/

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

.....

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 24 ส.ค. 2565

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2564
2. สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุมครั้งที่ 5/2565 เมื่อวันที่ 2 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2565
   (สภาเห็นชอบการแก้ไขรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนักศึกษาปีการศึกษา

   จะเริ่มใช้กับนักศึกษาปีการศึกษา 2564 เริ่มตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 เป็นต้นไป

   <u>เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข</u>

   - เนื่องจาก อาจารย์อภิรดี บุญคำ ซึ่งเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ซึ่งได้ลาศึกษาต่อในภาคการศึกษา 2564 จึงขอเปลี่ยนแปลงรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรจากอาจารย์อภิรดี บุญคำ เป็นอาจารย์เบญญาลักษณ์ ศุภพิชญ์นาม
4. **<u>สาระในการปรับปรุงแก้ไข</u>** (ระบุส่วนที่ต้องการปรับปรุงแก้ไขให้มีรายละเอียดครบถ้วนและชัดเจน เช่น ถ้าต้องการเปิดรายวิชาใหม่เพิ่ม ต้องระบุเลขประจำรายวิชา ชื่อรายวิชาทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวนหน่วยกิต จำนวนชั่วโมงเรียนต่อสัปดาห์ กลุ่มวิชาหรือหมวดวิชาและคำอธิบายรายวิชา เป็นต้น)
   - ปรับแก้ไขรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

5. จำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

5.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร เดิม

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุมครั้งที่...4.../.2564... เมื่อวันที่..3.....เดือน..พฤษภาคม.....พ.ศ. 2564....
(สภาเห็นชอบหลักสูตร)

เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ – สกุล	คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา (เรียงตามคุณวุฒิสูงสุด-ปริญญาตรี)	สำเร็จการศึกษาจาก / พ.ศ.	หมายเหตุ (ของการเปลี่ยน)
376010010xxxx	รองศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)	*นางสุนี ศักดาเดช	คศ.ม. กศ.บ.	(อาหารและโภชนาการ) (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / 2531 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ /2526	คงเดิม
310140020xxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)	*นางสาวภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ	คศ.ม. คศ.บ.	(อาหารและโภชนาการ) (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ /2549 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล / 2544	คงเดิม
184010001xxxx	อาจารย์	*นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์	วท.ม. ศศ.บ.	(คหกรรมศาสตร์) (ศึกษาศาสตร์ – คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ /2552 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / 2549	คงเดิม
344990008xxxx	อาจารย์	*นางสาวอุรชา วานิช	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	(Food and Nutrition Science) (คหกรรมศาสตร์) (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	Deakin University, Australia / 2562 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / 2552 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคตะวันออก /2548	คงเดิม
244070001XXXX	อาจารย์	*นางสาวอภิรดี บุญคำ	วท.ม. วท.บ.	(เคมี) (เคมี)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม / 2555 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม /2549	ลาศึกษาต่อ

หมายเหตุ *หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 24 ส.ค. 2565

5.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร ปรับแก้ไข

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุมครั้งที่ 5/2565 เมื่อวันที่ 2 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2565 (สภาเห็นชอบการแก้ไขรายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร)

เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ – สกุล	คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา (เรียงตามคุณวุฒิสูงสุด-ปริญญาตรี)	สำเร็จการศึกษาจาก / พ.ศ.	หมายเหตุ (ของการเปลี่ยน)
376010010xxxx	รองศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)	*นางสุนี ศักดาเดช	คศ.ม. กศ.บ.	(อาหารและโภชนาการ) (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / 2531 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ /2526	คงเดิม
310140020xxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)	*นางสาวภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ	คศ.ม. คศ.บ.	(อาหารและโภชนาการ) (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ /2549 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล / 2544	คงเดิม
184010001xxxx	อาจารย์	*นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์	วท.ม. ศศ.บ.	(คหกรรมศาสตร์) (ศึกษาศาสตร์ – คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ /2552 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / 2549	คงเดิม
344990008xxxx	อาจารย์	*นางสาวอุรชา วานิช	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	(Food and Nutrition Science) (คหกรรมศาสตร์) (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	Deakin University, Australia / 2562 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / 2552 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคตะวันออก /2548	คงเดิม
320010016xxxx	อาจารย์	*นางสาวเบญญาลักษณ์ ศุภพิชญ์นาม	วท.ม. วท.บ.	(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / 2553 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคตะวันออก /2548	แทน อาจารย์อภิรดี บุญคำ ซึ่งลาศึกษาต่อ

