



รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567

คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย
ให้ความเห็นชอบในการประชุมครั้งที่ 1 / 2567
เมื่อวันที่ 9 เดือน มกราคม พ.ศ. 2567
ลงชื่อ..... (นางสาววิจิตร จันทะเรือง)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดอุบลราชธานี

รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ/วิทยาลัย : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25621531100086
ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Business of Food and Beverages for Health

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ)
ชื่อย่อ : วท.บ. (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Business of Food and Beverages for Health)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Business of Food and Beverages for Health)

3. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☐ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 ฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบการให้ความเห็นชอบจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 เริ่มใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

☒ สถานะการแก้ไขปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย

ปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ.	เริ่มใช้ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภาวิชาการเห็นชอบ	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ
2567	1/2567	13/2567 12 ธันวาคม 2567	1/2568 9 มกราคม 2568

4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

เนื่องจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี ลาศึกษาต่อ จึงขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้การบริหารหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

ขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จากเดิม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี ขอปรับเป็น อาจารย์ณรัช พรนิธิบุญ

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรฉบับปรับปรุงเล็กน้อย

5.1 การปรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิม			รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่			เหตุผล
ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบันการศึกษาที่จบ/ ปีการศึกษาที่จบ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบันการศึกษาที่จบ/ ปีการศึกษาที่จบ	
1. ผศ.กนกวรรณ ปทุมณะตระกูล	M.A.T.(Home Economics) ค.บ.(คหกรรมศาสตร์)	Technological University of The Philippines, Philippines, 2535. วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2527.	1. ผศ.กนกวรรณ ปทุมณะตระกูล	M.A.T.(Home Economics) ค.บ.(คหกรรมศาสตร์)	Technological University of The Philippines, Philippines, 2535. วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2527.	
2. ผศ.วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร, 2559. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2555.	2. ผศ.วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร, 2559. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2555.	
3. นางสาววิธรรพรณ์ จาตุรนต์ภากร	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2540. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี, 2536.	3. นางสาววิธรรพรณ์ จาตุรนต์ภากร	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2540. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี, 2536.	
4. นางสาวเมตตา ปุดโส	บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2549.	4. นางสาวเมตตา ปุดโส	บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2549.	
5. ผศ.ลัดดาวัลย์ กงพลี	วท.ม.(กายวิภาคศาสตร์ พท.บ.(การแพทย์แผน ไทยประยุกต์)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2554.	5. อ.ณรัช พรหมอินทน์	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี, 2559. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี, 2555.	ผศ.ลัดดา วัลย์ กงพลี ลาศึกษาต่อ



5.2 การปรับอาจารย์ประจำหลักสูตร

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม			รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่			เหตุผล
ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบันการศึกษาที่จบ/ ปีการศึกษาที่จบ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ/สาขาวิชาที่จบ (เรียงคุณวุฒิ เอก/โท/ตรี)	สถาบันการศึกษาที่จบ/ ปีการศึกษาที่จบ	
1. ผศ.กนกวรรณ ปุ่นณะตระกูล	M.A.T.(Home Economics) ค.บ.(คหกรรมศาสตร์)	Technological University of The Philippines, Philippines, 2535. วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2527.	1. ผศ.กนกวรรณ ปุ่นณะตระกูล	M.A.T.(Home Economics) ค.บ.(คหกรรมศาสตร์)	Technological University of The Philippines, Philippines, 2535. วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2527.	
2. ผศ.วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร, 2559. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2555.	2. ผศ.วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร, 2559. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2555.	
3. นางสาวกวีธรรพรณ์ จาตุรนต์ภากร	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2540. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี, 2536.	3. นางสาวกวีธรรพรณ์ จาตุรนต์ภากร	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2540. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี, 2536.	
4. นางสาวเมตตา ปุดโส	บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2549.	4. นางสาวเมตตา ปุดโส	บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2549.	
5. ผศ.ลัดดาวัลย์ กงพลี	วท.ม.(กายวิภาคศาสตร์ พทป.บ.(การแพทย์แผน ไทยประยุกต์)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2554.	5. อรุณรัช พรนิบุญ	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) คศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี, 2559. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี, 2555.	ผศ.ลัดดา วัลย์ กงพลี ลาศึกษาต่อ



6. ไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และ
เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตร พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	หลักสูตรปรับปรุง เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2567
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต	24 หน่วยกิต	24 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	72 หน่วยกิต	96 หน่วยกิต	96 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ ไม่น้อยกว่า	-	45 หน่วยกิต	45 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า	-	15 หน่วยกิต	15 หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า	-	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า	120 หน่วยกิต	126 หน่วยกิต	126 หน่วยกิต

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

วันที่ 14 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2568

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นายณรัช นามสกุล พรนิธิบุญ

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีจบ
ปริญญาโท	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2559
ปริญญาตรี	ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2555

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

1.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

วีระศักดิ์ ศรีถารัตน์, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ภัทรพร พุ่มพันธ์, อติรัตน์ วงษ์กาฬสินธุ์, ณรัช พรนิธิบุญ และ
ธันย ชาญกิจชัยโย. (2565). การพิมพ์สีธรรมชาติจากใบเพกาด้วยเทคนิคการถ่ายโอนสีสู่ผ้าฝ้าย.
วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
17(1), มกราคม-เมษายน 2565: 45-55. TCI 1.

