



**VRU**  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

(ร่าง)

## หลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565



**VRU**

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

# ชื่อหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
ชื่อหลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร	ชื่อหลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
ภาษาไทย : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)	ภาษาไทย : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)
ภาษาอังกฤษ : Bs.c. (Nutrition and Dietetics)	ภาษาอังกฤษ : Bs.c. (Nutrition and Dietetics)

ขอปรับปรุงโดย ใช้  ชื่อเดิม  ชื่อใหม่



# ปรัชญา วัตถุประสงค์

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

## ปรัชญา

“บูรณาการองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประยุกต์ใช้กระบวนการทางโภชนาบำบัด เพื่อนำไปสู่สุขภาวะที่ดีของคนไทย”

## วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถทางด้านอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร ตามหลักการโภชนาการและอาหารบำบัด โรคให้เหมาะสมกับภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคลตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ในการทำงานด้าน โภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 3) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ
- 4) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น



# VRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

## แนวทางการพัฒนาหลักสูตร

สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

หลักสูตรใหม่

ปรับปรุง 2

2557

2563

รายวิชา

จำนวนชั่วโมงฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 900 ชั่วโมง

พระราชกฤษฎีกาการประกอบโรคศิลปะ : สาขาการกำหนดอาหาร

ปรับปรุง 3

2563

2568

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3 ใน 5 ต้องมีใบประกอบวิชาชีพ
2. รายวิชาบังคับ (4 กลุ่ม)
3. จำนวนชั่วโมงฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 900 ชั่วโมง
4. รายการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ขอรับการรับรองใหม่



# VRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

# ศักยภาพของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ - นามสกุล	วุฒิการศึกษา	ตรงหรือสัมพันธ์	ใบประกอบฯ
1. อ.ดร.ไยแพร ชาตรี	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพประยุกต์) วท.ม. (โภชนศาสตร์)	ตรง	✓
2. อ.จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	ตรง	✓
3. ผศ.ศกุนताल มาณะกล้า	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยา	ตรง	✓
4. ผศ.ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	วท.ม. (เภสัชเคมีและพิษเภสัชเคมี)	สัมพันธ์	
5. อ. นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ	วท.ม. (โรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด)	สัมพันธ์	
6. อ. ดร. สัจนา พัฒนาศักดิ์	Ph.D. (Microbiology & Immunology)	สัมพันธ์	
7. อ.สุจาริณี สังข์วรรณะ	วท.ม. (โภชนศาสตร์)	ตรง	✓



# โครงสร้างหลักสูตร และหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	24 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	94 หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	90 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
หน่วยกิตตลอดหลักสูตร	130 หน่วยกิต	หน่วยกิตตลอดหลักสูตร	120 หน่วยกิต

1.อาหาร

2.โภชนาการ

3.การกำหนดอาหาร

4.วิจัยและฝึกประสบการณ์ฯ

- เพิ่มจำนวน.....หน่วยกิต
- ลดจำนวน.....10.....หน่วยกิต
- คงเดิม



# รายวิชา

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต		
SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-2-5)		
SCH101	เคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)		
SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย	3(3-0-6)		
SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-2-5)		
วิชาบังคับ	<b>SND122</b>	หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)	
	<b>SND123</b>	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(2-2-5)	
	<b>SND124</b>	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ	3(2-2-5)	
	<b>SND125</b>	การบริหารจัดการการบริการอาหาร	3(2-2-5)	
	วิชาเลือก	<b>SND126</b>	นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค	3(3-0-6)



# VRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

### รายวิชา

วิชาบังคับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
	SND231	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ	3(2-2-5)
	SND233	หลักโภชนาการมนุษย์	3(3-0-6)
	SND235	โภชนาการชุมชน	3(2-2-5)
วิชาเลือก	SND227	โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย	3(3-0-6)
	SND228	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา	3(3-0-6)
	SND229	โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย	3(3-0-6)
	SND236	โภชนาการและเภสัชวิทยา	3(3-0-6)

ใหม่





# VRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

## 3. กำหนดอาหาร

### รายวิชา

	รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	
วิชาบังคับ	SND318	จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)	
	SND319	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-2-5)	
	SND320	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-2-5)	
	SND321	โภชนคลินิก	3(2-2-5)	
	SND322	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1	3(2-2-5)	
	SND323	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2	3(2-2-5)	ใหม่
	SND324	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม	3(2-2-5)	ใหม่
	วิชาเลือก	SND314	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนคลินิก	3(3-0-6)



# VRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

## 4. วิจัยและฝึกประสบการณ์ ๓

### รายวิชา

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
SND413	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-2-5)
SND414	การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-2-5)
SND415	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอโภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-2-5)
SND416	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1	9(450)
SND417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2	9(450)