หมายเหตุ *หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ทั้งนี้ จะเริ่มใช้กับนักศึกษาปีการศึกษา 2564 เริ่มตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 เป็นต้นไป

(รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบ)

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 24 ส.ค. 2565

5. <u>โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข</u> เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการปรากฏดังนี้

-โครงสร้างไม่เปลี่ยนแปลง-

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ (หน่วยกิต)	โครงสร้างเดิม (หน่วยกิต)	โครงสร้างใหม่ (หน่วยกิต)
(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	30	30
(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	99	99
1) วิชาแกน	-	18	18
2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	-	18	18
3) วิชาเฉพาะ	-	57	57
3.1) วิชาเฉพาะบังคับ	-	24	24
3.2) วิชาเฉพาะเลือก	-	33	33
4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	-	6	6
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6	6
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า	120	135	135

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 24 ส.ค. 2565

<u>**หมายเหตุ**</u>

1) แบบฟอร์ม 1 ฉบับ ให้ใช้กับการปรับปรุงแก้ไข 1 หลักสูตรเท่านั้น
2) สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาจะพิจารณารับทราบเป็นรายหลักสูตร ฉะนั้น การปรับปรุงแก้ไขในเรื่องหนึ่ง หากมีผลกระทบต่อหลักสูตรใดบ้าง มหาวิทยาลัย/สถาบันจะต้องแจ้งให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบเป็นรายหลักสูตรเช่นกัน ยกเว้น การเปิดรายวิชาเลือกเสรี
3) ในกรณีที่การปรับปรุงแก้ไขมีจำนวนมากรายการ หรือการปรับปรุงแก้ไขนั้นมีผลกระทบต่อการเสนอข้อมูลในเอกสารหลายแห่ง ควรจัดทำเป็นหลักสูตรปรับปรุงใหม่ทั้งฉบับ

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ)
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วันที่...25...เดือน...พฤษภาคม....พ.ศ. .2565..

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิชลัดดา อุ่นสะอาด)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
วันที่...25...เดือน...พฤษภาคม....พ.ศ. .2565..

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 24 ส.ค. 2565

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

(รองศาสตราจารย์พอพันธ์ สุทธิวัฒนะ)
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

วันที่ 30 พ.ค. 2565 เดือน.....พ.ศ. .....

ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ

1. **ชื่อ** นางสุนี ศักดาเดช

   Mrs.sunee Sakdadech

   1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)

   1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปี พ.ศ.
ปริญญาโท	คหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย	2531
ปริญญาตรี	การศึกษาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, ไทย	2526

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 ตำรา หนังสือ

-

1.3.2 บทความทางวิชาการ

- ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ, สุนี ศักดาเดช, ลลิดา เจริญวิเศษ, วัชรี วรัจฉรียกุล, อุรชา วานิช, กนกอร อัมพรายน์ และ นฤมล อภินันท์สวัสดิ์. (2564). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเมล็ดขนุน.** งานประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ ๘ (ASTC2021) มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปทุมธานี. วันที่ 26 มีนาคม 2564. 362-369. (รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ)

