

คำแนะนำการใช้ฐานข้อมูลภาระงานสอนออนไลน์

เว็บไซต์ <http://www.agi.nu.ac.th/agroindustry/teachload>

1. รายละเอียดของหัวข้อบรรยายและปฏิบัติการ

a. แสดงรายวิชาทั้งหลักสูตร

เลือกหลักสูตร → กดปุ่มแสดงรายวิชาทั้งหลักสูตร → คลิกรหัสวิชาที่ต้องการ

The screenshot displays the 'ฐานข้อมูลภาระงานสอน' (Teaching Load Database) interface. It includes a search section with filters for 'หลักสูตร' (Course) and 'รหัสวิชา' (Subject Code). A list of subjects is shown with columns for 'รหัสวิชา' (Subject Code), 'ชื่อวิชา' (Subject Name), 'หน่วยกิต' (Credits), and 'ผู้จัดการรายวิชา' (Subject Manager). A detailed view for subject 103381 is also shown, including its title 'หลักสูตรชีววิทยาอาหาร 4(3-3)', description, and a table of course details.

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ผู้จัดการรายวิชา
กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน			
103242	วิศวกรรมอาหาร 1	2(2-0)	รศ.ดร. รัชช ศานดำรงษ์
103311	การแปรรูปอาหาร 1	2(2-0)	ผศ. จีราภรณ์ สอดจิตร์
103312	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3)	รศ.ดร. ชีรพร กงบังเกิด
103313	ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรม	1(0-3)	ผศ. จีราภรณ์ สอดจิตร์
103321	การวางแผนการผลิตและกายประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์กับงานด้านอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3)	ผศ.ดร. ปรีดา ธนสุกาญจน์
103331	เคมีอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตร	3(2-3)	ดร. ศศิวิมล จิตรากร
103332	การวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์เกษตร	3(2-3)	ผศ.ดร. เจริญทอง สิงห์จางสงค์
103343	วิศวกรรมอาหาร 2	2(2-0)	รศ.ดร. รัชช ศานดำรงษ์
103381	หลักสูตรชีววิทยาอาหาร	4(3-3)	ผศ. กมลวรรณ ไรจาสุนทรกิตติ
103423	หลักการประกันคุณภาพอุตสาหกรรมเกษตร	3(2-3)	ดร. ปวีณา น้อยทัพ
103433	โภชนาการของมนุษย์	3(3-0)	ผศ.ดร. อัญชลี ศรีจำเริญ
103493	สัมมนา	1(0-2)	ดร. นิตติพงศ์ จิตร์โกภรณ์
103497	การศึกษาอิสระ	6(0-0)	Staff
103498	การฝึกงานวิชาชีพ	6(0-0)	Staff
103381	หลักสูตรชีววิทยาอาหาร	3(2-3)	ดร. วิไล สนธิเพิ่มพูน
103381	หลักสูตรชีววิทยาอาหาร	3(2-3)	ผศ.ดร. อัญชลี ศรีจำเริญ

103381 หลักสูตรชีววิทยาอาหาร 4(3-3)

หลักสูตร	วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	แขนงวิชา	FS, PD, AIT
กลุ่มวิชา	พื้นฐานเฉพาะด้าน	วิชาบังคับก่อน	266201
ชั้นปีที่	3	ภาคการศึกษา	ต้น
ผู้จัดการรายวิชา	ผศ. กมลวรรณ ไรจาสุนทรกิตติ	เปิดสอน	นิติลงทะเบียน 90 คน

คำอธิบายรายวิชา
ชนิดและบทบาทของจุลินทรีย์ในธรรมชาติและในผลิตภัณฑ์อาหาร การเจริญ การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร ผลกระทบของการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจหาจุลินทรีย์ก่อโรค จุลินทรีย์ที่ก่อโรคในอาหาร การคัดแยกและปรับปรุงสายพันธุ์จุลินทรีย์เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร หมักจากจุลินทรีย์

ลำดับที่	หัวข้อบรรยาย	ผู้สอน
1	จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร	บุญส่ง
2	การเจริญและการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร	ธีรพร
3	วิธีการหมักอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร	บุญส่ง
4	วิธีการถนอมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร	บุญส่ง
5	การเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร Rapid Method Analysis	ธีรพร
6	การเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร Rapid Method Analysis	ธีรพร
7	การเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร Rapid Method Analysis	ธีรพร
8	สอบกลางภาค	
9	จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคกับมนุษย์และสุขภาพอาหาร ดัชนีบ่งชี้คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	ปรียะทัศน์
10	จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคกับมนุษย์และสุขภาพอาหาร ดัชนีบ่งชี้คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	ปรียะทัศน์
11	จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคกับมนุษย์และสุขภาพอาหาร ดัชนีบ่งชี้คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	ปรียะทัศน์