รวม 900 ชั่วโมง

วิชาบังคับ

วิชาฝึก  
ประสบการณ์  
วิชาชีพ



# เครือข่ายความร่วมมือทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
บริษัท บีเอซี กูร์เมต์ เฮ้าส์ จำกัด	บริษัท บีเอซี กูร์เมต์ เฮ้าส์ จำกัด	ต่อ
บริษัท โซเด็คซ์โซ่ เซอร์วิสเชส (ประเทศไทย) จำกัด	บริษัท โซเด็คซ์โซ่ เซอร์วิสเชส (ประเทศไทย) จำกัด	ต่อ
	บริษัท ฟู้ดเฮ้าส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด	ใหม่



# เครือข่าย/ความร่วมมือทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

เครือข่าย/ความร่วมมือ	ภาครัฐ/ภาคเอกชน	ปีที่ดำเนินการ	ลักษณะการดำเนินการ
เอกชน (บริษัทที่รับจัดระบบบริการ อาหารในโรงพยาบาล)	บริษัท ฟู้ดเฮ้าส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิส เซส จำกัด	คาดว่า 2567-2570	1. สถานที่ฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ 2. แลกเปลี่ยนข้อมูลและ ประสบการณ์
	บริษัท โซเด็กซ์โซ่ เซอร์วิส เซส (ประเทศไทย) จำกัด	2565-2567 คาดว่า 2567-2570	
	บริษัท บีเอซี กูร์เมท์ เฮ้าส์ จำกัด	2563-2565 คาดว่า 2567-2570	



# ภาวะความต้องการบัณฑิตจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ตลาดแรงงานต้องการ	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ผู้มีส่วนได้เสียต้องการ
ทักษะด้านการกำหนดอาหารเฉพาะโรค และโภชนบำบัดทางการแพทย์	ทักษะด้านโภชนบำบัดทางการแพทย์
ทักษะด้านการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล	ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
ความมุ่งมั่น มีสัมมาคารวะ อดทนต่อแรงกดดันในที่ทำงาน และมีความมุ่งมั่นที่จะเรียนรู้และตั้งใจทำงาน	ความมุ่งมั่น มีสัมมาคารวะ อดทนต่อแรงกดดันในที่ทำงาน และมีความมุ่งมั่นที่จะเรียนรู้และตั้งใจทำงาน
ความสามารถในการทำงานเป็นทีม	การนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้กับสถานการณ์จริง



# ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเมื่อสิ้นปีการศึกษา

## ผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 1

**ด้านความรู้ :** หลักการ แนวคิด ทฤษฎี เนื้อหาสาระในวิชาพื้นฐานวิชาชีพการกำหนดอาหาร การจัดระบบการให้บริการอาหาร และ จริยธรรมวิชาชีพกำหนดอาหาร

**ด้านทักษะ :** ทักษะการนำเสนอและสามารถใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานและการ คิดแก้ปัญหา ทักษะในการคิดวิเคราะห์และทักษะในการแก้ปัญหา ทักษะในการสื่อสาร ปฏิสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

**ด้านจริยธรรม :** นักศึกษามีจิตอาสา อดทน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความเสียสละ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ และจริยธรรมวิชาชีพ การกำหนดอาหาร

**ด้านลักษณะบุคคล :** นักศึกษาดำรงพื้นฐานตามบทบาททางการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีค่านิยม เจตคติที่ เหมาะสมต่อสังคม และบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามสมรรถนะหลักมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ



# ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเมื่อสิ้นปีการศึกษา

## ผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 2

**ด้านความรู้ :** การใช้เครื่องมือทางด้านวิทยาศาสตร์ในโภชนาการและการกำหนดอาหาร สืบค้นข้อมูลหรือความรู้และการจัดการข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องกับงานทางวิชาชีพการกำหนดอาหาร

**ด้านทักษะ :** ทักษะการนำเสนอและสามารถใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานและการคิดแก้ปัญหา ทักษะในการคิดวิเคราะห์และทักษะในการแก้ปัญหา ทักษะในการสื่อสาร ปฏิสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

**ด้านจริยธรรม :** นักศึกษามีจิตอาสา อดทน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความเสียสละ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ และจริยธรรมวิชาชีพ การกำหนดอาหาร

**ด้านลักษณะบุคคล :** นักศึกษาดำรงพื้นฐานตามบทบาททางการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีค่านิยม เจตคติที่เหมาะสมต่อสังคม และบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามสมรรถนะหลักมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ



# ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเมื่อสิ้นปีการศึกษา

## ผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 3

**ด้านความรู้ :** ความรู้และทักษะการปฏิบัติการในสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เพื่อป้องกันและบำบัดโรค รวมถึงการประยุกต์ใช้สู่ชุมชนทั้งทฤษฎีและปฏิบัติที่สำคัญ

**ด้านทักษะ :** ทักษะการนำเสนอและสามารถใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานและการคิดแก้ปัญหา ทักษะในการคิดวิเคราะห์และทักษะในการแก้ปัญหา ทักษะในการสื่อสาร ปฏิสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

**ด้านจริยธรรม :** นักศึกษามีจิตอาสา อดทน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความเสียสละ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ และจริยธรรมวิชาชีพ การกำหนดอาหาร

**ด้านลักษณะบุคคล :** นักศึกษาดำรงพื้นฐานตามบทบาททางการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีค่านิยม เจตคติที่เหมาะสมต่อสังคม และบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามสมรรถนะหลักมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ





# ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเมื่อสิ้นปีการศึกษา

## ผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 4

**ด้านความรู้ :** บุรณาการองค์ความรู้สู่ปฏิบัติตามวิชาชีพการกำหนดอาหารทั้งด้านโภชนาการชุมชน โภชนบำบัด โภชนคลินิกและโภชนบริการ ตามบริบทของการพัฒนาชุมชนและการเป็นผู้ให้บริการในโรงพยาบาล

**ด้านทักษะ :** ทักษะการนำเสนอและสามารถใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานและการคิดแก้ปัญหา ทักษะในการคิดวิเคราะห์และทักษะในการแก้ปัญหา ทักษะในการสื่อสาร ปฏิสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

**ด้านจริยธรรม :** นักศึกษามีจิตอาสา อดทน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความเสียสละ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ และจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร

**ด้านลักษณะบุคคล :** นักศึกษาดำรงพื้นฐานตามบทบาททางการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีค่านิยม เจตคติที่เหมาะสมต่อสังคม และบุรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามสมรรถนะหลักมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ



## 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  
 .. ไม่มีสภาวิชาชีพเกี่ยวข้อง  
 มี และสภาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง คือ คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร
- 1.7 หลักสูตรนี้ครบรอบการปรับปรุง พ.ศ. 2667
- 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 การรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาระดับปริญญา สาขาการกำหนดอาหาร รวมถึงให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยที่มุ่งสู่การเป็นสถาบันอุดมศึกษาชั้นนำเพื่อพัฒนาท้องถิ่น และเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันของงานโภชนาการและการกำหนดอาหารทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ซึ่งการพัฒนาทางเศรษฐกิจของประเทศทำให้วิถีชีวิตของประชาชนถูกผลักดันให้มีการแข่งขันสูง ส่งผลให้สังคมและวัฒนธรรมต่างๆเปลี่ยนแปลงไปในรูปแบบที่เร่งรีบ เพื่อให้รองรับกับค่าครองชีพที่สูงขึ้น คนในวัยแรงงานต้องทำงานหนักมากขึ้น ส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต โดยเฉพาะพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่สอดคล้องกับความต้องการของร่างกาย เป็นปัจจัยเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคอ้วน เป็นต้น ซึ่งการใช้อาหารบำบัดโรค หรือการรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับภาวะร่างกาย และกระบวนการทางโภชนาบำบัด (Nutrition Care Process) เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการดำเนินชีวิต สามารถช่วยฟื้นฟูสุขภาพ ลดการเกิดโรคในบุคคล ชุมชน และประเทศ การใช้อาหารเพื่อช่วยในการป้องกันและการบำบัดรักษาเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ ซึ่งต้องอาศัย “นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร” ที่จะสามารถประยุกต์องค์ความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องให้สามารถนำมาสู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม ยั่งยืน ถูกต้อง และเหมาะสมสำหรับแต่ละบุคคล ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรฯ จะเน้นการพัฒนาศักยภาพของบุคคล ครอบครัวยุ และชุมชน ในการดูแลสุขภาพของประชาชน เพิ่มบทบาทของผู้สำเร็จการศึกษาในการใช้กระบวนการทางโภชนาบำบัด การส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค ทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้อย่างเหมาะสมทุกเพศทุกวัย ตลอดจนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคให้ถูกสุขลักษณะ สามารถใช้เทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นการจัดการรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตรฯ จึงต้องทำให้นักศึกษามีความพร้อมและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร เพื่อใช้กระบวนการทางโภชนาบำบัดที่เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล ตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 2.2 หลักสูตรลักษณะนี้มีเปิดสอนอยู่แล้วที่มหาวิทยาลัยอื่นในประเทศ ได้แก่

- 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกโภชนาวิทยาและการกำหนดอาหารคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
- 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
- 4) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา
- 5) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต 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 ตามหลักการโภชนาการและอาหารบำบัดโรคให้เหมาะสมกับสภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคลตลอดจนสามารถจัดบริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อประยุกต์ในการทำงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร

3) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณของนักโภชนาการและนักกำหนดอาหารวิชาชีพ

4) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีบุคลิกภาพดี สุขภาพดีทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีจิตอาสาเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่น

### 3.3 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 1
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. นักศึกษามีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี เนื้อหาสาระในวิชาพื้นฐานวิชาชีพการกำหนดอาหาร การจัดระบบการให้บริการอาหาร ในสถาบันต่างๆ เพื่อสุขภาพและจริยธรรมวิชาชีพกำหนดอาหาร</li> <li>2. นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูล ข้อมูลทางวิชาการทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร</li> </ol>
ทักษะ	<p>นักศึกษามีทักษะ Soft Skills ที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ทักษะการนำเสนอและสามารถใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย (Innovation and Technology )</li> <li>2. ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานและการคิดแก้ปัญหา (Creativity)</li> <li>3. ทักษะในการคิดวิเคราะห์และทักษะในการแก้ปัญหา (Critical Thinking)</li> <li>4. ทักษะในการสื่อสาร ปฏิสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น (Communication and Collaboration)</li> </ol>
จริยธรรม	นักศึกษามีจิตอาสา อดทน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความเสียสละ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ และจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร
ลักษณะบุคคล	นักศึกษาดำรงพื้นฐานตามบทบาททางการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีค่านิยม เจตคติที่เหมาะสมต่อสังคม และบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่นตาม

