

## ประมวลการสอน

ภาค ปลัย ปีการศึกษา 2562

1. คณะ ประมง ภาควิชา ผลิตภัณฑ์ประมง
2. รหัสวิชา 01254221 ชื่อวิชา (ไทย) โภชนศาสตร์ผลิตภัณฑ์ประมง  
จำนวนหน่วยกิต 3(3-0) (อังกฤษ) Fishery Product Nutrition

หมู่ 1

วัน เวลา และสถานที่สอน

บรรยาย วันพุธ และวันพฤหัสบดี 13.00 - 14.30 น.

สถานที่สอน อาคารบุญอินทร์มหารักษ์ ห้อง 204

### 3. ผู้สอน

ผศ.ดร.วรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์ (100%)

### 4. การให้นักศึกษาเข้าพบและให้คำแนะนำนอกเวลาเรียน

วัน จันทร์ - ศุกร์ เวลา 08.30 – 16.30 น. ยกเว้นเวลาที่มีการสอนและประชุม

โทรศัพท์ 02-9428644-5 ต่อ 24 อีเมล ffiswak@ku.ac.th

### 5. จุดประสงค์ของวิชา : เพื่อให้ผู้เรียน

1. ได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักโภชนาการ ความสำคัญของสารอาหารจากสัตว์น้ำ และการย่อยและดูดซึมสารอาหาร
2. ได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ คุณค่าทางโภชนาการของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์
3. ได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ ประโยชน์ต่อสุขภาพของการบริโภคสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์
4. ได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ การแพ้อาหารจากสัตว์น้ำ และการป้องกัน
5. ได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหารจากสัตว์น้ำ

### 6. คำอธิบายรายวิชา

สารอาหาร การย่อยและดูดซึมสารอาหาร องค์ประกอบทางเคมี คุณค่าทางโภชนาการ ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการ เกสซ์โภชนภัณฑ์และอาหารทะเลเพื่อสุขภาพ การแพ้อาหารทะเล ชีวพิษ ฉลากโภชนาการ

## 7. คำโครงการรายวิชา

### 1. บทนำ

คำจำกัดความทางโภชนศาสตร์

ความสำคัญของสารอาหารและโภชนาการ

### 2. ชนิด และความต้องการสารอาหาร

### 3. องค์ประกอบทางเคมีของสัตว์น้ำ คุณค่าทางโภชนาการ และการย่อยและดูดซึม

โปรตีน

ไขมัน

คาร์โบไฮเดรต

เกลือแร่

วิตามิน

### 4. ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหารจากสัตว์น้ำ

### 5. ผลของการบริโภคสัตว์น้ำต่อสุขภาพ

### 6. เกษัตริ์โภชนภัณฑ์และอาหารเพื่อสุขภาพจากสัตว์น้ำ

### 7. การแพ้อาหารจากสัตว์น้ำ และชีวพิษ

### 8. ฉลากโภชนาการ

## 8. วิธีสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

บรรยาย ถาม-ตอบ มอบหมายให้นิสิตค้นคว้าเพิ่มเติมเกี่ยวกับความรู้ใหม่ๆ ทางโภชนศาสตร์ และนำมาเสนอในชั้นเรียน

## 9. อุปกรณ์สื่อการสอน

LCD Projector, internet พร้อมเอกสารประกอบคำบรรยาย

## 10. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

	ร้อยละ
10.1 การศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน/นำเสนอรายงาน	20
10.2 การเข้าห้องเรียน	5
10.3 การสอบ	
สอบกลางภาค	35
สอบปลายภาค	40
<b>รวม</b>	<b>100</b>

## 11. การประเมินผลการเรียน

ใช้วิธีตัดเกรด โดยอิงเกณฑ์และกลุ่ม นิสิตต้องประเมินอาจารย์ผู้สอนผ่าน website ก่อน  
ถึงจะมีการประกาศคะแนนให้ทราบ

## 12. เอกสารอ่านประกอบ

นัยนา บุญทวีวัฒน์. 2548. ชีวเคมีทางโภชนาการ. ชิกม่า ดีไซน์กราฟฟิก จำกัด. กรุงเทพฯ. 410 หน้า

Akoh, C. C. 2006. Handbook of Functional Lipids. Taylor & Francis Group, New York.  
525 pp.

Akoh, C. C. and Min, D. B. 2002. Food Lipids: Chemistry, Nutrition and Biotechnology.  
Marcel Dekker, Inc. New York. 1005 pp.

