



## ประมวลการสอน (Course Syllabus)

ประจำภาคต้น ปีการศึกษา 2560 วิทยาเขตบางเขน

1. ฝ่ายวิชาบูรณาการ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2. รหัสวิชา 01999011 ชื่อวิชา (ไทย) อาหารเพื่อมนุษยชาติ  
จำนวน 3 หน่วยกิต (อังกฤษ) Food for Mankind  
หมู่ 1 วันจันทร์, ศุกร์ เวลา 14.30-16.00 น. ศูนย์เรียนรวม 3 ห้อง 304

3. คณะผู้สอน

- 3.1 รศ.ดร.วิชัย หฤทัยธนาสันต์ อาจารย์พิเศษ  
โทร. 089-444-5031 Email : fagivch@ku.ac.th
- 3.2 ผศ.ดร.ปิติพงษ์ โตบันลือภาพ ภาควิชาพืชไร่-นา คณะเกษตร  
โทร. 087-009-3646, 0 2579-3130 Email : fagrpt@ku.ac.th
- 3.3 ผศ.ดร.ประกิต สุขไย ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
โทร. 085-917-9657 Email : fagipks@ku.ac.th
- 3.4 รศ.ดร.วิชา นิยม ภาควิชาอนุรักษวิทยา คณะวนศาสตร์  
โทร. 081-830-7597 Email : fforwcn@ku.ac.th
- 3.5 รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง  
โทร. 081-829-5730 Email : ffiswcv@ku.ac.th  
โทรภายใน 4088
- 3.6 อ.ดร.กนิษฐพร วังไฉ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
โทร. 0 2562-5037 Email : fagikpp@ku.ac.th
- 3.7 อ.ดร.ปัทมา อุดมไพจิตรกุล ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
โทรภายใน 5227 Email : fagipmu@ku.ac.th
- 3.8 ผศ.ดร.พรรณวดี โสพรรณรัตน์ ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร Email : agrpds@ku.ac.th  
โทร. 087-753 -3311
- 3.9 อ.ดร.อำพร แจ่มผล ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร Email : agramt@ku.ac.th  
โทร. 081-822-5257
- 3.10 ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร Email : argsrpr@ku.ac.th  
โทร. 08 1920 8188
- 3.11 อ.ดร.พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร Email : fagrptp@ku.ac.th  
โทร. 02-5795514
- 3.12 นางจินตนา สมศรี ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง  
เลขานุการรายวิชา โทร. 081-562-7179 Email : ffisjis@ku.ac.th  
โทรภายใน 4092, 4093

4. การให้โอกาสเข้าพบนอกเวลาเรียนแก่นิสิตและให้คำแนะนำในด้านการเรียน

รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง โทร. 081-829-5730

## 5. เนื้อหารายวิชา

ความสัมพันธ์ของการผลิตอาหารกับความต้องการอาหารของประชากร ชนิดและแหล่งอาหาร ระบบการผลิตอาหารและการสูญเสียระหว่างการผลิต พฤติกรรมการบริโภคและความสำคัญของการบริโภคต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย หลักการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร บทบาทขององค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวกับการจัดการเรื่องอาหารของมนุษยชาติ

## 6. วัตถุประสงค์ของวิชา

- 6.1. เพื่อให้บัณฑิตได้เข้าใจถึงความสัมพันธ์ของแหล่งกับความต้องการอาหาร
- 6.2. เพื่อให้บัณฑิตได้เข้าใจถึงระบบการผลิตและเทคโนโลยีการผลิตอาหารจากแหล่งต่าง ๆ
- 6.3. เพื่อให้บัณฑิตได้เข้าใจพฤติกรรมการบริโภค ความสำคัญของการบริโภคต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย รวมทั้งคุณค่าและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
- 6.4. เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจหลักการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร

## 7. คำาโครงวิชา (Course outline)

### 7.1 Introduction

- ความสำคัญในการศึกษาวิชาดังกล่าว
- กล่าวนำในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง