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 2
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. นักศึกษามีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี เนื้อหาสาระในวิชาวิชาชีพการกำหนดอาหารและวิชาที่เกี่ยวข้อง</li> <li>2. นักศึกษามีความรู้ในการใช้เครื่องมือทางด้านวิทยาศาสตร์ โภชนาการและการกำหนดอาหาร</li> <li>3. นักศึกษาสามารถการสืบค้นข้อมูลหรือความรู้จากแหล่งการเรียนรู้ต่าง ๆ และการจัดการข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องกับงานทางวิชาชีพการกำหนดอาหาร</li> </ol>
ทักษะ	<p>นักศึกษามีทักษะ Soft Skills ที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ทักษะการนำเสนอและสามารถใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย (Innovation and Technology )</li> <li>2. ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานและการคิดแก้ปัญหา (Creativity)</li> <li>3. ทักษะในการคิดวิเคราะห์และทักษะในการแก้ปัญหา (Critical Thinking)</li> <li>4. ทักษะในการสื่อสาร ปฏิสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น (Communication and Collaboration)</li> </ol>
จริยธรรม	<p>นักศึกษามีจิตอาสา อดทน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความเสียสละ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ และจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร</p>
ลักษณะบุคคล	<p>นักศึกษาดำรงพื้นฐานตามบทบาททางการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีค่านิยม เจตคติที่เหมาะสมต่อสังคม และบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามสมรรถนะหลักมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ</p>
ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 3
ความรู้	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. นักศึกษามีความรู้และทักษะการปฏิบัติการในสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เพื่อป้องกันและบำบัดโรค รวมถึงการประยุกต์ใช้สู่ชุมชนทั้งทฤษฎีและปฏิบัติที่สำคัญ</li> <li>2. นักศึกษาสามารถแก้ไขปัญหาและตัดสินใจในการดำเนินงานด้วยตนเองและสามารถประเมินตนเอง รวมทั้งวางแผนในการปรับปรุงตนเองให้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>3. นักศึกษามีกระบวนการวิจัยและการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร สามารถวางแผนและดำเนินการค้นคว้าวิจัยทางวิชาการโดยการใช้ความรู้ทางทฤษฎีและภาคปฏิบัติตลอดจนเทคนิคการวิจัยได้ด้วยตนเอง</li> </ol>
ทักษะ	<p>นักศึกษามีทักษะ Soft Skills ที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ทักษะการนำเสนอและสามารถใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย (Innovation and Technology)</li> <li>2. ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานและการคิดแก้ปัญหา (Creativity)</li> <li>3. ทักษะในการคิดวิเคราะห์และทักษะในการแก้ปัญหา (Critical Thinking)</li> </ol> <p>ทักษะในการสื่อสาร ปฏิสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น (Communication and Collaboration)</p>
จริยธรรม	<p>นักศึกษามีจิตอาสา อดทน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความเสียสละ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ และจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร</p>
ลักษณะบุคคล	<p>นักศึกษาดำรงพื้นฐานตามบทบาททางการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีค่านิยม เจตคติที่เหมาะสมต่อสังคม และบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามสมรรถนะหลักมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ</p>

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 4
ความรู้	นักศึกษาสามารถบูรณาการองค์ความรู้สู่ปฏิบัติตามวิชาชีพการกำหนดอาหารทั้งด้านโภชนาการชุมชน โภชนบำบัด โภชนคลินิกและโภชนบริการ ตามบริบทของการพัฒนาชุมชน และการเป็นผู้ให้บริการในโรงพยาบาล
ทักษะ	นักศึกษามีทักษะ Soft Skills ที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 1. ทักษะการนำเสนอและสามารถใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย (Innovation and Technology ) 2. ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานและการคิดแก้ปัญหา (Creativity) 3. ทักษะในการคิดวิเคราะห์และทักษะในการแก้ปัญหา (Critical Thinking) ทักษะในการสื่อสาร ปฏิสัมพันธ์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น (Communication and Collaboration)
จริยธรรม	นักศึกษามีจิตอาสา อดทน มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความเสียสละ รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ และจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร
ลักษณะบุคคล	นักศึกษาดำรงพื้นฐานตามบทบาททางการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยมีค่านิยม เจตคติที่เหมาะสมต่อสังคม และบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามสมรรถนะหลักมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ

### 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
- นักศึกษายังขาดทักษะการนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้กับสถานะการณ์จริง
- นักศึกษายังขาดทักษะการวิเคราะห์และแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