Alasalvar, C. and Taylor, T. 2002. Seafood-Quality, Technology and Nutraceutical  
Applications. Springer, New York. 224 pp.

Barrow, C. and Shahidi, F. 2008. Marine nutraceuticals and functional foods.  
CRC Press, Boca Raton. 494 pp.

Nettleton, J. A. 1995. Omega-3 Fatty Acids and Health. Chapman and Hall. New York.  
384 pp.

Rolfes, S. R., Pinna, K., Whitney, E. 2009. Understanding Normal and Clinical Nutrition.  
Wadsworth, California. 925 pp.

Shahidi, F. 2006. Nutraceutical and specialty lipids and their co-products. CRC/Taylor &  
Francis, Boca Raton. 563 pp.

Sikorski, Z. E., Pan, B. S., and Shahidi, F. 1994. Seafood Protein. Chapman and Hall,  
New York. 234 pp.

Toppe, J., Albrektsen, S., Hope, B., Aksnes, A. 2007. Chemical composition, mineral  
content and amino acid and lipid profiles in bones from various fish species.  
Comparative Biochemistry and Physiology, Part B 146, 395-401.

Watson, R. R. and Preedy, V. R. 2004. Nutrition and Health Disease: Causation and  
Prevention. CRC Press, Florida. 317 pp.

เว็บไซต์ที่แนะนำในการสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านโภชนาการ ได้แก่

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.). <http://www.fda.moph.go.th/>

สำนักโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข. <http://nutrition.anamai.moph.go.th/>

Institute of Food Technologists. [www.ift.org](http://www.ift.org)

Food and Agriculture Organization. [www.fao.org](http://www.fao.org)

U.S. Food and Drug Administration. [www.fda.gov](http://www.fda.gov)

World health organization. <http://www.who.int/en>

### 13. ตารางกิจกรรมการเรียนการสอน

สัปดาห์ที่	วัน/เดือน/ปี	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนการสอน
1	11 ธ.ค. 62 12 ธ.ค. 62	แนะนำวิชา คำจำกัดความทางโภชนศาสตร์ สารอาหาร ความสำคัญของสารอาหารและโภชนาการ	บรรยาย/มอบหมายงาน บรรยาย
2	18 ธ.ค. 62 19 ธ.ค. 62	ธงโภชนาการ ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับ ประจำวัน	บรรยาย บรรยาย
3	25,26 ธ.ค. 62	ระบบการย่อยอาหาร	บรรยาย
4	2 ม.ค. 63	องค์ประกอบทางเคมีของสัตว์น้ำ คุณค่าทาง โภชนาการ การย่อยและดูดซึม - โปรตีน	บรรยาย
5	8,9 ม.ค. 63	-โปรตีน (ต่อ)	บรรยาย
6	15,16 ม.ค. 63	องค์ประกอบทางเคมีของสัตว์น้ำ คุณค่าทาง โภชนาการ การย่อยและดูดซึม - ลิพิด	บรรยาย
7	22,23 ม.ค. 63	-ลิพิด (ต่อ)	บรรยาย
8	<b>การสอบกลางภาค</b>		
9	5,6 ก.พ. 63	วิตามินและเกลือแร่	บรรยาย
10	12,13 ก.พ. 63	-วิตามินและเกลือแร่ (ต่อ)	บรรยาย
11	19,20 ก.พ. 63	เภสัชโภชนภัณฑ์และอาหารเพื่อสุขภาพจาก สัตว์น้ำ และผลต่อสุขภาพ	บรรยาย
12	26,27 ก.พ. 63	เภสัชโภชนภัณฑ์และอาหารเพื่อสุขภาพจาก สัตว์น้ำ และผลต่อสุขภาพ (ต่อ)	บรรยาย
13	4,5 มี.ค. 63	ผลของการแปรรูปต่อคุณค่าทางโภชนาการ ของอาหารจากสัตว์น้ำ	บรรยาย
14	11,12 มี.ค. 63	การแพ้อาหารจากสัตว์น้ำ	บรรยาย
15	18,19 มี.ค. 63	ฉลากโภชนาการ	บรรยาย
16	25,26 มี.ค. 63	การนำเสนอรายงาน	นำเสนอรายงาน
17	<b>การสอบปลายภาค</b>		

ลงนาม.....ผู้รายงาน  
(นางสาววรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์)

วันที่.....