b. แสดงตามรหัสวิชาที่ระบุ

พิมพ์รหัสวิชาที่ต้องการ → กดปุ่มแสดงตามรหัสวิชา → คลิกรหัสวิชา

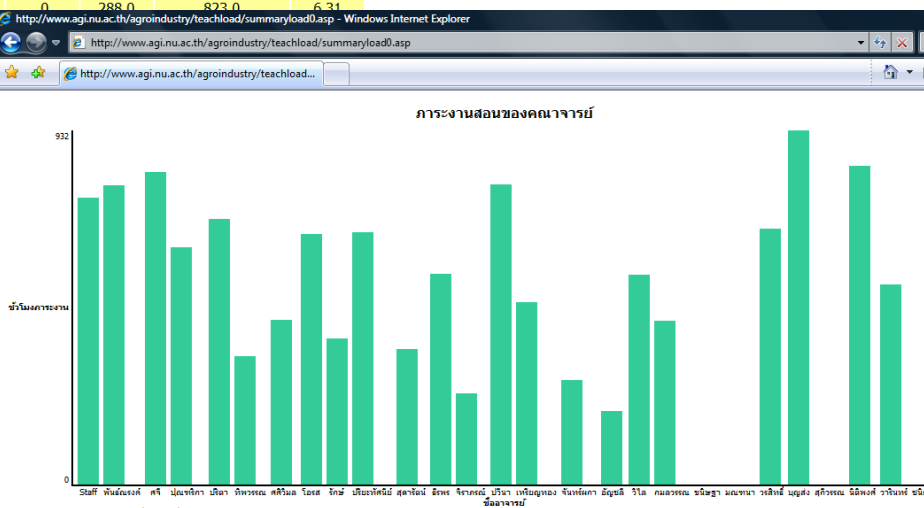
2. การรายงานสอนคณาจารย์

a. การรายงานสอนรายบุคคล

เลือกอาจารย์ผู้สอน → กดปุ่มการรายงานสอนรายบุคคล → คลิกรหัสวิชาแสดงหัวข้อบรรยาย/ปฏิบัติการ (ถ้าต้องการ)

b. การรายงานสอนคณาจารย์ทั้งหมด

กดปุ่มการรายงานสอนคณาจารย์ → คลิกที่ไอคอนรูปภาพ (แสดงกราฟ)



ข้อมูลปรับปรุงล่าสุด เมื่อวันที่ 9 มกราคม 2552 เวลา 14:04:01

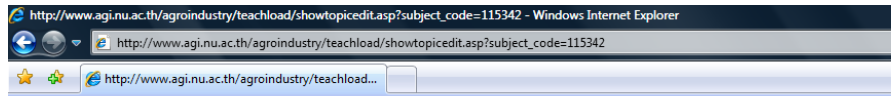
[กลับไปหน้าหลัก] [กลับไปตารางข้อมูล]
กราฟสร้างโดย ccASPBarchart 1.0

3. การแก้ไขและปรับปรุงรายละเอียดของวิชา (สำหรับผู้จัดการรายวิชา)

บอกรหัสอาจารย์ → กดปุ่มแสดงรายวิชาที่เป็นผู้จัดการ → คลิกรหัสวิชาที่ต้องการแก้ไข

a. การเปลี่ยนแปลงผู้จัดการรายวิชา จำนวนรหัสวิชาที่ลงทะเบียน การเปิดและปิดรายวิชา

b. การแก้ไขและปรับปรุงหัวข้อบรรยาย และเปลี่ยนแปลงผู้สอน



115342 การควบคุมคุณภาพทางอุตสาหกรรมของผลิตภัณฑ์ชีวภาพ 3(2-3)

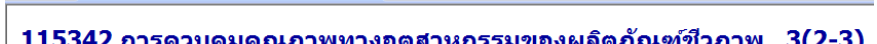
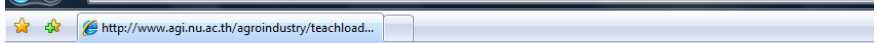
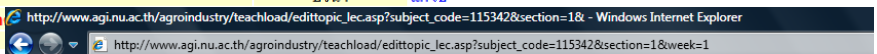
หลักสูตร	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	แขนงวิชา	BIOT
กลุ่มวิชา	เอกบังคับ	วิชาบังคับก่อน	
ชั้นปีที่	3	ภาคการศึกษา	ต้น
ผู้จัดการรายวิชา	ดร. วรสิทธิ์ โหจำปา	เปิดสอน	✓
		นิสิตลงทะเบียน	20 คน
		แก้ไข	

คำอธิบายรายวิชา

หลักการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชีวภาพ ข้อกำหนด มาตรฐาน และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ วิธีการควบคุมคุณภาพ การใช้สถิติและคอมพิวเตอร์ในการควบคุมและจัดการคุณภาพ และผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีชีวภาพ

ภาคบรรยาย

สัปดาห์ที่	หัวข้อบรรยาย	ผู้สอน	
1	บทนำ	ปรินา	แก้ไข
2	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ	ปรินา	แก้ไข
3	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ	ปรินา	แก้ไข
4	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ	ปรินา	แก้ไข
5	สถิติกับการควบคุมคุณภาพ	ปรินา	แก้ไข
6	สถิติกับการควบคุมคุณภาพ	ปรินา	แก้ไข
7	สถิติกับการควบคุมคุณภาพ	ปรินา	แก้ไข
8	สอบกลางภาค		
9	GMP และ HACCP		



115342 การควบคุมคุณภาพทางอุตสาหกรรมของผลิตภัณฑ์ชีวภาพ 3(2-3)

ภาคบรรยาย

สัปดาห์ที่	หัวข้อบรรยาย	ผู้สอน
1	บทนำ	ปรินา
2	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ	ปรินา
3	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ	ปรินา
4	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ	ปรินา
5	สถิติกับการควบคุมคุณภาพ	ปรินา
6	สถิติกับการควบคุมคุณภาพ	ปรินา
7	สถิติกับการควบคุมคุณภาพ	ปรินา
8	สอบกลางภาค	
9	GMP และ HACCP	ปรินา
10	GMP และ HACCP	ปรินา
11	GMP และ HACCP	ปรินา
12	ISO9001:2000, ISO14000, ISO18000, ISO22000, ISO/IEC 17025	พันธธรงค์
13	ISO9001:2000, ISO14000, ISO18000, ISO22000, ISO/IEC 17025	พันธธรงค์
14	ISO9001:2000, ISO14000, ISO18000, ISO22000, ISO/IEC 17025	พันธธรงค์
15	ISO9001:2000, ISO14000, ISO18000, ISO22000, ISO/IEC 17025	พันธธรงค์
16	ผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีชีวภาพ	วรสิทธิ์
17	สอบปลายภาค	

บันทึกการเปลี่ยนแปลง

c. การแก้ไขและปรับปรุงหัวข้อปฏิบัติการ และเปลี่ยนแปลงผู้สอน

Table 1: Course Topics (from top browser window)

ลำดับที่	หัวข้อปฏิบัติการ	ผู้สอน	แก้ไข
12	ISO9001:2000, ISO14000, ISO18000, ISO22000, ISO/IEC 17025	พันธุ์รงค์	แก้ไข
13	ISO9001:2000, ISO14000, ISO18000, ISO22000, ISO/IEC 17025	พันธุ์รงค์	แก้ไข
14	ISO9001:2000, ISO14000, ISO18000, ISO22000, ISO/IEC 17025	พันธุ์รงค์	แก้ไข
15	ISO9001:2000, ISO14000, ISO18000, ISO22000, ISO/IEC 17025	พันธุ์รงค์	แก้ไข
16	ผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีชีวภาพ	วรสิทธิ์	แก้ไข
17	สอบปลายภาค		

Table 2: Edit Form (from bottom browser window)

ลำดับที่	หัวข้อปฏิบัติการ	ผู้สอน
1	<input type="text" value="นโยบายการควบคุมและการประกันคุณภาพ"/>	ปวีณา Staff Staff Staff
2	การประเมินปัจจัยคุณภาพ การควบคุมและการวัดค่าคุณภาพ	ปวีณา
3	การประเมินปัจจัยคุณภาพ การควบคุมและการวัดค่าคุณภาพ	ปวีณา
4	การวางแผนการประกันคุณภาพ	ปวีณา
5	การใช้สถิติในการควบคุมคุณภาพ	ปวีณา
6	การใช้สถิติในการควบคุมคุณภาพ	ปวีณา
7	การใช้สถิติในการควบคุมคุณภาพ	ปวีณา
8	สอบกลางภาค	
9	การจัดทำโปรแกรม GMP และ HACCP	ปวีณา
10	การจัดทำโปรแกรม GMP และ HACCP	ปวีณา
11	การจัดทำโปรแกรม GMP และ HACCP	ปวีณา
12	การจัดทำโปรแกรม GMP และ HACCP	ปวีณา
13	การจัดทำเอกสาร ISO 9001:2000, ISO 17025	พันธุ์รงค์
14	การจัดทำเอกสาร ISO 9001:2000, ISO 17025	พันธุ์รงค์
15	การจัดทำเอกสาร ISO 9001:2000, ISO 17025	พันธุ์รงค์
16	การจัดทำเอกสาร ISO 9001:2000, ISO 17025	พันธุ์รงค์
17	สอบปลายภาค	

บันทึกการเปลี่ยนแปลง