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

32 ปี

1.5 ภาระงานสอน

0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	2 หน่วยกิต
0400103	ชีวิตและสุขภาพ	3 หน่วยกิต
0031103	ชีวิตและสุขภาพ	2 หน่วยกิต
4513106	ขนมอบ	3 หน่วยกิต
4511101	ทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร	3 หน่วยกิต
4512005	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3 หน่วยกิต
4511102	โภชนาการ	2 หน่วยกิต
4512003	โภชนาการ	2 หน่วยกิต
4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3 หน่วยกิต
4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน	3 หน่วยกิต
4512106	การถนอมอาหาร	3 หน่วยกิต
4512108	อาหารท้องถิ่น	3 หน่วยกิต
4512009	การจัดการธุรกิจอาหาร	3 หน่วยกิต
4513001	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3 หน่วยกิต

4513002	อาหารบำบัดโรค	3 หน่วยกิต
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	2 หน่วยกิต
4513101	อาหารบำบัดโรค	3 หน่วยกิต
4513107	การแต่งหน้าเค้กและขนม	3 หน่วยกิต
4513110	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	2 หน่วยกิต
4513801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	2 หน่วยกิต
4514110	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	4 หน่วยกิต
4514103	การบริการอาหารในสถาบัน	3 หน่วยกิต
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	3 หน่วยกิต
4514901	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	3 หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

2. ชื่อ นางสาวภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ

Ms.Pattharavadee Siriamnuaylap

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปีการศึกษา
ปริญญาโท	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย	2549
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล, ไทย	2544

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 ตำรา หนังสือ หรือเอกสารประกอบการสอน

-

2.3.2 บทความวิชาการ

- ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ, สุนี ศักดาเดช, ลลิดา เจริญวิเศษ, วัชรี วรัจฉรียกุล, อุรชา วานิช, กนกอร อัมพรายน์ และ นฤมล อภินันท์สวัสดิ์. (2564). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเมล็ดขนุน.** งานประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ ๘ (ASTC2021) มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปทุมธานี. วันที่ 26 มีนาคม 2564. 362-369. (รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ)

2.4 ประสบการณ์สอน 12 **ปี**

2.5 ภาระงานสอน

ระดับปริญญาตรี

0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	2 หน่วยกิต
0031103	ชีวิตและสุขภาพ	3 หน่วยกิต
0300103	ชีวิตและสุขภาพ	3 หน่วยกิต
4511005	การแกะสลักผักและผลไม้	2 หน่วยกิต
4511101	โภชนาการ	2 หน่วยกิต
4511503	งานใบตอง	2 หน่วยกิต
4512104	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	2 หน่วยกิต
4512006	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2 หน่วยกิต
4512007	อาหารสำหรับชีวิตประจำวัน	2 หน่วยกิต
4512102	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3 หน่วยกิต
4512109	อาหารไทย	3 หน่วยกิต
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์แฉพาะแขนง	2 หน่วยกิต
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร	2 หน่วยกิต
4513008	อาหารนานาชาติ	3 หน่วยกิต
4513012	ขนมไทย	3 หน่วยกิต

4513104	อาหารว่าง	3 หน่วยกิต
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	3 หน่วยกิต
4514103	การบริการอาหารในสถาบัน	3 หน่วยกิต
4514401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2 หน่วยกิต
4514110	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาหารและโภชนาการ	4 หน่วยกิต

3. ชื่อ นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์

Ms.Narumon Apinansawat

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปีการศึกษา
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย	2552
ปริญญาตรี	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศึกษาศาสตร์ – คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย	2549

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 ตำรา หนังสือ

-

3.3.2 บทความทางวิชาการ

-นฤมล อภินันท์สวัสดิ์, อุรชา วานิช และ วนิชญา นุ่มก่วน (2562). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยด้วยการใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผง.** การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 13 เนื่องในวโรกาสคล้ายวันพระราชสมภพสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี ครบ 115 ปี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. จันทบุรี. วันที่ 19 ธันวาคม 2562, 286-292.
(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