#### 3.4.2 จุดเด่นของหลักสูตร

เน้นฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง ในด้านโภชนคลินิก 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
ผู้ประกอบการธุรกิจด้านโภชนาการ หรืออาหารด้านสุขภาพ	การจัดอาหารและการวางแผน รายการอาหารสำหรับประชาชน ทั่วไป	ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการ วางแผนรายการอาหารและการ ประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามความ เหมาะสม

## ตอนที่ 4 ลักษณะของหลักสูตร

### 4.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเรียน

4.1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

4.1.2 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

### 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

รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
	1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)	24
	2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	90
	2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า	72
	2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ บัณฑิตเรียนไม่น้อยกว่า	66
	หน่วยกิต	น(ท-ป-ศ)
SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-2-5)
SCH101	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry	3(2-2-5)
SMS114	สถิติเพื่อการวิจัย Statistics for Research	3(3-0-6)
SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-2-5)
SND122	หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Principles and Culinary Science	3(2-2-5)
SND123	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Food Safety	3(2-2-5)
SND124	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในงานโภชนาการ Food Science and Technology in Nutrition	3(2-2-5)
SND125	การบริหารจัดการการบริการอาหาร Food Service System Management	3(2-2-5)
SND231	พื้นฐานกายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาทางโภชนาการ Basic Anatomy and Physiology in Nutrition	3(2-2-5)
SND232	โภชนาการตามวัย Nutrition in Life Cycle	3(2-2-5)
SND233	หลักโภชนาการมนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)
SND235	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-2-5)
SND318	จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร Ethical and Legal Issues in Dietetics	3(3-0-6)
SND319	หลักโภชนาการและการกำหนดอาหาร Principles of Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
SND320	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)
SND321	โภชนคลินิก Clinical Nutrition	3(2-2-5)
SND322	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 1	3(2-2-5)

SND323	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 2 Medical Nutrition Therapy 2	3(2-2-5)
SND324	การให้คำปรึกษาทางโภชนาการและการปรับพฤติกรรม Nutrition Counseling and Behavior Modification	3(2-2-5)
SND413	สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Seminar in Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
SND414	การศึกษาวิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร Research Study in Nutrition and Dietetics	3(2-2-5)
SND415	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)
SND126	นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค Innovations in healthy food and disease-specific food	3(3-0-6)
SND227	โภชนาการผู้สูงอายุและการชะลอวัย Elderly Nutrition and Anti-aging	3(3-0-6)
SND228	โภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและกีฬา Nutrition for Exercises and Sports	3(3-0-6)
SND229	โภชนาการหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร และเด็กปฐมวัย Pregnancy Lactation and Childhood Nutrition	3(3-0-6)
SND236	โภชนาการและเภสัชวิทยา Nutrition and Pharmacology	3(3-0-6)
SND314	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับงานโภชนคลินิก 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)
SND416	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1 Field Experience in Nutrition and Dietetics 1	9(450)
SND417	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2 Field Experience in Nutrition and Dietetics 2	9(450)

## ตอนที่ 5 วิธีการสอน

### 5.1 แนวคิดในการจัดการเรียนการสอนที่ใช้ในหลักสูตรปรับปรุงเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ระบบทวิภาคโดยมีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษา แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ แต่ละวิชาที่มีชั่วโมงการเรียนรวมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง โดยการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางโภชนาการและการกำหนดอาหารได้ตามทันยุคสมัย 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 ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561

## ตอนที่ 6 ความพร้อมของบุคลากร

### 6.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 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 โรงพยาบาลรามาธิบดีและสถาบัน โภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล, 2556  วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร เกียรติ นิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552	ตรง

#### ผลงานทางวิชาการ

Chatree, Y., Charoenlap, N., Vanitshavit, V., Ruangrassamee, P., Mongkolsuk, S., Vattanaviboon, P. (2023). Induction of Antimicrobial Resistance of *Stenotrophomonas maltophilia* by Exposure to Nonlethal Levels of Antibiotics. *Microb Drug Resist*, 29(4), 115-126.

Jaroennon, P., Chatree, Y., & Manakla, S. (2019). Screening of gamma-oryanol content from thai rice bran water extracts for development of a cold drink product. *Interprof. J. Health Sci*, 17 (1), 09-14.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
2. จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์) โครงการร่วมคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาล รามธิบดีและสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2559  วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) เกียรติ นิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยรังสิต, 2556	ตรง