### 7.2 อาหารและประชากร

- การเพิ่มขึ้นของประชากรกับปริมาณความต้องการอาหาร
- การเสื่อมโทรมของทรัพยากร
- อาหารกับเสถียรภาพของสังคม
- พฤติกรรมผู้บริโภค

### 7.3 วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ

- ระบบการผลิตและระดับเทคโนโลยีในการผลิตของแหล่งอาหาร (การกลั่นกรอง, การเกษตรทฤษฎีใหม่, สัตวบาล, ประมง, ป่าไม้)
- ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมขณะทำการผลิต
- การสูญเสียในระบบการผลิต
- แหล่งผลิตที่สำคัญของโลกและอาเซียน

### 7.4 โภชนาการของมนุษยชาติ

- หลักโภชนาการ บทบาทหน้าที่ทั่ว ๆ ไป และปัจจัยที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของมนุษย์
- ความปลอดภัยของอาหารในการบริโภค
- ปัญหาโภชนาการของมวลมนุษยชาติ และแนวทางแก้ไข

### 7.5 การถนอมอาหารและการเก็บรักษา

- หลักในการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร
- การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ
- ชนิดและแหล่งอาหารในแต่ละภูมิภาค และภูมิปัญญาท้องถิ่น

### 7.6 องค์กรกับการผลิตอาหารเพื่อมนุษยชาติ

- บทบาทขององค์กรนานาชาติที่มีต่อการจัดการผลิตอาหารเพื่อมนุษยชาติ
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ต่อการผลิตบุคลากรเพื่อการค้นคว้าด้านอาหาร
- ประเทศไทยในฐานะผู้ผลิตอาหารเพื่อมนุษยชาติ

### 7.7 สรุป

## 8. วิธีการสอน

ได้แก่ การบรรยาย จำนวน 45 ชั่วโมง และการทัศนศึกษาเยี่ยมชมกิจการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนพร้อมทั้งทำรายงานประกอบ

## 9. อุปกรณ์สื่อการสอน

ได้แก่ เครื่องคอมพิวเตอร์ เครื่องฉายข้ามศีรษะ สไลด์ White board เอกสารประกอบคำบรรยาย

## 10. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

การส่งรายงานและการเข้าชั้นเรียน	10 %
การศึกษาดูงานและสรุปรายงานนอกสถานที่	15 %
การทำงานกลุ่ม และนำเสนอหน้าชั้นเรียน	15 %
- การสอบกลางภาค บทที่ 1-3	30 %
- การสอบไล่ บทที่ 4-7	30 %
รวม	<u>100 %</u>

\* การเข้าเรียนถือเป็นตามกฎระเบียบว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

## 11. การประเมินผลการเรียน

ใช้หลักเกณฑ์การอิงกลุ่ม โดยหาค่าเฉลี่ยมาตรฐาน ตัวกลางเฉลี่ยอยู่ในช่วง C ถึง B โดยขึ้นอยู่กับคะแนนสูงสุดและต่ำสุด

## 12. เอกสารอ่านประกอบ

- 12.1 อาหารเพื่อมนุษยชาติ /คณะกรรมการบริหารวิชาบูรณาการ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ; อัญชนีย์ อุทัยพัฒนา-ชีพ, สิริพันธ์ จุลรังคะ, บรรณาธิการ. 2556. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- 12.2 สถิติการเกษตร 2539 – 40 สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ศึกษาจาก internet  
http : //oae.hpcc.nectec.or.th
- 12.3 ลือชา วรรัตน์. 2536. แผนอาหารและโภชนาการแห่งชาติ, น. 27 – 34 ใน อารี วัลยะเสวี  
ประภาศรี ภูเสถียร และ ประไพศรี ศิริจักรวาล (บรรณาธิการ). อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ  
สถาบันวิจัยโภชนาการ และคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี, กรุงเทพฯ
- 12.4 สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2541. โภชนศาสตร์เบื้องต้น สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- 12.5 FAO Year Book ศึกษาจาก internet http : //www.fao.org/doc.crop
- 12.6 Potter, N.N., and J.H. Hetchkiss. 1996. Food Science 5 th.ed. Chapman & Hall.  
New York. 608 p.
- 12.7 Frankle, R.T. and Owen, A.L. 1993. Nutrition in the Community. 3<sup>rd</sup>. ed.  
Mosby – Year Book, inc., Missouri
- 12.8 Guthrie, A.W. and Picciano, M.F. 1995. Human Nutrition. Mosby – Book, Inc. Missouri
- 12.9 กลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการประมง. 2553. สถิติการประมงแห่งประเทศไทย พ.ศ.2551. กรมประมง  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 91 หน้า
- 12.10 FAO. 2014. The state of world fisheries and aquaculture 2014. Rome. 197 p.

13. ตารางกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียน วิชา 01999011 อาหารเพื่อมนุษยชาติ วิทยาเขตบางเขน  
ภาคต้น ปีการศึกษา 2559  
หมู่ 1 วันจันทร์ และ วันศุกร์ เวลา 14.30-16.00 น. ณ ศูนย์เรียนรวม 3 ห้อง 304

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหาบรรยาย	อาจารย์ผู้สอน
1	จ. 31 ก.ค. 60	แนะนำ วิชา 01999011 อาหารเพื่อมนุษยชาติ	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 1.5 ชม.
1	ศ. 4 ส.ค. 60	1. บทนำ - ความสำคัญในการศึกษาวิชาดังกล่าว - กล่าวนำในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง	ผศ.ดร.ประภิต สุขไย จำนวน 1.5 ชม.
2	จ. 7 ส.ค. 60 ศ. 11 ส.ค. 60	2. อาหารและประชากร - การเพิ่มขึ้นของประชากรกับปริมาณความต้องการ อาหาร - การเสื่อมโทรมของทรัพยากร - อาหารกับเสถียรภาพของสังคม - พฤติกรรมผู้บริโภค	รศ.ดร.วิชัย หุทัยธนาสันต์ จำนวน 3.0 ชม.
<b>3</b>	<b>จ. 14 ส.ค. 60</b>	<b>หยุดชดเชยวันแม่แห่งชาติ</b>	
3	ศ. 18 ส.ค. 60	3. วัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติ	รศ.ดร.วิชา นิยม จำนวน 4.5 ชม.
4	จ. 21 ส.ค. 60 ศ. 25 ส.ค. 60	- ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกับการจัดการ - ระบบนิเวศวิทยา - วัตถุประสงค์อาหาร - ปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่ควบคุมการผลิตอาหาร - การกระจายแหล่งวัตถุประสงค์อาหารจากแหล่งธรรมชาติใน แต่ละภูมิภาคของโลก	
5	จ. 28 ส.ค. 60 ศ. 1 ก.ย. 60	- แหล่งผลิตอาหารจากการปลูกพืชของโลก	
6	จ. 4 ก.ย. 60 ศ. 8 ก.ย. 60	- แหล่งผลิตอาหารจากการจับและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล จำนวน 3.0 ชม.
<b>6</b>	<b>ส. 9 ก.ย. 60</b>	<b>ศึกษาดูงานนอกสถานที่</b>	
7	จ. 11 ก.ย. 60 ศ. 15 ก.ย. 60	- แหล่งผลิตอาหารจากการเลี้ยงปศุสัตว์	ผศ.ดร.พรรณวดี ไสพรรณรัตน์ จำนวน 3.0 ชม.
<b>7</b>	<b>ส. 16 ก.ย. 60</b>	<b>สอบกลางภาค บทที่ 1-3 (เวลา 09.00-11.00 น.)</b>	
8	จ. 25 ก.ย. 60 ศ. 29 ก.ย. 60	4. โภชนาการของมนุษยชาติ - หลักโภชนาการ	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย/ อ.ดร.พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ จำนวน 6.0 ชม.
9	จ. 2 ต.ค. 60 ศ. 6 ต.ค. 60		
11	จ. 9 ต.ค. 60	4. โภชนาการของมนุษยชาติ - ความปลอดภัยของอาหารในการบริโภค - ปัญหาโภชนาการของมนุษยชาติและแนวทางแก้ไข	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย/ อ.ดร.พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ จำนวน 1.5 ชม.
<b>11</b>	<b>ศ. 13 ต.ค. 60</b>	<b>หยุดวันคล้ายวันสวรรคต รัชกาลที่ 9</b>	

