tab Tim Krob” from egg white for cancer patients. EAU Heritage Journal Science and technology. 15(3), September-December 2021:105-113. TCI_1</p> <p>Jareonnon, P. and Manakla, S. (2021). Evaluation of physicochemical, sensory, antioxidant and nutritional properties of latte drinks from chaya (cnidoscolus aconitifolius) leaves. Thai journal of public health. 51(1), January-April 2021:25-31. TCI_1</p> <p>Jaroennona, P., Manaklaa, S., Nuanchankonga, J. and Lilitchanb, S. (2021). Anthocyanin content, physicochemical, nutritional and sensory properties of purple sweet potato and riceberry biscuits with rice bran organogel. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 14(1), January-April 2021:45-50. TCI_1</p>			

Manakla, S., Jareonnon, P. and Lilitchan, S. (2020). Rice bran oil emulsion organogels as fat baking for brownies. Journal of Food Health and Bioenvironmental Science . 13(3), September-December 2020: 47-53. TCI 1			
ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
5. นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ	อาจารย์	- วท.ม. (โรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด กลุ่มวิชาปรสิตวิทยาและกีฏวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2554. - วท.บ. (เทคนิคการแพทย์) มหาวิทยาลัยรังสิต, 2550.	สัมพันธ์
ผลงานทางวิชาการ			
Tanthanapanyakorn, P., Lawan, N.K., Waschasat, T. and Roekruangrit, N. (2021). Effects of Preventive Program for Depression among the Older Adults in the Rural Community of Thailand: A Quasi-Experimental Study. International Journal of Innovative Science and Research Technology . 6(8), August 2021:33-40. PubMed			

6.2 จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานีช่วงระยะเวลา พ.ศ. 2566-2570 จำนวน 0 คน

6.3 หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต้องการทรัพยากรบุคคลเพิ่มเติมดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ไม่ต้องการ มีจำนวนครบตามเกณฑ์

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร

ไม่ต้องการมีจำนวนครบตามเกณฑ์

6.4 จำนวนนักศึกษาในหลักสูตรย้อนหลัง 4 ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2558 จนถึง ปี พ.ศ.2566

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2558 จำนวน 26 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2559 จำนวน 22 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2560 จำนวน 26 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2561 จำนวน 13 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2562 จำนวน 0 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2563 จำนวน 11 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2564 จำนวน 20 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2565 จำนวน 14 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2566 จำนวน 23 คน

ตอนที่ 7 ความพร้อมทางกายภาพ

7.1 หนังสือ ตำรา

7.1.1 หนังสือ ตำรา ที่นักศึกษาสามารถค้นคว้าได้จาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทย จำนวนมากกว่า 500 เล่ม และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง อีก 4,000 เล่ม มีหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (e-Book) ซึ่งทางสำนักฯ จัดหาเพื่อให้บริการซึ่งมีจำนวนมากกว่า 400 รายการ เช่น EBSCO, Gale Virtual Reference และ iG Library รวมถึงวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารในฐานข้อมูลออนไลน์ เช่น ScienceDirect SpringerLink และ ACS ที่นักศึกษาสามารถเข้าถึงอีกไม่น้อยกว่า 20 ฐานข้อมูล

7.2 หากมีสิ่งประกอบอื่นที่ทำให้เกิดความพร้อม โปรตระบुชื่อและแหล่งค้นคว้า

7.2.1 ห้องปฏิบัติการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

- 1) เครื่องมือวัดความเค็ม
- 2) เครื่องมือวัดน้ำตาลในอาหาร
- 3) เครื่องมือวัด Polar ในน้ำมัน
- 4) ทัพพีตักข้าวสำหรับคำนวณแคลอรี
- 5) เครื่องแก้วสำหรับปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์การอาหาร
- 6) อุปกรณ์เครื่องครัว จาน ชาม ช้อน ช้อม มีด เขียง และอื่นๆ
- 7) ตู้อบไมโครเวฟ
- 8) ตู้แช่เย็นอาหาร
- 9) Test Kit ตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร
- 10) เครื่องทดสอบการไหลตามมาตรฐาน ของ IDDSI (IDDSI Flow Test)
- 11) เครื่องวัดความชื้นและอุณหภูมิ

7.2.2 ห้องให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

- 1) แบบจำลองอาหาร (Food model)
- 2) เครื่องชั่งน้ำหนัก และวัดส่วนสูงของเด็กและผู้ใหญ่
- 3) Caliper และสายวัด
- 4) เครื่องวัดความดันโลหิต
- 5) เครื่องวัดระดับน้ำตาลในเลือด (Blood Glucose Meter : BGM)
- 6) โปรแกรมอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ (Inmucal V.3 NB.3) และคอมพิวเตอร์
- 7) เครื่องวัดองค์ประกอบของร่างกาย
- 8) เครื่องวัดแรงบีบมือ
- 9) แบบประเมินภาวะโภชนาการ
- 10) คู่มือรหัสวินิจฉัยปัญหาภาวะโภชนาการ

7.3 ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์

มีเพียงพอแล้ว สำหรับนักศึกษาจำนวน 30 คน สถานภาพการใช้งาน ใช้งานได้

ทั้งนี้คณะกรรมการวิชาการของคณะได้พิจารณาและเห็นชอบการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร ในคราวประชุมครั้งที่ 1/2567 เมื่อวันที่ 24 เดือน มกราคม พ.ศ. 2567