#### ผลงานทางวิชาการ

- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และ ศกุนตลา มานะกล้า.(2566). พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยด้านความถี่การบริโภคอาหารของนักศึกษาแพทยศาสตร์ที่มีคุณภาพการนอนหลับที่ไม่ดี. *วารสารวิจัยและพัฒนาาระบบสุขภาพ*, 16(2), 287-299.
- ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง กุสุมาศ ต้นไชย และ ศกุนตลา มานะกล้า.(2566). คุณสมบัติน้ำเค็มกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คูกี้โดยใช้แป้งบัววิทและแป้งควินัว. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 5(2), 30-39.
- Nuanchankong, J., Jaroennon, P., & 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), 39–46.
- Jaroennon, P., Nuanchankong, J. & 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), 46-53.
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สายชล สีสดี, สิริรัตน์ แก้ววิเศษ, ญัฐกาญจน์ ปะมาธา และ สุนันทา ญ๋ยมจำรัส. (2565). การพัฒนาเมนูทอดมันแกวเขียวหวานโปรตีนสูงสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง ได้รับการบำบัดทดแทนไต. ใน *การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ระดับปริญญาตรี ครั้งที่ 8 วันที่ 22 มิถุนายน 2565. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, พระนครศรีอยุธยา, ประเทศไทย.*
- Nuanchankong, 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), 139-146.
- Jaroennon, P., Manakla, S., Nuanchankong, 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), 30-36.
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมส์ในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย*, 15(3), 149-163.
- Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwanna, S. & 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), 139-148.
- Sangwanna, S., Manakla, S., Nuanchankong, J, & Jaroennon,P. (2021). The Development of High

Jaroennon, P., Manakla, S., Nuanchankong, J., & 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), 44-50.

จุฑาทวารรณ นวลจันทร์คง., สุจาริณี สังข์วรรณะ., ศกุนตลา มานะกล้า. และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน. *วารสารวิชาการสาธารณสุข*, 30(3), 427-437.



ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
3. ศกุนตลา มานะกล้า	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557  วท.บ. (ประมง) สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554	ตรง

#### ผลงานทางวิชาการ

- ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ต้นไชย, ศกุนตลา มานะกล้า. (2023). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบัววิทและแป้งควินัว. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 5(2), 30-39.
- Jaroennon, P., Nuanchankong, J. & 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), 46-53.
- 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), 139-148.
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย*, 15(3), 149-163.
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนตลา มานะกล้า, และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี. *วารสารวิชาการสาธารณสุข*, 30(3), 427-437.
- Sangwanna, S., Manakla, S., Nuanchankong, J., 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), 105-113.
- Jareonnon, P., 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), 25-31.
- Jaroennona, P., Manaklaa, S., Nuanchankonga, J. & 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), 45-50.
- Manakla, S., Jareonnon, P., & Lilitchan, S. (2020). Rice bran oil emulsion organogels as fat baking for brownies. *Journal of Food Health and Bioenvironmental Science*, 13(3), 47-53.
- Manakla, S., Jareonnon, P., & Lilitchan, S. (2019). Effects of xanthan gum on physicochemical and sensory properties of black sesame spreads. *Food and Applied Bioscience Journal*, 7(3),

Jaroennon P., Chatree Y. and Manakla S. (2019). Screening of gamma-oryzanol content from Thai rice bran water extracts for development of a cold drink product. *Interprof. J. Health Sci*, 17(1), 9-14.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
4. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (เภสัชเคมีและพิษเภสัชเคมี) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557  วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) มหาวิทยาลัยรังสิต, 2554	สัมพันธ์

#### ผลงานทางวิชาการ

- ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ต้นไชย, ศกุนตลา มานะกล้า. (2023). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบั๊กวีทและแป้งควินัว. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 5(2), 30-39.
- Jaroennon, P., Nuanchankong, J. & 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), 46-53.
- 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), 139-148.
- พนิดา แสนประกอบ, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, ชารินันท์ แจงกลาง. (2564). สบู่เหลวต้านเชื้อแบคทีเรียจากสารสกัดเปลือกกล้วย. *วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพรรณ*, 16(2), 187-197.
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย*, 15(3), 149-163.
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนตลา มานะกล้า, และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี, *วารสารวิชาการสาธารณสุข*, 30(3), 427-437.
- Sangwanna, S., Manakla, S., Nuanchankong, J., 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), 105-113.
- Jareonnon, P., 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), 25-31.
- Jaroennona, P., Manakla, S., Nuanchankong, J. & 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), 45-50.
- Manakla, S., Jareonnon, P., & Lilitchan, S. (2020). Rice bran oil emulsion organogels as fat baking for brownies. *Journal of Food Health and Bioenvironmental Science*, 13(3), 47-53.
- Jaroennon P., Chatree Y. and Manakla S. (2019). Screening of gamma-oryzanol content from Thai rice bran water extracts for development of a cold drink product. *Interprof. J. Health Sci*,

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
5. นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ	อาจารย์	วท.ม. (โรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด กลุ่มวิชาปรสิตวิทยาและกีฏวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2554.  วท.บ. (เทคนิคการแพทย์) มหาวิทยาลัยรังสิต, 2550.	สัมพันธ์
<b>ผลงานทางวิชาการ</b>			
Tanthanapanyakorn, P., Lawan, N.K., Waschasat, T., Roekruangrit, N. (2021). Effects of Preventive Program for Depression among the Older Adults in the Rural Community of Thailand: A Quasi- Experimental Study. <i>International Journal of Innovative Science and Research Technology</i> . 6(8), 33-40.			