3.4 ประสบการณ์สอน 6 ปี

3.5 ภาระงานสอน

ระดับปริญญาตรี

0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	2 หน่วยกิต
0300103	ชีวิตและสุขภาพ	3 หน่วยกิต
0003103	ชีวิตและสุขภาพ	3 หน่วยกิต
0463007	การจัดการชีวิตและสุขภาพ	3 หน่วยกิต
4511101	ความรู้เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์	2 หน่วยกิต
4511201	ศิลปะประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์	2 หน่วยกิต
4512002	หลักการประกอบอาหาร	3 หน่วยกิต
4514103	การบริการอาหารในสถาบัน	2 หน่วยกิต
4512111	อาหารนานาชาติ	3 หน่วยกิต
4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน	3 หน่วยกิต
4514003	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	2 หน่วยกิต
4512104	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	2 หน่วยกิต
4513002	อาหารบำบัดโรค	3 หน่วยกิต
4513306	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3 หน่วยกิต
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์แฉพาะแขนง	2 หน่วยกิต

4513171	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	2 หน่วยกิต
4513006	การจัดการระบบบริการอาหาร	3 หน่วยกิต
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	3 หน่วยกิต
4514181	การวิจัยคหกรรมศาสตร์	3 หน่วยกิต
4513312	การออกแบบ ตกแต่ง และการนำเสนอทางอาหารและโภชนาการ	3 หน่วยกิต
4512340	โภชนศาสตร์และสุขภาพ	2 หน่วยกิต
4514401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2 หน่วยกิต
4514402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4 หน่วยกิต

4. **ชื่อ** นางสาวอุรชา วานิช

Ms. Uracha Wanich

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปีการศึกษา
ปริญญาเอก	Doctor of Philosophy (Food and Nutrition Science)	Deakin University, Australia	2562
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย	2552
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก, ไทย	2548

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 ตำรา หนังสือ

-

4.3.2 บทความทางวิชาการ

-นฤมล อภินันท์สวัสดิ์, อุรชา วานิช และ วนิชญา นุ่มก่วน (2562). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยด้วยการใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผง.** การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 13 เนื่องในวโรกาสคล้ายวันพระราชสมภพสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี ครบ 115 ปี. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. จันทบุรี. วันที่ 19 ธันวาคม 2562, 286-292.
(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

4.4 ประสบการณ์สอน 6 ปี

4.5 ภาระงานสอน

ระดับปริญญาตรี

4514108	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3	หน่วยกิต
4512006	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2	หน่วยกิต
4512106	การถนอมอาหาร	3	หน่วยกิต
4512104	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	2	หน่วยกิต
4512103	โภชนศาสตร์ชุมชน	3	หน่วยกิต
4513006	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	4	หน่วยกิต
4514008	ปัญหาพิเศษคหกรรมศาสตร์เฉพาะแขนง	3	หน่วยกิต
4514401	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2	หน่วยกิต
4514402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3	หน่วยกิต
0300103	ชีวิตและสุขภาพ	2	หน่วยกิต
0031103	ชีวิตและสุขภาพ	2	หน่วยกิต
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	2	หน่วยกิต

5. ชื่อ นางสาวเบญญาลักษณ์ ศุภพิชญ์นาม

Ms. Benyaluk Supitnam

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ **อาจารย์**

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน,ประเทศ	ปีการศึกษา
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย	2553
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก, ไทย	2548

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 ตำรา หนังสือ

-

5.3.2 บทความวิชาการ

- นฤมล อภินันท์สวัสดิ์, ประพิมพร วัณณฤกขษศ, ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ และเบญญาลักษณ์ ศุภพิชญ์นาม. (2564). **เมล็ดทุเรียนพันธุ์ชะนีทอด.** การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 15 หัวข้อ "วิจัยนวัตกรรม สร้างสรรค์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคมอย่างยั่งยืน"จังหวัดจันทบุรี. วันที่ 17 ธันวาคม 2564, 752–757.

(รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ)

5.4 ประสบการณ์สอน 1 ปี

-

5.5 ภาระงานสอน

ระดับปริญญาตรี

4514108	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3	หน่วยกิต
4513104	อาหารว่าง	3	หน่วยกิต
4513171	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	2	หน่วยกิต
4514402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	3	หน่วยกิต
0300103	ชีวิตและสุขภาพ	2	หน่วยกิต