สัปดาห์ ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหาบรรยาย	อาจารย์ผู้สอน
12	จ.16-ศ.20 ต.ค. 60	วันซ้อมใหญ่พิธีพระราชทานปริญญาบัตร (ดูประกาศมหาวิทยาลัยอีกครั้ง)	
13	จ. 23-ศ.27 ต.ค. 60	หยุดวันพิธีพระราชทานปริญญาบัตร (ดูประกาศมหาวิทยาลัยอีกครั้ง)	
14	จ. 30 ต.ค. 60 ศ. 3 พ.ย. 60	4. โภชนาการของมนุษย์ชาติ - ความปลอดภัยของอาหารในการบริโภค - ปัญหาโภชนาการของมนุษย์ชาติและแนวทางแก้ไข	อ.ดร.อำพร แจ่มผล/ ผศ.ดร.ศิริพร เรียบร้อย/ อ.ดร.พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์ จำนวน 3.0 ชม.
15	จ. 6 พ.ย. 60	5. การถนอมอาหารและการเก็บรักษา - หลักการในการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร - การแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ	อ.ดร.กนิษฐพร วังใน/ อ.ดร.ปัทมา อุดมไพจิตรกุล จำนวน 6.0 ชม.
16	จ. 13 พ.ย. 60 ศ. 17 พ.ย. 60		
17	จ. 20 พ.ย. 60 ศ. 24 พ.ย. 60	6. องค์การกับการผลิตอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ - บทบาทขององค์กรนานาชาติ ที่มีต่อการจัดการผลิต อาหารเพื่อมนุษย์ชาติ - บทบาทของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ต่อการผลิต บุคลากรเพื่อการค้นคว้าด้านอาหาร 7. สรุป	ผศ.ดร.ประภิต สุขไย จำนวน 3.0 ชม.
18	จ. 27 พ.ย. 60 ศ. 1 ธ.ค. 60	นำเสนอผลงานกลุ่ม	รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล และคณาจารย์ประจำวิชาฯ จำนวน 3.0 ชม.
19	ส. 9 ธ.ค. 60	สอบไล่ บทที่ 4-7 (เวลา 09.00-11.00 น.)	

ลงนาม.....

(รศ.ดร.วันชัย วรวัฒน์เมธีกุล)

ประธานคณะกรรมการวิชาอาหารเพื่อมนุษย์ชาติ

วันที่ 17 กรกฎาคม 2560

#### หมายเหตุ

1. วันสอบกลางภาค และการสอบไล่ เป็นไปตามปฏิทินของมหาวิทยาลัย ห้าม นิสิตลงทะเบียนเรียนวิชาที่สอบซ้ำซ้อน
2. ขอให้ นิสิตร่วมแสดงความคิดเห็นใน “แบบสำรวจผลลัพธ์การเรียนรู้ของนิสิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาในหมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป” โดยเข้าไปประเมินออนไลน์ที่

<https://goo.gl/QXZBvc>

QR Code



#### อัตลักษณ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
สำนึกดี มุ่งมั่น สร้างสรรค์ สามัคคี

#### นิสิตต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามประกาศ

สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ลงวันที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2553  
เรื่องข้อบังคับว่าด้วยเครื่องแต่งกายของนิสิตระดับปริญญาตรี  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2553 จึงจะมีสิทธิเข้าห้องเรียน  
และเข้าห้องสอบ