## จำนวนอาจารย์อาจารย์ประจำหลักสูตร ปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 6 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 โรงพยาบาลรามธิบดีและสถาบัน โภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล, 2556.  วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยาและการกำหนดอาหาร เกียรติ นิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552.	ตรง

## ผลงานทางวิชาการ

Chatree, Y., Charoenlap, N., Vanitshavit, V., Ruangrassamee, P., Mongkolsuk, S., Vattanaviboon, P. (2023). Induction of Antimicrobial Resistance of *Stenotrophomonas maltophilia* by Exposure to Nonlethal Levels of Antibiotics. *Microb Drug Resist*, 29(4), 115-126.

Jaroennon, P., Chatree, Y., & Manakla, S. (2019). Screening of gamma-oryanol content from thai rice bran water extracts for development of a cold drink product. *Interprof. J. Health Sci*, 17 (1), 09-14.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
2. จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง	อาจารย์	วท.ม. (โภชนศาสตร์) โครงการร่วมคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาล รามธิบดีและสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558  วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) เกียรติ นิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยรังสิต, 2555	ตรง

#### ผลงานทางวิชาการ

- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และ ศกุนตลา มานะกล้า.(2566). พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยด้านความถี่การบริโภคอาหารของนักศึกษาแพทยศาสตร์ที่มีคุณภาพการนอนหลับที่ไม่ดี. *วารสารวิจัยและพัฒนาระบบสุขภาพ*, 16(2), 287-299.
- ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง กุสุมาศ ต้นไชย และ ศกุนตลา มานะกล้า.(2566). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบั๊กวีทและแป้งควินัว. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 5(2), 30-39.
- Nuanchankong, J., Jaroennon, P., & 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), 39–46.
- Jaroennon, P., Nuanchankong, J. & 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), 46-53.
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, สายชล สีสดี, สิริรัตน์ แก้ววิเศษ, ญัฐกาญจน์ ปะมาธา และ สุนันทา ญ๋ยมจำรัส. (2565). การพัฒนาเมนูทอดมันแกวเขียวหวานโปรตีนสูงสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง ได้รับการบำบัดทดแทนไต. ใน *การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ระดับปริญญาตรี ครั้งที่ 8* วันที่ 22 มิถุนายน 2565. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, พระนครศรีอยุธยา, ประเทศไทย.
- Nuanchankong, 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), 139-146.
- Jaroennon, P., Manakla, S., Nuanchankong, 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), 30-36.
- จุฑาวรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมส์ในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย*, 15(3), 149-163.
- Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwanna, S. & 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), 139-148.
- Sangwanna, S., Manakla, S., Nuanchankong, J, & Jaroennon,P. (2021). The Development of High

Jaroennon, P. , Manakla, S. , Nuanchankong, J. , & 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), 44-50.

จุฑาทวารรณ นวลจันทร์คง., สุจาริณี สังข์วรรณะ., ศกุนตลา มานะกล้า. และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน. *วารสารวิชาการสาธารณสุข*, 30(3), 427-437.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
3. ศกุนตลา มานะกล้า	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557.  วท.บ. (ประมง) สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554.	ตรง

#### ผลงานทางวิชาการ

- ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาพรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ต้นไชย, ศกุนตลา มานะกล้า. (2023). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบัววิทและแป้งควินัว. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 5(2), 30-39.
- Jaroennon, P., Nuanchankong, J. & 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), 46-53.
- Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwana 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), 139-148.
- จุฑาพรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย*, 15(3), 149-163.
- จุฑาพรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนตลา มานะกล้า, และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี, *วารสารวิชาการสาธารณสุข*, 30(3), 427-437.
- Sangwana, S., Manakla, S., Nuanchankong, J., 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), 105-113.
- Jareonnon, P., 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), 25-31.
- Jaroennona, P., Manakla, S., Nuanchankong, J. & 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), 45-50.
- Manakla, S., Jareonnon, P., & Lilitchan, S. (2020). Rice bran oil emulsion organogels as fat baking for brownies. *Journal of Food Health and Bioenvironmental Science*, 13(3), 47-53.
- Manakla, S., Jareonnon, P., & Lilitchan, S. (2019). Effects of xanthan gum on physicochemical and sensory properties of black sesame spreads. *Food and Applied Bioscience Journal*, 7(3),



Jaroennon P., Chatree Y. and Manakla S. (2019). Screening of gamma-oryzanol content from Thai rice bran water extracts for development of a cold drink product. *Interprof. J. Health Sci*, 17(1), 9-14.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
4. ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (เภสัชเคมีและพฤกษเคมี) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2557.  วท.บ. (การแพทย์แผนตะวันออก) มหาวิทยาลัยรังสิต, 2554.	สัมพันธ์