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

4 ปี

1.5 ภาระงานสอน

1.5.1 วิชาหลักการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

1.5.2 วิชาเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์



ผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จำนวน 1 คน

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งปัจจุบัน	วุฒิการศึกษา/สถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ	เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
1	อ.ณรัช พรนิธิบุญ	อาจารย์	ศศ.ม.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ศศ.บ.(คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	1) วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ภัทรพร พุดพันธ์, อติรัตน์ วงษ์กาฬสินธุ์, ณรัช พรนิธิบุญ และ ธนัง ขาญกิจชัยโย. (2565). การพิมพ์สีธรรมชาติจากใบเพกาด้วยเทคนิคการถ่ายโอนสีสู่ผ้าฝ้าย. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.17(1), มกราคม-เมษายน 2565: 45-55. ฐานข้อมูลระดับชาติ ☒ TCI กลุ่มที่ 1 ☐ TCI กลุ่มที่ 2 ฐานข้อมูลระดับนานาชาติ ☐ ERIC ☐ MathSciNet ☐ Pubmed ☐ Scopus ☐ JSTOR Project ☐ Muse ☐ Web of Science (เฉพาะในฐาน SCIE, SSCI และ AHCI เท่านั้น)	☐ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2558 ☒ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2565

ผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

วีระศักดิ์ ศรีสารรัตน์, สุจาริณี สังข์วรรณ, ภัทรพร พุ่มพันธ์, อธิรัตน์ วงษ์กาฬสินธุ์, ณรัช พรนิธิบุญ และ ธนัง ชาญกิจชัยโย. (2565). การพิมพ์สีธรรมชาติจากใบเพกาด้วยเทคนิคการถ่ายภาพอินสตาแกรม. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 17(1), มกราคม-เมษายน 2565: 45-55.

หน้าปก - ภาพปก
ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 (2565) : วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปี
ที่ 17 ฉบับที่ 1 มกราคม - เมษายน 2565
บทความวิจัย

การพิมพ์สีธรรมชาติจากใบเพกาด้วยเทคนิคการถ่ายภาพอินสตาแกรม



PDF

เผยแพร่แล้ว: เม.ย. 26, 2022

คำสำคัญ:
การพิมพ์ ใบเพกา สีย้อมสี
ธรรมชาติ

วิภาสกร ศรีสารรัตน์
คณาจารย์สาขาเคมีและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
สุจาริณี สังข์วรรณ
คณาจารย์สาขาเคมีและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ภัทรพร พุ่มพันธ์
คณาจารย์สาขาเคมีและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
อธิรัตน์ วงษ์กาฬสินธุ์
คณาจารย์สาขาเคมีและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ณรัช พรนิธิบุญ
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ธนัง ชาญกิจชัยโย
คณาจารย์สาขาเคมีและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพิมพ์สีธรรมชาติจากใบเพกา โดยเปรียบเทียบแบบการย้อมสีจากใบเพกา ได้แก่ สารที่สกัดจากใบเพกา (โพสโตนัลเฟน, กรดอะซิติก และโพสโตนัลเฟน) และระยะเวลา (30-45-60 นาที) ผลการศึกษาพบว่า การย้อมสีจากใบเพกาด้วยโพสโตนัลเฟน (0.2 กรัมต่อลิตร) ระยะเวลา 45 นาที สามารถให้สีที่คงทนและมีความเข้มของสีได้ดีที่สุด โดยมีค่าความทนทานต่อแสง 3 และ 2 ตามลำดับ การพิมพ์สีจากใบเพกาด้วยโพสโตนัลเฟน (0.2 กรัมต่อลิตร) ระยะเวลา 45 นาที สามารถให้สีที่คงทนและมีความเข้มของสีได้ดีที่สุด โดยมีค่าความทนทานต่อแสง 3 และ 2 ตามลำดับ

วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 45

การพิมพ์สีธรรมชาติจากใบเพกาด้วยเทคนิคการถ่ายภาพอินสตาแกรม

วิระศักดิ์ ศรีสารรัตน์¹, สุจาริณี สังข์วรรณ², ภัทรพร พุ่มพันธ์³, อธิรัตน์ วงษ์กาฬสินธุ์⁴,
ณรัช พรนิธิบุญ⁵, ธนัง ชาญกิจชัยโย⁶

Received : January 21, 2022
Revised : April 16, 2022
Accepted : April 26, 2022

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพิมพ์สีธรรมชาติจากใบเพกา โดยเปรียบเทียบแบบการย้อมสีจากใบเพกา ได้แก่ สารที่สกัดจากใบเพกา (โพสโตนัลเฟน, กรดอะซิติก และโพสโตนัลเฟน) และระยะเวลา (30-45-60 นาที) ผลการศึกษาพบว่า การย้อมสีจากใบเพกาด้วยโพสโตนัลเฟน (0.2 กรัมต่อลิตร) ระยะเวลา 45 นาที สามารถให้สีที่คงทนและมีความเข้มของสีได้ดีที่สุด โดยมีค่าความทนทานต่อแสง 3 และ 2 ตามลำดับ การพิมพ์สีจากใบเพกาด้วยโพสโตนัลเฟน (0.2 กรัมต่อลิตร) ระยะเวลา 45 นาที สามารถให้สีที่คงทนและมีความเข้มของสีได้ดีที่สุด โดยมีค่าความทนทานต่อแสง 3 และ 2 ตามลำดับ การพิมพ์สีจากใบเพกาด้วยโพสโตนัลเฟน (0.2 กรัมต่อลิตร) ระยะเวลา 45 นาที สามารถให้สีที่คงทนและมีความเข้มของสีได้ดีที่สุด โดยมีค่าความทนทานต่อแสง 3 และ 2 ตามลำดับ

คำสำคัญ: การพิมพ์ ใบเพกา สีย้อมสี ธรรมชาติ