#### ผลงานทางวิชาการ

- ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, จุฑาพรรณ นวลจันทร์คง, กุสุมาศ ต้นไชย, ศกุนตลา มานะกล้า. (2023). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและคุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์คุกกี้โดยใช้แป้งบักร์วิทและแป้งควินัว. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 5(2), 30-39.
- Jaroennon, P., Nuanchankong, J. & 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), 46-53.
- Nuanchankong, J., Jaroennon, P., Manakla, S., Sangwana 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), 139-148.
- พนิดา แสนประกอบ, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, ชารินันท์ แจงกลาง. (2564). สบู่เหลวต้านเชื้อแบคทีเรียจากสารสกัดเปลือกกล้วย. *วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพรรณ*, 16(2), 187-197.
- จุฑาพรรณ นวลจันทร์คง, ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์, และศกุนตลา มานะกล้า. (2564). การส่งเสริมความรู้ทางโภชนาการผ่านกิจกรรมการเล่นเกมส์ในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายที่มีภาวะโภชนาการเกิน. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย*, 15(3), 149-163.
- จุฑาพรรณ นวลจันทร์คง, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ศกุนตลา มานะกล้า, และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2564). การพัฒนาเมนูอาหารว่างจากผักและผลไม้เพื่อคุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมืองคลองหลวง 7 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี, *วารสารวิชาการสาธารณสุข*, 30(3), 427-437.
- Sangwana, S., Manakla, S., Nuanchankong, J., 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), 105-113.
- Jareonnon, P., 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), 25-31.
- Jaroennona, P., Manakla, S., Nuanchankong, J. & 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), 45-50.
- Manakla, S., Jareonnon, P., & Lilitchan, S. (2020). Rice bran oil emulsion organogels as fat baking for brownies. *Journal of Food Health and Bioenvironmental Science*, 13(3), 47-53.
- Jaroennon P., Chatree Y. and Manakla S. (2019). Screening of gamma-oryzanol content from Thai rice bran water extracts for development of a cold drink product. *Interprof. J. Health Sci*,

Jaroennon, P. , Sithisarn, P. , & Rojsanga, P. ( 2019) . Validated ultra- performance liquid chromatography method for simultaneous quantitative analysis of antioxidant compounds in the leaves of *Persicaria barbata* (L.) H. Hara var. *barbata*. *Agriculture and natural resources*, 53, 629-634. Doi: 10.34044/j.anres.2019.53.6.10.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
5. นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ	อาจารย์	วท.ม. (โรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด กลุ่มวิชาปรสิตวิทยาและกีฏวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2554.  วท.บ. (เทคนิคการแพทย์) มหาวิทยาลัยรังสิต, 2550.	สัมพันธ์

**ผลงานทางวิชาการ**

Tanhanapanyakorn, P., Lawan, N.K., Weschasat, T., 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), 33-40.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
6. ดร. สัจนา พัฒนาศักดิ์	อาจารย์	Ph.D. (Microbiology & Immunology) Georgetown University, Washington, D.C. USA.  M.Sc. (Microbiology & Immunology) Georgetown University, Washington, D.C. USA.  M.Sc. (Molecular biology and Genetic Engineering) มหาวิทยาลัยมหิดล  วท.บ. (ชีววิทยา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	สัมพันธ์
ผลงานทางวิชาการ -			

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

6.3 หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต้องการทรัพยากรบุคคลเพิ่มเติมดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ไม่ต้องการ มีจำนวนครบตามเกณฑ์

.. ต้องการจำนวน [โปรดระบุ] คน เหตุผล [โปรดระบุ]

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร

ไม่ต้องการมีจำนวนครบตามเกณฑ์

.. ต้องการจำนวน [โปรดระบุ] คน เหตุผล [โปรดระบุ]

6.4 จำนวนนักศึกษาในหลักสูตรย้อนหลัง 4 ปี [นับตั้งแต่ปี พ.ศ.ที่ขอเปิดจนถึง ปี พ.ศ.ที่ขอปรับปรุง]

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2563 จำนวน 10 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 มหาวิทยาลัย มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีหนังสือทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 140,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่างๆ กว่า 1,800 รายการ มีตำราที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศไม่น้อยกว่า 2,000 เล่ม และวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร อีกไม่น้อยกว่า 80 รายการ

นอกจากนี้ห้องสมุดของคณะฯ ได้จัดเตรียมหนังสือสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร กว่า 5,600 เล่ม วารสารด้านคอมพิวเตอร์กว่า 50 รายการ วิทยานิพนธ์การศึกษาศึกษา 300 เรื่อง และซีดีรอม 5,400 แผ่น เพื่อเป็นแหล่งความรู้เพิ่มเติม

### 7.2 หากมีสิ่งประกอบอื่นที่ทำให้เกิดความพร้อม โปรตรระบุชื่อและแหล่งค้นคว้า

#### 7.2.1 ห้องปฏิบัติการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

- 1) เครื่องมือวัดความเค็ม
- 2) เครื่องมือวัดน้ำตาลในอาหาร
- 3) เครื่องมือวัดPolar 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

.. ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาด คือ [โปรดระบุ]

วิธีแก้ปัญหาห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ไม่เพียงพอ คือ [โปรดระบุ]

ทั้งนี้คณะกรรมการวิชาการของคณะได้พิจารณาและเห็นชอบการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาสาขาวิชาหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร ในคราวประชุมครั้งที่ 1/2567 เมื่อวันที่ 24 เดือน มกราคม พ.ศ. 2567

ลงนาม.....

(อาจารย์ ดร.ไยแพร ชาตรี)

ประธานหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ลงนาม.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรรณวิภา แพงศรี)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ลงนาม .....

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิตา พักตร์วิไล)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี